

Т. В. Луговик
Гомельский государственный
университет имени Ф. Скорины

ХЛЕБ В ТРАДИЦИОННО-БЫТОВОЙ КУЛЬТУРЕ ПОЛЕСЬЯ КОНЦА XIX – НАЧАЛА XX ВЕКА

В статье определено место хлеба в рационе жителей Полесья конца XIX – начала XX вв., рассмотрены обычаи, запреты и приметы, связанные с его приготовлением и употреблением, раскрыт семиотический аспект и символизм в процессе приготовления хлеба, проанализирована роль хлеба в полесской традиционной-бытовой культуре.

Одним из наиболее архаических и одновременно – динамично развивающихся элементов национальной культуры является народная кухня. Она включает не только традиционные блюда, способы их приготовления, застольный этикет, но и обычаи, связанные с приготовлением, употреблением пищи, предметы домашней утвари и т. д. Особый интерес представляют историко-этнографические регионы, в пределах которых сформировались отдельные структуры питания (рацион, типы блюд, обработка, хранения, потребления продуктов, запреты и ограничения в повседневной и ритуальной пище и т. д.).

Основными компонентами системы питания на Полесье были продукты земледелия, и в частности – хлеб. В начале XX в. этнограф Ф. Вовк отмечал: «Если не заходя далеко в прошлое, сравним пищу населения века или полвека назад с настоящей пищей, увидим, что за небольшой период произошел заметный переход к растительной пище» [1, с. 82]. По мнению исследователя народного питания Л. Артюх, ни одно другое традиционное блюдо не могло сравниться с хлебом в количестве способов приготовления и разнообразии готовых изделий [2, с. 3]. Значительный удельный вес хлеба в рационе жителей полесского региона подтверждает и тот факт, что словом «брашно» часто называли еду, как таковую» [3, с. 68]. Таким образом, хлеб являлся одним из ключевых продуктов питания и органической частью материально-бытовой и духовной культуры населения Полесья.

Повседневный хлеб был традиционно ржаной. Ф. Вовк отмечал, что в конце XIX – начале XX вв. на Черниговском и Волынском Полесье употребляли ржаной хлеб [4, с. 87]. В карпатских селах преобладал овсяный (Бойковщина, Лемковщина) и кукурузный (Гуцульщина) хлеб. Поскольку основная масса крестьян в XIX в. испытывала недостаток продуктов питания, к хлебному тесту подмешивали картофель, горох, фасоль; в неурожайные годы – отруби, толченые желуди, крапиву, подорожник. Повсеместно преобладал хлеб из заквашенного теста, лишь в карпатских селах – пресный (овсяный «ошипок», кукурузный «малай», «корж»). Традиционно на завтрак пекли круглые лепешки – «лепешки», «пидпалки», «паляницы», на обед – маленькие пирожки и булочки («пышки»). Пирожки наполняли начинкой: картофелем, квашеной капустой, вареной фасолью, пшенной кашей, летом и осенью – вишнями, сливами, черникой, калиной. Среди наиболее распространенных видов хлеба на территории белорусского Полесья стоит выделить градовый, пушной, половый, картофельный, мякинный. Градовый хлеб («градовка») изготавливался из непросеянной ржаной муки, часто с примесью отсева. Мелкая солома, пустые колосья и мука, полученные при молотье, шли на приготовление пушного хлеба («пушники»). Половый хлеб («половшку») выпекали из двух частей: первой – ржаной, второй – ячменной, овсяной, гречишной, пшеничной (ингредиенты брали по отдельности либо смешивали в определенных пропорциях) [5, с. 101]. В годы неурожая зерновых выпекали картофельный хлеб из ржаной муки и сырого очищенного картофеля. Будучи свежим, он отличался хорошими вкусовыми качествами, однако из-за высокого содержания крахмала очень быстро черствел и утрачивал свой вкус. В более зажиточных семьях пекли хлеб из ржаной муки, просеянной на сито. Пшеничная мука до середины XX в. использовалась только для обрядово-ритуальных изделий, в основном для свадебного каравая и пасхальных куличей.

На Полесье сформировалось особое, уважительное отношение к хлебу. Считалось большим грехом уронить на пол даже крошку хлеба. Если это происходило, его подымали и три раза целовали перед тем, как положить в рот. Верили, если этого не сделать – «Бог пакарае голадам». Отрезав от буханки хлеба кусок, запрещалось класть отрезанной стороной к стене – от хозяев будут отворачиваться «госці і людзі». Также нельзя резать хлеб с двух сторон: «з гэтага другога боку чорт яго будзе есці» [6, с. 539, 554–555]. Мелкие крошки и кусочки хлеба обязательно сжигали в печи.

В народной традиции хлеб использовался в качестве оберега: его брали с собой в дорогу, чтобы охранял в пути; клали на место, где лежал покойник, чтобы очистил и победил смерть. При выборе места для будущего дома по углам на ночь оставляли кусочки хлеба или зерно: если они до утра исчезали, место считалось ненадежным и строительство перемещалось. Чтобы уберечь посевы от града, на улицу выставляли хлебную лопату, повязанную рушником или куском полотна, которыми покрывался освященный кулич. В случае большой стихийной угрозы обереговое действие усиливали кочергой, посвященной пасхальной вербой. Когда сильно гремел гром – вместе с лопатой выставляли рогац («вилошник») или обходили три раза кругом избы с хлебной кадкой.

С помощью хлеба предсказывали судьбу. Если буханка в печи развалится на две половины, это предвещало смерть хозяина или хозяйки. Появление в хлебе вертикальной трещины сулило отъезд или раздел семьи; горизонтальная трещина или отставание корочки хлеба предсказывала скорое замужество дочери или уход сына «ў прымы» [6, с. 548].

Процесс приготовления хлеба также окружала система правил, запретов и примет. С давних времен хлеб пекли женщины – как правило, раз в неделю, иногда – чаще. Это, в большей степени, это зависело от количества членов семьи. Нельзя было готовить хлеб по большим праздникам и в воскресенье. Кроме того, для ментальности жителей Полесья характерны ритуально-физиологические запреты. Один из основных – хлеб не могла выпекать «нечистая» или больная женщина. Вера в опасность загрязнения, источником

которой становится женщина во время особого физиологического состояния, распространялась и на другие процессы, направленные на ферментацию продуктов питания [8, с. 81].

Процесс приготовления теста, как правило, был типовой. Тесто замешивали на воде в деревянной деже и ставили на ночь в теплое место. В качестве закваски использовали опару – немного теста, оставленного от предыдущей выпечки. Утром тесто вымешивали, добавляли муку, снова оставляли в деже на 1,5–2 часа, чтобы оно поднялось. Затем брали тесто для одной булки и, приглаживая его мокрыми руками, придавали изделию овальную или круглую форму. Как отмечала Л. Герус, «круглая форма хлеба, с одной стороны, обусловлена практичностью и удобством в изготовлении, с другой – ассоциируется с кругом – образным знаком солнца» [2, с. 9]. Всаживая первый хлеб в печь, хозяйка крестила его, делала мизинцем правой руки дырку со стороны и тихо говорила «Бы ши красный хлеб удался в мине» [2, с. 14]. Хлеб вкладывали в печь на хлебной лопате, застеленной высушенными капустными, кленовыми, дубовыми листьями, как правило, на 1,5–2 часа. В восточных районах историко-этнографической Волыни, всадив в печь последнюю буханку хлеба, хозяйка ударяла лопатой в челюсти печи. После этого она не садилась на стул, иначе хлеб мог упасть в печи [2, с. 15]. К слову, первую испеченную буханку хлеба не разрешалось давать соседям и гостям. Ее нужно было съесть еще теплой в кругу семьи. Считалось, что пар, исходящий от горячего хлеба, насыщает умерших родственников.

Важным сакральным объектом выступала хлебная дежа. Особое значение придавали материалу, времени суток и фазе Луны, в которые она изготавливалась. Считалось, что в деже, сделанной на растущей Луне, тесто будет лучше подходить. Новую дежу ошпаривали настоем хмеля, что также способствовало хорошему подходу теста. Дежу не рекомендовалось вымывать дочиста, иначе она «прагаладае й знаровіцца» [6, с. 540]. Этнограф Н. Сумцов считал, что изобретение дрожжевого теста произошло именно вследствие ферментации остатков теста от предыдущей выпечки. Дежу категорически запрещалось ставить на пол. Ее «ставілі пад абразамі на «пакутнай лаве» (на покутці)» либо на кожух [6, с. 539]. Когда «хлеб переставал всходить», дежу ставили на пороге дома и трижды заливали кипятком [7, с. 1022]. Знаковую суть порога хаты подчеркивает и современный исследователь В. Конопка: «Нельзя обойти вниманием то, что в сознании крестьян порог имел очень глубокое и архаичное значение. Еще у древних славян он был местом пребывания предков, ведь именно под порогом хоронили умерших» [4, с. 78]. В некоторых губерниях Полесья применяли литье кипятка на перекрещенные острые предметы (серп, нож). Хлебная дежа в украинцев Полесья постепенно теряла свое обрядовое предназначение уже с начала XX в. В связи с распространением пшеничной муки, дрожжевое тесто на кулич и каравай вымешивали в деревянных корытах, причем отдельных, которые хранили в определенном месте в кладовой. В бочке же продолжали замешивать ржаное (позже – ржано-пшеничное) ферментированное тесто на обыденный хлеб до второй половины XX в.

До середины XX в. на территории Полесья существовала традиция «исповеди дежи» в Чистый четверг. Фольклорист А. Топорков отмечал, что ритуал очищения дежи был известен не только на Восточном Полесье, но и в Гродненской, Могилевской и Курской тогдашних губерниях. Рано утром бочку тщательно мыли, накрывали вышитым полотенцем (скатертью), сверху клали хлеб, соль, снова накрывали, обвязывали красным поясом (кромкой) и выставляли на столбе ворот либо в углу двора. Поставив бочку на должное место, хозяйка обметала метлой вокруг избы, чтобы «никакая дрянь в дом не залазила». По мнению А. Топоркова, смысл ритуала выноса хлебной дежи заключался в наполнении ее силой весеннего солнца и оживающей природы. Этнограф Л. Орел считает, что дежу выносили «чтобы Бог ее увидел». Она утверждает, что данный обряд сохранился на полесских территориях до начала XX в. Обряд «исповеди дежи» нашел отражение в фольклорных текстах, а на Ровенщине его даже произносили в церкви во время проповеди

[8, с. 28–29]. Этнограф В. Кравченко отмечал, что часть этого текста использовалась в качестве заговора при покупке дежи в начале XX в.: «На Волыни дежа имеет за собой большой культ, например: 1. Если в кадке клепок не парное число, то в ней не будет удаваться хлеб; 2. Как покупают бочку, приговаривают: – «Бочка, бочка, надо тебе вехтя и ножа» [9, с. 249]. О том, что в разных частях Полесье сохранился обычай в Чистый четверг выносить кадку «к исповеди», упоминают в своих работах Л. Орел, С. Гвоздевич, А. Зюбровський [10, с. 704, 11, с. 857]. В. Кравченко в этнографическом очерке о Волыни отмечал, что обряд «исповеди дежи» сохранилась до начала XX в.: «Как только солнце своими первыми лучами благословит дежу, – ее забирают в дом, наносят пшеничное тесто, а вечером, во время «тайной вечери», едят тот хлеб, что испекут, и т. п.» [4, с. 78]. Обряд «исповеди дежи» проявляет высокий семиотический статус и глубокую архаичность, тесную взаимосвязь христианских верований и биологических ритмов.

Особый сакральный смысл был заложен в ритуале замены старой дежи на новую: «старую і нову джежу ставяць на адной пасцілцы побач і на накрыўкі абедзвюх кладуць хлеб–соль. Пасля знаёмства новая дзяжы са старой і просьбы добра служыць у новай робяць першую ўтвору і абедзве дзяжы закрываюцца агульным покрывалам. Калі цеста атрымалася, старую дзяжу асыярожна разбіраюць і спальваюць у выпаленай пад хлеб печы» [6, с. 542].

Отдельного внимания заслуживает приготовление печи к выпечке хлеба. Перед началом работы напаленную печь чисто выметали. В момент «вымета» печи и укладки в нее хлеба никто не должен входить в дом, создавать шум или движение – это предвещало несчастье: «Ко мне сейчас сосед приходит, то: – Закрывайте дверь, чтобы я на голую печь не пришел! – Ну, щоб не было нищеты» [4, с. 472]. Стоит отметить, что значительная часть жителей украинского Полесья соблюдает эти запреты и сейчас [2, с. 3–4]. Хорошей приметой было ступить через порог дома хозяину, когда буханки еще были в печи – это предвещало хороший урожай. После выемки хлеба необходимо было заполнить печь – вбросить туда хотя бы несколько поленьев. Смысл этого действия раскрывается на фоне народных космологических представлений: печь надо заполнять, чтобы на том свете душа по тех дровах дойдет до рая. Чем большим количеством дров заполняла хозяйка свою печь в течение жизни, тем больше вероятность попасть в рай [4, с. 476].

Как подчеркивает М. Глушко, качество выпекания хлеба косвенно зависело от технико-конструктивного совершенства печи [2, с. 6]. Для получения качественного хлеба ее надо было хорошо напалить. Необходимым условием была соответствующая температура, которую проверяли несколькими способами: посыпание череня мукой, протягивали руку в печь. Выпечен ли хлеб, проверяли тоже несколькими способами – стучали по буханке или прикладывали нос [5, с. 94]. В процессе выпекания старались, чтобы буханки, положенные в печь рядом, не ерстались. Такое изделие, называемое в Украине «двойняшки» («близнецы») родители разламывали над головой ребенка, «который долго не говорит, чтобы говорил, или дитя слабое — чтобы большое росло или бегало скорей» [3, с. 78]. В селах Волинской и Ровенской обл. с хлебом, оставленным после выпечки в печи («забывчивом хлебом») обходили поля, чтобы уберечь от уничтожения посевов птицами, дикими кабанами, считая, что вредители «забудут туда дорогу, либо наоборот – давали родным людям с собой на память [2, с. 3].

Таким образом, хлеб являлся одним из наиболее древних продуктов питания и значимой частью ежедневного рациона жителей полесского региона на протяжении многих веков. Кроме сугубо утилитарной функции, хлеб выступал органической частью материальной и духовной культуры, влиял на формы взаимоотношений в обществе, способствовал передачи народных обычаев, обрядов, традиций, норм общественной морали и правовых обычаев. В традициях хлебопечения на Полесье проявилась стойкость архаичных элементов, синкретизм первобытных и христианских представлений и верований. Однако уже с конца XIX ст. в ряде полесских губерний процесс приготовления и выпечки

обыденного хлеба постепенно перестал сопровождаться обрядовыми действиями, а до середины XX в. сохранились лишь отдельные обычаи, касающиеся главным образом приготовления обрядового хлеба (коровай, кулич).

Источники и литература

1. Вовк, Ф. Етнографічні особливості українського народу: студії з української етнографії та антропології / Ф. Вовк. – К.: Мистецтво, 1995. – 336 с.
2. Глушко, М. Походження та джерела вчиненого хліба в українців (культурно-генетичний аспект) / М. Глушко // Народознавчі зошити. – 2012. – №1 (103). – С. 3–704.
3. Артюх, Л. Ф. Їжа та харчування в Київській Русі / Л. Ф. Артюх // Етнографія Києва і Київщини: традиції і сучасність. – Київ: Наук. думка, 1986. – С. 65–83.
4. Боренько, Н. Народне харчування в системі життєдіяльності поліщуків: концептуальні засади польових досліджень / Н. Боренько // Народознавчі зошити. – 2006. – Зош. 3–4. – С. 465–480.
5. Новгородский, Т. Традиционные блюда и напитки белорусов / Т. Новгородский // София: электронный научно-просветительский журнал. – 2018. – № 2. – С. 100–107.
6. Зямля стаіць пасярод свету: Беларускія народныя прыкметы і павер'і / уклад. прадм., пераклад, бібл. У Васілевіча. – Мн: Маст. Літ., 2010. – Кн. 1. – 574 с.
7. Конопка В. Оранка та сівба ярих злакових культур: обрядовий аспект (на матеріалах південно-західного історико-етнографічного регіону / В. Конопка // Народознавчі зошити. – 2012. – № 5 (125). – С. 1017–1027.
8. Боренько, Н. Релікт «сповіді джі» як вияв синкретизму первісних і християнських світоглядних уявлень українців Полісся / Н. Боренько // Історія релігій в Україні. – 2010. – Кн. 1. – С. 22–31.
9. Кравченко, В. Етнографічний нарис (Про Волинь) / В. Кравченко // Древяни. – 1996. – С. 216–269.
10. Гвоздевич, С. Обрядово-символічна функція виробів з дерева у традиційно-побутовій культурі українців (XIX–XX ст.) / С. Гвоздевич // Народознавчі зошити. – 2004. – № 5–6. – С. 689–704.
11. Зюбровський, А. Традиційні вірування, прикмети, приписи, заборони, обмеження та уявлення, пов'язані з хлібопеченням українців південно-західного історико-етнографічного регіону кінця XIX–XXI ст. / А. Зюбровський // Народознавчі зошити. – 2013. – № 5 (113). – С. 852–862.