

# Старинная белорусская кухня



# Илья Валерьевич Мельников

## Старинная белорусская кухня

### Серия «Кулинария»

*Авторский текст*

*[http://www.litres.ru/pages/biblio\\_book/?art=639785](http://www.litres.ru/pages/biblio_book/?art=639785)*

*Старинная белорусская кухня: Литагент Илья Мельников; 2011*

#### **Аннотация**

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.

# Содержание

Старинный каравайный свадебный обряд на Гродненщине	4
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 каравая 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 каравая означало начало свадьбы. Для выпечки свадебного обрядового каравая 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 каравая. Считалось, что от каравая могла зависеть вся будущая жизнь молодых. Здесь не могло быть никаких мелочей: все вещи, люди, пред-

меты, которые относились к приготовлению каравая, 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 каравая 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 выно-

сили 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, дава-

ли 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.

# 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.