

В. К. Борисенко

ПИЦЦА ПОЛЬСКИХ КРЕСТЬЯН ПОДОЛИИ (КОНЕЦ XIX — НАЧАЛО XX ВЕКА)

Большинство поляков Украины живут в смешанных украинских селах, и лишь немногие — в чисто польских селениях¹. В восточной части Подолии поляки начали селиться в XVI в., но наиболее интенсивно их проникновение на Украину происходило в XVII в.² По социальной структуре польское население было неоднородным: помещики, мелкая шляхта, челядь, крестьяне.

Культура и быт польского национального меньшинства мало изучены. В сообщении на основе полевых материалов, собранных автором, делается попытка выяснить, насколько были устойчивы в конце XIX — начале XX в. этнические традиции в народной кулинарии поляков восточной части Подолии, какое влияние на их пищу оказало многовековое общение с коренным украинским населением, а также в какой степени отразилось на украинской традиционной пище общение украинцев с поляками.

Пицца каждого народа, как известно, несет на себе отпечаток основного направления хозяйства. Главной отраслью хозяйства польских крестьян Подолии, как и коренного украинского населения, было земледелие. При господстве полеводства, большую роль в хозяйстве играло садоводство, а также животноводство и птицеводство. Польские крестьяне больше, чем украинские, занимались здесь птицеводством, и в частности, разведением гусей. В связи с этим у них была широко распространена обработка пера и пуха. Это было одной из причин сохранения традиционного для крестьян Польши обычая взаимопомощи, так называемых «скубачек» (skubaczki), на которые женщины собирались в каком-нибудь доме, чтобы помочь хозяйке ощипать перо³. После окончания работы хозяйка дома, где устраивались скубачки, угощала всех традиционным обедом: чаще всего украинским борщом, «клюсками» с сыром или молоком, домашней лапшой с яйцами — «цястечко» и т. д.⁴

Немало сходства у поляков и украинцев в названиях домашней утвари, в технологии приготовления некоторых видов пиццы. Одинакова, например, технология выпечки хлеба. Впрочем, она известна многим славянским народам⁵.

Порядок приема пиццы в конце XIX — начале XX в. у польских крестьян был несколько иным, чем у украинских. Вместо горячей пиццы рано утром, перед выходом на работу, они ели хлеб, сало, пили молоко. Первый коллективный прием пиццы, соответствовавший украинскому «сні-

¹ Села Шаровечка, Мацьковцы, Олешковцы, Зелена Хмельницької області, с. Та-
рабановка Вінницької області

² «История Украинской ССР», т. I, Киев, 1969, стр. 158.

³ «Народы Зарубежной Европы», т. I, М., 1964, стр. 134.

⁴ Данные собраны в селах Скаржинцы, Терешполь, Дзержановка, Тарабановка
Винницкой области.

⁵ K. Moszynski, Kultura ludowa Stonian, t. 1, Warszawa, 1967, s. 126.

данку», был у них в 11—12 часов дня и назывался обед. В 16 часов дня — «полудень» и вечером «коляция» (kolacija). По всей вероятности, такой порядок сложился у местных польских крестьян под влиянием шляхты, так как известно, что у крестьян Польши первый прием пищи — завтрак (spidanie), второй — обед, третий — ужин, так же, как и в семьях украинских крестьян. Поляки и украинцы на завтрак и ужин чаще всего подают по одному блюду, к ужину обычно готовят горячие жидкие блюда.

У поляков, как и у большинства славянских народов, обед состоял из двух блюд. Чаще других блюд на первое у поляков Подолии готовили похлебку жур (zur) из хлебной муки. Она частично распространилась и среди украинского населения смешанных сел под названием «джур». Однако уже в конце XIX в. «джур» на Подолии готовили все реже и постепенно его полностью вытеснил украинский борщ, как блюдо более питательное. В польских семьях Подолии готовили похлебки: «росол» (мясной бульон) с кашей, «россолник» (по способу приготовления близок к украинскому «гоирошнику»), «крупник», «зупа» и др. Как второе блюдо на обед до сих пор часто готовят разного рода каши (их заправляют салом или подают с молоком), «клюски», «цястечко», картофель отварной, в праздничные дни и по воскресеньям — «пирог» (вареники), грибы, «бигос» (bigos), мясо.

Польские крестьяне, как правило, соблюдали посты. В эти дни на обед часто готовили постный борщ с фасолью, капусту с рыбой, картофель в «лупинках» (кожуре), который ели с хреном (chrzanom), на ужин нередко делали пироги с «гурдой». Гурда приготавливалась из конопляных семян, которые растирали в макитре и в виде творогообразной массы пережаривали с луком на «пательне» (сковороде). Способ приготовления этой начинки в Подолии известен в селах с польским и украинско-польским населением, а также на Волыни⁶. Среди украинских крестьян указанных районов он распространился, видимо, под влиянием польской кухни.

Поляки в постные дни часто готовили украинское национальное блюдо — коржи с маком или коржи с вареными сливами, а также широко известную по всей Украине кисло-сладкую «квашу» из ржаной или гречневой муки, которую они, видимо, заимствовали у украинцев.

Любимыми напитками польских крестьян Подолии были кофе из хлебных злаков и натуральный чай; пили они также отвар из растений, имевших лечебные свойства. В питании же украинцев большое место занимали молоко и молочные продукты. В зимнее время они, в основном, пили настой из молодых веток вишни и малины, цветов липы и мяты.

Как и все народы польские крестьяне в праздники готовили более питательные, разнообразные и вкусные по сравнению с будничными блюда. В обрядовой пище нагляднее сохранялись национальные традиции.

Особенно торжественно отмечали поляки рождественские праздники: «вилыйный ужин» (24 декабря) и рождество (25 декабря). Термин «сочельник» здесь не употреблялся, канун рождества назывался «Вилия» (Wilia). В этот день готовили 10—12 постных блюд, отличавшихся от украинских преимущественно названиями. Обязательным компонентом ужина были «узвар» из фруктов и «кутя» (пшеничная каша). В Подолии поляки, как и украинцы, заправляли кутю растертым маком и медом. Здесь не было принято есть ее с узваром.

У поляков «вилыйный» ужин начинался с деления «оплатки» между членами семьи. Первым ее ел хозяин дома, потом хозяйка и дети. Такой обычай встречается и у литовских крестьян⁷. Оплаткам поляки придава-

⁶ П. П. Чубинский, Этнографо-статистическая экспедиция в Западно-русский край. «Труды этнографо-статистической экспедиции в Западно-русский край», СПб., т. VII, 1872, стр. 442.

⁷ В. Милос, Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX и начале XX в., «Балтийский этнографический сборник», М., 1956, стр. 156.

ли большое значение в этом ужине. С ними связан обычай, который говорит о сохранении пережитков магических верований. Так, маленькие кусочки «оплатки» подкладывали под миски с пищей. После ужина поднимали миски и смотрели, к какой из них прилипла оплата. Считали, что особенно уродится то растение, из которого приготовлено блюдо, находящееся в этой миске⁸. Этот древний обычай сохранялся только в некоторых польских селах Подолии⁹.

В Польше 6 января в день Трех королей (Trzech krolu) крестьяне выпекали особый хлеб — «рогатый» (rogal) или «щодрак» (szczodrak). Им потчевали соседей и всех тех, кто приходил с поздравлениями «щедрувати»¹⁰. В селах, где поляки живут компактно, его еще можно найти и сейчас. Им одаривают по праздникам родственников. В смешанных же украинско-польских селах такой хлеб уже давно не пекут.

На масленицу поляки Подолии обязательно готовили бигос, пекли пирожки с капустой и маком.

В смешанных украинско-польских селах, где поляки составляют меньшинство, традиционная польская пища в дни «масляны» готовится редко. Поляки, так же как и украинцы, варят вареники с творогом.

К торжественному событию, как, например, к свадьбе, как и по праздникам, всегда готовили лучшие блюда, хотя в конце XIX — начале XX века их было немного в меню бедной крестьянской семьи. У поляков Подолии на стол подавали: «хлодец», «бигос», гречневую кашу с подливой, мясо тушеное; из мучных изделий — «цястечко», запеченное с яйцами, «струдли» (пирог из пресного теста, чаще с фруктовой начинкой), «мазурки» (вид пряников, обсыпанных сахаром). Иногда подавали «борщ-хозяин», как называли его крестьяне, но это только в селах с преобладающим украинским населением.

Лишь в некоторых селах Подолии у поляков существовал характерный для украинцев обычай печь к свадьбе обрядовый хлеб — «каравай». Свадебный каравай украшали фигурками птиц, вылепленными из теста, что характерно и для некоторых районов Польши¹¹, хотя для поляков в целом каравай не характерен. Об этом писал еще Н. Ф. Сумцов¹². О. Кольберг отмечал, что в некоторых районах Польши «на свадьбу пекут заквашенный на квасу хлеб из кислого мака, остатков кислого теста или ранее выпеченного хлеба. Часто даже покупают хлеб, так же как и kukielki, которыми угощают гостей во время очепин¹³, калач же печь нет здесь обычая...»¹⁴. Очевидно, под польским влиянием перестали выпекать обрядовый хлеб-каравай и украинцы некоторых районов западной части Подолии, в частности Тернопольщины¹⁵.

В советское время, когда частым явлением стали смешанные браки между украинцами и поляками, влияние украинской кухни стало заметнее. Теперь уже поляки большинства сел Винницкой и Хмельницкой областей выпекают каравай, украшают его цветками и птичками, как и украинцы.

Среди украинцев Подолии издавна существовал обычай приглашать на свадьбу родственников и одаривать их маленькими калачами, выпе-

⁸ K. Kwasniewicz, Z badan nad zwyczajami dorocznymi, «Etnografia Polska», t. IX, Wrocław — Warszawa — Kraków, 1965, s. 80.

⁹ Данные собраны автором во время экспедиции в села Тарабановку, Витаву, Скаржинцы Винницкой области.

¹⁰ O. Kolberg, Dzieła wszystkie, t. 5. Wrocław — Poznań, 1962, s. 229.

¹¹ О. А. Ганцкая, Народное искусство Польши, М., 1970, стр. 111.

¹² Н. Ф. Сумцов, Хлеб в обрядах и песнях, Харьков, 1885, стр. 59.

¹³ «Очепины» — покрывание головы невесты чепцом.

¹⁴ O. Kolberg, Weselle, «Lud», cz. II, Kraków, 1873, s. 35.

¹⁵ Данные собраны автором во время экспедиции в Тернопольскую область в 1970 г.

ченными из пресного теста. Приглашенные родственники должны были быстро разломить калач и съесть его, ибо существует поверье, что тогда молодые долго не состарятся. В начале XX в. поляки Подолии под влиянием украинцев также стали одаривать родственников калачами, хотя во многих районах Польши существует обычай при приглашении гостей на свадьбу подносить им водку¹⁶.

В XIX в., отмечая рождение ребенка, крестины и т. п. польские крестьяне готовили обычную праздничную пищу, особой обрядовой пищи у них не было. Однако уже в 1920—1930 гг. среди поляков Подолии распространился традиционный украинский обычай — угощение всех гостей калачом и ягодами калины (обычно это была веточка с ягодами).

Ряд особенностей сохранился у поляков Подолии и в обрядовой поминальной пище.

Поляки поминали умерших 1 ноября, в так называемые «задушные» дни. При этом они в отличие от украинцев, не несли пищу на могилы, а раздавали в костелах детям булки и конфеты. На могилы они клали цветы, ставили свечи. Поляки, живущие в одном селе с украинцами, поминали умерших не только 1 ноября, но и на троицу, однако поминального обеда на кладбище не устраивали.

Приведенные выше материалы свидетельствуют о том, что поляки Подолии, издавна проживая среди преобладающего коренного украинского населения, заимствовали некоторые блюда украинской национальной кухни. В то же время они сохранили и традиционные польские блюда, особенно в обрядовой пище. Украинская народная кулинария в свою очередь обогатилась некоторыми блюдами польской кухни (например, «джур», «бигос», «клюски», «струдли» и т. д.). Интересно, что именно в народной кулинарии культурные взаимосвязи славянских народов прослеживаются особенно четко. В то же время именно эта область материальной культуры наиболее стойко сохранила и сохраняет национальные традиции¹⁷.

¹⁶ O. Kolberg, Wesele, s. 32.

¹⁷ Л. В. Маркова, Некоторые тенденции развития культуры и быта болгар юго-западных районов СССР (К вопросу об устойчивости этнических традиций), М., 1966, стр. 9.