

НАЦЫЯНАЛЬНЫЯ СТРАВЫ Ё ТВОРАХ БЕЛАРУСКІХ ПАЭТАЎ

М. А. Цыноўская

*Гомельскі дзяржаўны тэхнічны
ўніверсітэт імя П. В. Сухого, Беларусь*

Навуковы кіраўнік М. У. Буракова, канд. філал. навук, дац.

Уладзімір Караткевіч у цудоўным творы «Зямля пад белымі крыламі» вельмі трапна адзначыў, што «і ў Маскве, і ў Кіеве, і ў Мінску, у хаце і ў сталоўцы – амаль паўсюль вы яшчэ тыя ж самыя катлеты ды біфштэкс, носіце тыповыя вопраткі з падобных матэрыялаў, усё больш забываецца непаўторнасць і адметнасць жыцця той мясціны, адкуль вы родам» [1]. На жаль, сучасная моладзь мала ведае пра беларускія традыцыйныя стравы, якія з’яўляюцца важнай часткай этнічнай культуры. Актуальнасць вывучэння беларускіх традыцыйных страў звязана з вялікай практычнай значнасцю і запатрабаванасцю ў нашай краіне. Так, адной з важных задач сучаснага грамадства з’яўляецца папулярызацыя нацыянальных беларускіх страў, якая будзе спрыяць аднаўленню сувязі часоў, замацаванню традыцый і выхаванню лепшых чалавечых якасцей у моладзі.

Аб’ектам даследавання нашай работы сталі творы беларускіх паэтаў XIX–XX ст., а мэта – выяўленне беларускіх традыцыйных страў і іх характарыстыка. Для дасягнення гэтай мэты неабходна вырашыць наступныя задачы:

- сабраць і сітэматызаваць матэрыял;
- ахарактарызаваць відавы склад нацыянальных беларускіх страў.

Пастаўленая мэта і задачы работы вызначылі выбар наступных метадаў: выбарка, апісанне, параўнанне і элементы статыстычнага аналізу.

Нацыянальныя стравы – гэта культурная з’ява, якая раскрывае традыцыі, сацыяльны статус і уклад жыцця беларусаў. На наш погляд, даволі цікавым і прыгожым даведачным матэрыялам па нацыянальных беларускіх стравах з’яўляецца паэтычная спадчына Я. Коласа, Р. Барадуліна, А. Міцкевіча, В. Галубка, П. Панчанкі і іншых вядомых беларускіх паэтаў. Менавіта паэтычныя творы валодаюць здольнасцю ўплываць на духоўны свет чалавека, фарміраваць развіццё духоўнай культуры ў маладога пакалення і адкрываць усім непаўторную Беларусь.

Самымі папулярнымі нацыянальнымі стравамі ў беларускіх вершах з'яўляюцца бульбяныя. Бульба – другі хлеб. Яна ў Беларусі была вядома ўжо ў першай палове XVIII ст., хаця заняла трывалыя пазіцыі сярод іншых культур толькі ў другой палове XIX ст. Да канца XIX ст. прыкметна пашыраўся і асартымент бульбяных страў. Бульба печаная, «у мундзірах», адвараная, пражаная, тушаная, пюрэ, бабка, ці дранка, клёцкі, бліны і аладкі, супы і поліўкі – гэта далёка не поўны пералік страў з бульбы.

Не звязаныя з глыбокімі традыцыямі, бульбяныя стравы не адыгрывалі істотнай ролі ў звычаях і абрадах беларусаў і ўжываліся як посныя так і ў скаромныя дні, і ў будні, і на святы. Усё ж з цягам часу некалькі «прынароўліваліся» да народнага календара, стасаваліся з сістэмай традыцыйных звычаяў і абярэгаў. Як правіла, па вялікіх святах (Вялікдзень, Сёмуха, Ражство і інш.) яны выключаліся з рацыёну харчавання.

Сёння беларусы ведаюць каля тысячы страў з бульбы. Ад звычайнай, печанай на начлезе, да бульбы, фаршыраванай сушанымі грыбамі і запечанай у гарачай печы.

І гэта зразумела, так як бульба – гэта адзін з самых ужывальных прадуктаў беларусаў. Нават самі беларусы называюць сябе ‘бульбашамі’, а бульбу – другім хлебам. З яе гатуюць шмат самастойных страў, а таксама дадаюць у супы і мясныя стравы. Бульбу ўжывалі ў смажаным, печаным, вараным і тушаным выглядзе. Бульбу дабаўлялі ў хлеб і елі з гароднінай, мясам, малаком, смятанай, сырам. Існуе больш за 6000 страў з бульбы. Менавіта з бульбы беларусы гатуюць знакамітыя ва ўсім свеце стравы: *дзерканы*, *дранікі* ‘бліны з дранай бульбы’, *бабка* ‘страва, прыгатаваная з дранай бульбы’, *клёцкі* ‘галушкі з цеста (з мукі, дранай бульбы)’ [2]. Ім прысвечаны вершаваныя радкі беларускіх паэтаў:

...Печаная бульба – гэта казка,
Паскрабеш нажом – і калі ласка.
Жоўтая скарынка, як пірог,
Будзеш уплятаць яе за трох.
Трапіш да кабеціны рахманай –
Паспытаеш, друг мой дарагі,
Дранікі са свежаю смятанай,
Бабку, *клёцкі*, нават пірагі... (П. Панчанка «Бульба»)

...Бульбу тарчым і крахмалім,
З бульбы *клёцкі* і *кісель*.
...З бульбы ладзім *дзерканы*.
...З бульбы *бабка*, з бульбай каша,
З бульбы харчаванне ўсё. (В. Голуб «Бульба»).

...Там бульбай адбывалі
Святы ўсе:
На *клёцкі* бульбу дралі на хаўтуры... (Р. Барадулін «Чышчу бульбу»)

Далейшы спіс папулярных нацыянальных беларускіх страў працягваюць крупяныя і мясныя стравы, асартымент якіх вельмі багаты і разнастайны: *кулеш* ‘густая мучная або крупяная каша з салам’, *крупеня* ‘крупяны суп’, *жур* ‘негусты аўсяны кісель (часта падаецца з мяснымі дабаўкамі)’, *верашчака* ‘рэдкая мучная стравы з мясам, каўбасой і рознымі прыправамі’, *смажаніна* ‘страва з мяса, прыгатаваная смажаннем’ *шынка* ‘сцегнавая ці лапатачная частка тушы свінні або барана, адпаведным чынам прыгатаваная для ўжывання’, *мачанка* ‘страва з сала, мяса і каўбасы, падкалочаная мукой’ і інш [2].

...Тады са скваркамі *кулеш*,
На малацэ *крупеню* густу

Дае ўволю, толькі еж.

І з пастаялкай *жур* сьцюдзёны,

А з кашы сала аж цякло,

Ды і гусяціны *смажонай*... (паэма «Тарас на Парнасе»)

Амаль па ўсёй тэрыторыі Беларусі, за выключэннем Заходняга Палесся, была вядома традыцыйная мясная страва – верашчака, ці пражаніна, мачанка.

...Стаяў асобна ў місцы скорам

Сяго-таго для *вераішчакі*.

Хоць невялікія прысмакі –

Цыбуля, перчык, ліст бабкоў

Ды сальца некалькі брускоў,

Мука і квас – і ўся прыправа,

Але ўсё ж снаданне цікава. (Я. Колас «Новая зямля»)

Звычайна яе гатавалі са свіных рэбраў, мясной каўбасы, кавалачкаў сала, якія тушылі ў гаршку або латку, падкалочваючы туды жытнюю ці пшанічную муку, дадаючы цыбулі і перцу. Часта у якасці падлівы выкарыстоўвалі малако і смятану. У Заходнім Палессі верашчакай называлі наогул прыгатаваныя адразу пасля забою свінні мяса, сала, вантробы, як і сам званы абед з гэтай нагоды.

...Ляжала *шынка*, як кадушка,

Румяна-белая пампушка,

Чырвона зверху, сакаўная,

Як бы агонь у ёй палае,

А ніз бялюткі, паркалёвы;

Кілбасы-скрутки, як падковы,

Між сцёган, сала і грудзінак,

Красуе *ўсмажаны падсвінак*... (Я. Колас «Новая зямля»)

Як скаронная абрадавая страва верашчака гатавалася часта ў дні каляндарных і сямейных свят.

З рознай мукі (грэцкай, пшанічнай, раздей жытняй, яечнай) з дабаўкай яек гатавалі клецкі (галушкі, галкі), якія варылі ў падсоленай вадзе. Часам два віда мукі змешвалі ў розных прапорцыях. Апрача звычайных (посных) гатавалі і клецкі «з вушкамі», у якія загорталі кавалачкі сырога сала. У дамах беларускай шляхты ў клецкі дабаўлялі сыр, мак, цыбулю, канаплянае масла. Клецкі падавалі звычайна ў выглядзе вадкай малочнай (часам рыбнай, грыбной) стравы або падсмажвалі на сале з дабаўленнем смятаны. Яны ўжываліся і як абрадавая страва (у памінальных дні).

...З душамі *клёцкі* дзень віталі хмуры

У кроплях пары,

Нібыта ў расе... (Р. Барадулін «Чышчу бульбу»)

Трэба адзначыць, што страва *мачанка*, або *маканіна*, прызначана для макання бліноў, без якіх яна самастойна не ўжываецца.

Вядомымі беларускімі напоямі былі: *бярозавік* ‘бярозавы сок’, *збіцень* ‘гарачы напітак, які гатаваўся з вады, мёду і вострых прыпраў’, *квас* ‘кіславаты напітак, прыгатаваны на вадзе з хлеба з соладам, а таксама з фруктаў, ягад’, *кісель* ‘студзятая вадкая страва’, *раўгена* ‘напой, які раней замяняў квас або выконваў яго функцыю за кошт прыемнага кіславага-салодкага смаку’.

Адным з найбольш распаўсюджаных і старажытных напіткаў, вядомых ва ўсіх славянскіх народаў, быў хлебны квас. Звычайна для квасу выпякалі спецыяльныя боханы, або перапечкі, каржы, з густога жытняга цеста, якое вытрымлівалася ў цеплым месцы два–тры дні.

Для квасу выкарыстоўвалі і хлебныя сухары, клецкі або каржы, якія выпякалі з папярэдне падпражанай ці падпаленай мукі. Нярэдка састаўнымі кампанентамі квасу былі бярозавік, мед, яблыкі ў пэўных прапорцыях. У тэхналогіі прагатавання квасу выкарыстоўвалі і дубовую кару.

Пчаляры, у сваю чаргу, выраблялі мядовы квас-медавуху. Звычайна мед разбаўлялі з вадой, дадавалі хмель, дрожджы, карані розных карысных раслін і настоўвалі шэсць-восем сутак.

...Аздоблен квас быў і грыбамі,

Выключна ўсё баравічкамі... (Я. Колас «Новая зямля»)

У выніку даследавання беларускіх твораў намі было выяўлена звыш 50 адзінак-найменняў нацыянальных страў, з якіх бульбяныя стравы склалі 52 %, мясныя – 26 %, крупяныя – 17 %, напоі – 5 %.

Такім чынам, беларускія стравы – гэта спадчына, пакінутая нашымі продкамі. Гэта наша ўнікальная беларуская гісторыя, якую неабходна не толькі ведаць, але і захаваць, зберагчы, данесці да будачага пакалення.

Літаратура

1. Караткевіч, У. Зямля пад белымі крыламі / У. Караткевіч. – Рэжым доступу: <http://4itaem.com/book/420907/reader?page=14>. – Дата доступу: 18.04.2016.
2. Тлумачальны слоўнік беларускай літаратурнай мовы: Больш за 65000 слоў / пад рэд. М. Р. Судніка, М. Н. Крыўко. – 3-е выд. – Мінск : БелЭн, 2002. – 784 с.
3. Барадулін, Р. Чышчу бульбу / Р. Барадулін. – Рэжым доступу: <http://baradulin.ru/chyshchubulbu>. – Дата доступу: 18.04.2016.
4. Колас, Я. Новая Зямля / Я. Колас. – Рэжым доступу: http://knihi.com/Jakub_Kolas/Novaja_ziamla.html. – Дата доступу: 18.04.2016.
5. Панчанка, П. Бульба / П. Панчанка. – Рэжым доступу: <http://vershy.ru/content/bulba>. – Дата доступу: 18.04.2016.
6. Тарас на Парнасе. – Рэжым доступу: http://knihi.com/none/Taras_na_Parnasie.html. – Дата доступу: 18.04.2016.