

**НАЗВЫ БЕЛАРУСКИХ СТРАЎ У СІСТЭМЕ ЛЕКСІКІ
БЕЛАРУСКАЙ МОВЫ**

*Студэнт – Вішняк С.М., 48 тс, 1 курс, ФТС
Навуковы*

*кіраўнік – Платоненка А.В., ст. выкладчык
УА “Беларускі дзяржаўны аграрны тэхнічны ўніверсітэт”,
г. Мінск, Рэспубліка Беларусь*

Анатацыя. У артыкуле разглядаецца гісторыя і традыцыі беларускай кухні,

Ключавыя словы: хлеб, бліны, традыцыі, крупнік, паляндвіца, іржаная мука, застольны этыкет, кулінарная тэрміналогія

Шматгадовую і вельмі цікавую гісторыю мае беларуская кухня. Яна паўплывала на кухні суседніх народаў – рускіх, украінцаў, палякаў, літоўцаў, латышоў. У сваю чаргу кухні гэтых народаў у значнай ступені ўплывалі на беларускую, гэта відавочна, бо з даўніх часоў беларусы падтрымлівалі цесныя гаспадарча-эканамічныя і культурныя сувязі з рускімі, украінцамі, палякамі, літоўцамі і латышамі. Пра гэта сведчаць таксама і агульныя назвы адных і тых жа страў, кулінарных вырабаў і напояў, а таксама посуду. Вядома, напрыклад, што літоўцы і латышы запазычалі беларускае слова талакно (спецыяльна прыгатаваная аўсяная мука), а беларусы – літоўскае слова “луста”. Крупнік (суп з крупы) мае агульную назву у беларусаў, палякаў і літоўцаў, а традыцыйная страва беларусаў верашчака папулярна ў Літве. Добра вядома беларуская зацірка ў рускай, літоўскай, польскай і ўкраінскай кухнях. Аднолькавыя назвы посуду для прыгатавання хлеба – у літоўцаў *dziesa*, у беларусаў – *дзежа*, у рускіх – *дежа*, у украінцаў – *діжа*. І такіх прыкладаў з кулінарнай тэрміналогіі можна прывесці шмат.

Кулінарнае мастацтва заўсёды было цесна звязана з бытам, культурай, звычаямі народа. Асобныя матэрыялы па беларускай народнай кулінарыі мы знаходзім у гісторыкаў і этнографіях XVIII стагоддзя. Аднак больш падрабязна пра яе напісана ў працах рускіх і беларускіх навукоўцаў XIX стагоддзя – А.К. Кіркора, П.В. Шэйна, Н.Я. Нікіфароўскага, А.С. Дамбавецкага, Е.Р. Раманова і інш. Разам з апісаннем народных песень, звычаяў, адзеньня сялянскага насельніцтва рускі навуковец А. К. Кіркор, напрыклад, праўдзіва паказвае харчаванне жыхароў беларускай і літоўскай вёскі. Асабліва цяжкім быў для беднякоў вясенні час, калі яны спажывалі толькі бульбу і крапіву. Сустрэкаюцца ў літаратуры і апісанні

традыцыйных кулінарных вырабаў і напояў. З прац вядомага беларускага этнографа Б.Р. Раманавы мы даведваемся пра захаванне асноўных прадуктовых культур. Вядома, напрыклад, што да сярэдзіны XVIII стагоддзя беларусы захоўвалі іх ў ямах або буртах.

Асабліва сямі беларускай народнай кухні з'яўлялася эканамічнасць ў расходванні прадуктаў. Найбольшая ўвага надавалася заўсёды хлеба. Шмат прыказак і прымавак склалася ў народзе аб хлебе: «Хлеб у доме – гаспадар, на працы – сябар, у дарозе – таварыш», «Хлеб над усім пануе», «Хлеб – усяму галава». З ім ішлі на «радзіны», у сваты, на вяселле і іншыя святочныя падзеі. Хлебам-соллю сустракалі дарагіх гасцей, ён захоўваецца ў працоўных абрадах сялянскага насельніцтва як сімвал павагі да людзей, якія заняты ў сельскагаспадарчай гаспадарцы.

Старыя людзі, якія жылі ў сельскай мясцовасці, і зараз успамінаюць аб тым далёкім мінулым, калі ў муку або цеста для прыгатавання хлеба дабаўлялі значную долю розных прымясей і сурагатаў. Калі ж хлеб пяклі з чыстай іржаной прасеянай мукі, то яго ў бедных сем'ях называлі "пірагом". Часам, калі скарачаліся запасы іржы, хлеб змянуўся па свайму віду і якасці. Самая нізкая якасць хлеба была вясной. Тады лічыліся добрымі такія гатункі хлеба, як "градовы", "паловы". Градовы хлеб пяклі з непрасеянай мукі, "паловы" састаўлялі з двух частак: адну – з іржаной, а другую – з ячменнай, грэчневай або аўсянай мукі. Найбольш распаўсюджаным хлемам бядняцкіх зямель, асабліва ў неурадлівыя гады, быў мякінны, для прыгатавання якога бралі прасеяную грэчневую, аўсяную або іржаную мякіну і дабаўлялі нямнога мукі. «З мякінаю лёгка хадзіць, ды цяжка ногі валачыць», – гаварылі пра такі хлеб. Здаралася, што ў галодныя гады хлеб пяклі з жалудоў, кары, лебяды. «Не бяда яшчэ, што ў хлебе лебяды – тады бяда, калі хлеба няма».

Яшчэ ў 20–30-я гады распаўсюджаны былі такія стравы, як талакно, жур (аўсяны кісель), крупнік, пячона (каша з пшанічнай мукі, запраўленая унутраным жырам і запячоная), калатуха, поліўка (пахлёбка), верашчака (мясная стравы). З іржанымі і бульбянымі блінамі часта ўжывалі таўчонае насенне ільна і каноплі, смажанае сала (шкваркі), а таксама агурковы і капусны расол.

Вот як апісвае вядомы беларускі паэт Якуб Колас беларускае застолле:

І елі дружна, не драмалі,
Нарэшце ўсе па скварцы бралі.
Як верашчака ў дно спадала,
То маці есці пакідала
Ды йшла у каморку па другое,
Яшчэ больш смачнае, ядкае
І тарабаніла сюды
Для заканчэння ужо яды
Тварог, запраўлены смятанай
(Нясла з вялікаю пашанай)...

Шырокае ўжыванне ў беларускай кулінарыі да 50-х гадоў ХХ стагоддзя мелі "сачні", "драконы", "скавароднікі". Іх гатавалі з іржаной, ячменнай і зрэдку пшанічнай мукі. Скавароднікі звычайна пяклі з кіслага цеста. "Сачні" рабілі танчэйшымі за "скавароднікі", аднак больш тоўстымі за бліны. У час прыгатавання сачней (тоўстых мучных бліноў) ў іх дабаўлялі бульбу, яблыкі, вішні, слівы і г. д. Для "драчон" бралі сыраватку або свежае малако, а таксама хлебны, кляновы або бярозавы квас. Сяляне бралі іх з сабой на працу, на сенакос, у дарогу. З лепшых гатункаў пшанічнай мукі пяклі хрусты, каржы, пернікі, з квашанага цеста рабілі пірагі (з грыбамі, капустай, яйкамі, ягадамі.), пампушкі. З мучных страў найбольш папулярны былі клецкі, зацірка, кулеш, лапша, налістнікі, ламанцы, з крупяных – крупнік, панцак. Іх гатавалі з мясам, смажаным салам, малаком, маслам. Асабліва вядомыя ў Беларусі стравы з бульбы, якую здаўна называюць другім хлебам. Бульбяная бабка, камы, драпікі, запеканкі, калдуны, клёцкі, капытка, паліўка, тушонка. З мясных страў гатавалі ў сёлах верашчаку, студзеніну, паляндвіцу, каўбасу сялянскую. Вялікае займалі масла і смятана. Іх падавалі да бліноў, аладкаў, драпікаў, бабкі. З творага рабілі сыр клінковы, сырніцу.

Мноства блюдаў гатавалі з агародніны. Капусту, агуркі, буракі квасілі і салілі. У вялікай пашане былі грыбы – свежыя, сушоныя, салёныя, марынаваныя, а таксама лясныя ягады – чарніцы, суніцы, каліна і інш. Садавіну (яблыкі, ігрушы) і ягады сушылі, мачылі, з іх гатавалі варэнне, напоі (бярозавік, мядуха і інш.), узвары, кісялі.

Сярод нацыянальных беларускіх абрадаў асабліва выдзяляюцца вясельныя, радзінныя і памінальныя. На сталае можна ўбачыць такія традыцыйныя стравы, як яешня-калатуха, налістнікі, клінковы сыр, квас. Самы багаты – вясельны стол. У канцы святачнай трапезы звычайна падаюць каравай – сімвал патомства і матэрыяльнага дабрабыту. Для беларускіх "радзін" заўсёды гатавалі "бабіну" кашу. Яе варылі ў гліняным гаршку з пшанічнай, радзей грэчневай крупы, з дабаўленнем у яе масла, цукру. Кашу аздаблялі кветкамі і каляровай карамеллю. Па той традыцыі, якая ўсталёвалася ў той час, гаршок давалі госцю, які прыносіў самы багаты падарунак. Той, каму даставалася "бабіна" каша, разбіваў гаршок і частаваў кожнага гасця. Разбіццё посуду лічылася сімвалічным пажаданнем матэрыяльнага дабрабыту.

Самымі любімымі стравамі беларусаў з'яўляюцца драпікі, стравы з свініны, тушаная з бульбай у гаршках, клёцкі і аладзі з мясам, бульбяная бабка, каўбаса сялянская, супы з грыбамі, халаднікі, зацірка.

Спіс выкарыстаных крыніц

1. Цітоў В.С. Этнаграфічная спадчына: Беларусь: Краіна і людзі. – Мн., 2001.
2. Цітоў В.С. Этнаграфічная спадчына: Беларусь: Традыцыя-бытавая культура. – Мн., 1996.
3. Этнаграфія Беларусі. – Мн., 1989.