

УДК 811.161.3'374

Кулінарныя традыцыі вёскі Празарокі Глыбоцкага раёна Віцебскай вобласці

А.М. ПАЛУЯН

У дадзеным артыкуле ахарактарызаваны кулінарныя традыцыі жыхароў вёскі Празарокі Глыбоцкага раёна Віцебскай вобласці.

Ключавыя словы: матэрыяльная культура, кулінарныя назвы, лексіка-семантычныя групы, тыпы структурнай матывацыі.

The article discusses the culinary traditions of the inhabitants of the village Prazaroki Glubokoe district Vitebsk region.

Keywords: material culture, culinary names, lexico-semantic groups, types of structural motivation.

Аналіз лексікі, звязанай з намінацыямі страў, прадуктаў харчавання, напояў, мае важнае значэнне для даследавання гісторыі беларускага народа, высвятлення культурных і моўных зносін паміж народамі перш за ўсё таму, што “ў параўнанні з іншымі элементамі матэрыяльнай культуры лексіка, звязаная з народнай кулінарыяй, больш устойліва захоўвае старыя традыцыі, што асабліва тычыцца святочнай і абрадавай ежы” [1, с. 127]. Ежа, з аднаго боку, – натуральная патрэба, умова жыццядзейнасці і здоровага ладу жыцця, а з другога – этнакультурная з’ява, што адлюстоўвае народныя веды, нацыянальныя традыцыі, рэлігійныя ўяўленні, этыкет, сацыяльную прыналежнасць, уклад жыцця і стан грамадства. Кожны народ мае сваю гістарычна вызначаную кухню, якая ахарактарызуецца пэўным наборам прадуктаў і страў, спосабамі іх прыгатавання, смакам, сістэмай харчавання, культурна-бытавымі і сімволіка-абрадавымі функцыямі.

Аб’ектам нашага даследавання з’явіліся кулінарныя назвы, якія выкарыстоўваюцца на тэрыторыі вёскі Празарокі Глыбоцкага раёна Віцебскай вобласці. Матэрыялам для аналізу паслужылі запісы, зробленыя вучнямі мясцовай школы, а таксама студэнтамі філалагічнага факультэта УА “ГДУ імя Ф. Скарыны” падчас фальклорнай практыкі. Асабліва значнасць даследавання кулінарных традыцый менавіта гэтай мясцовасці звязана з размяшчэннем яе ў зоне паўночнага Падзвіння, з разнастайнасцю этнічнага складу насельніцтва, што ператварае дадзеныя рэгіён у зону міжэтнічных узаемасувязяў і ўзаемаўплываў.

Кухня жыхароў в. Празарокі Глыбоцкага раёна вызначаецца ўжываннем асаблівых гатункаў хлеба, часцей гэта быў **аржаны хлеб, які гатавалі на рошчыне (заквасцы, кіслі):** “Звычайна ў цёплай вадзе вечарам разводзілася, разбоўтвалася нямнога аржаной мукі: на 2 літры вады 500 грамаў аржаной мукі. Чыгунок ці іншая пасудзіна на ноч ставілася ў цёплую печку для закісання”. Каб павялічыць колькасць хлеба, гаспадыня да аржаной мукі магла дадаць вараную, старанна стоўчаную бульбу. Выпякаўся хлеб на кляновым лісці ці засушаным аеры.

Шырока распаўсюджаны разнастайныя стравы з мукі: **аладкі**, якія “пякуцца на рошчыне (кіслыя аладкі), дражджах і з замесу бліноў”; **бліны**: “разводзяць пшанічную муку ці праварак на малацэ, разбіваюць яйкі, дадаюць солі па смаку, крышку алею, каб потым не падмазваць патэльні, добра размешваюць. На гарачую патэльні ўзліваюць тонкім слоem чарпаком”; **апушчальныя клёцкі, ці дамашнія пельмені**: “рыхтуюць цеста як на зацірку, раскатваюць на сталe тонкім слоem, шклянкай наразаюць кружочкі. Рыхтуюць мясны фарш са свініны, дадаюць у яго цыбулі, перцу, солі, змолатага лаўровага лісту і кмену. Фарш добра размешваюць, раскладваюць маленькімі кавалачкамі на кружочкі з цеста і закручваюць. Клёцкі з мяснoй начынкай кідаюць у кіпень і вараць да таго часу, пакуль яны не пачнуць усплываць. Падаюць на стол разам з сокам, у якім яны варыліся, прыправіўшы маслам, або без соку з маслам ці смятанай”; **завіванікі** ‘тонкія пшонныя бліны з тварагом’; **закручонікі**:

“печаныя бліны начыняюць падсаложаным тварагом, мясным фаршам, прыгатаваным як для апушчальных клёцак, а таксама з пасечаным з крута зваранымі яйкамі ліверам. У тварог разбіваюць яйка, у лівер кладуць перац і дробна пасечаную цыбулю. Закручваюць фарш у блін і абсмажваюць на патэльні ў масле ці сале, складваюць у каструлю, заліваюць таплёным маслам ці растопленым тлушчам і ставяць у духоўку ці печку”; **мучныя клёцкі**: “робіцца цеста, як і на зацірку, раскатваецца на сталае слоем у палец, нажом наразаюцца тонкія палоскі, якія ў сваю чаргу наразаюцца на долькі з капцюр памерам. Гэтыя долькі ў далонях, прысыпаных мукой, раскатваюць у маленькія клёцачкі, якія кідаюць у кіпень, затым беляць малаком, ці запраўляюць маслам, салам, алеем”.

З цеста выпякалі **пірагі** “на дражджах, яйках, смятане, сметанковым масле з дабаўленнем цукру, карыцы, малака”; **пышкі**, якія выпякаюцца з такога ж цеста, што і пірагі, толькі меншымі па памеры; **хрушчы**, якія “пякуцца на содзе. Муку замешваюць на кіслым малацэ, дадаюць растопленага тлушчу, яйкі, цукар, карыцу. Замешанае цеста раскатваюць на сталае, насыпаюць зверху цукрам, затым сталовым нажом наразаюць палоскі шырынёй у два пальцы, якія ў сваю чаргу наразаюцца на кавалачкі. На кожным хрушчы нярэдка відэльцамі накалваюцца і выціскаюцца разнастайныя ўзоры. Выпякаюцца ў не вельмі гарачай печы да падсыхання”. З дражджавога цеста або цеста на яйках вараць у кіпячым тлушчы з дабаўленнем алею **хвораст** і **пончыкі**.

Штодзень гаспадыня абавязкова падавала на стол першыя стравы. У прыватнасці, гэта маглі быць **крупеня** ‘малочны суп з пярловых круп’; **крупнік** ‘суп з тоўстых ячных круп з мясам’; **булён** ‘суп з ячных круп з мясам і бульбай’; **капустя, буракі**, разнастайныя **поліўкі**, якія варылі з мясам, ныркамі, свежай ці сушанай рыбай, грыбамі. Потым бралі рошчыну ці гусяцшу раўгені, дабаўлялі аржаной ці ячменнай мукі, разводзілі ў вадзе і гэтым заварвалі кіпень у чыгунку, старанна размешвалі, клалі прыправы (кмен, лаўровы ліст, перац, падсмажаную на алеі цыбулю) і ставілі ў печку. Пры падачы на стол запраўлялі смятанай.

На вячэру гатавалі **зацірку**. На полудзень або вячэру раней падавалі **рулі** ‘посная рэдкая страва на аснове вады ці раўгені з дабаўленнем хлеба, солі і цыбулі’ ці **цюпку** ‘ежа з кіслага малака з накрышаным у яго хлебам ці батонам’.

З ячных круп варылі **кашу**, якую запраўлялі смажаным салам з цыбуляй, у час посту – алеем.

Шырока распаўсюджаны разнастайныя стравы з бульбы. На стол падаюць **бульбу вараную; печаную ў гарачым прысаку; печаную ці смажаную на патэльні**.

Характэрным з’яўляецца выкарыстанне бульбы з мясам, сала-мяснымі, кісламалочнымі прадуктамі, грыбамі, гароднінай: “вараць бульбу ў мундзірах, абіраюць, нажом рэжуць на скрылёчкі, ледзь-ледзь падсольваюць, запраўляюць смятанай”; “звараная бульба і намочаны боб з соллю расціраюцца таўкачыкам, запраўляюцца смажанымі скваркамі з цыбуляй”; “асобна варыцца бульба з соллю і асобна намочаныя боб ці гарох. Калі боб ці гарох разварацца, яго ўсыпаюць у звараную бульбу, таўкуць. Запраўляюць смажаным салам з цыбуляй. Атрымоўваюцца **камы бабовыя ці гарохавыя**”.

Смажаную бульбу падаюць у якасці гарніру да **катлет, тушанага мяса, смажаных скварак**. Да варанай ці печанай бульбы падаюць смажаныя з цыбуляй скваркі, яечню і абавязкова **салаты са свежых агуркоў, памідораў, радзіскі, рэпы** або з **квашанай капустай, салёнымі агуркамі ці марынадамі, селядцом, рыбнымі кансервамі**. Бульбу, тушаную з **свежымі ці сушанымі грыбамі і курацінай**, падаюць на абед у якасці другой стравы з салатай ці на вячэру.

Шырокае прымяненне ў спалучэнні з іншымі стравамі атрымала дзёртая бульба, з якой гатуюць **дранікі; сароку** ‘тоўстыя драны блін на ўсю патэльні’: “у драную бульбу, прыгатаваную як на дранікі, дадаюць дробна нарэзанае сырое сала, магчыма і з мясам, размешваюць і выцякаюць”; **бабку**: “у драную бульбу дадаюць соль, смажанае з цыбуляй сала і мяса, перамешваюць, пераліваюць у чыгунок, закрываюць накрыўкай і ставяць у гарачую печку”; **клёцкі**: “драную бульбу адціскаюць праз марлю. Калі крухмал адстаіцца, яго ўвесць дадаюць у адціснутую драную бульбу, убіваюць 2 яйкі, соль, старанна вымешваюць. Рыхтуюць

мясны фарш са свініны і гавядзіны з дабаўленнем цыбулі, перцу, лаўровага ліста, кмену. Бярэцца жменя бульбянога цеста, расціскаецца ў аладку з паглыбленнем усярэдзіне, куды кладзецца кавалчак фаршу, мяса абціскаецца цестам і ў далонях закатваецца. Клёцкі кідаюць у кіпень, крыху падсолены”; **калдуны**: “рыхтуюць цеста з дрэннай бульбы і мяснога фаршу, як на клёцкі. З цеста робяць прадаўгаватыя, начыняныя мясным фаршам, клёцкі (даўжынёй 12–15 сантыметраў), кладуць на гарачую патэльню з растопленым салам і ледзь-ледзь прыціскаюць рукой кожны калдун, каб ён быў прыплюснуты. Абсмажваюць з двух бакоў, складваюць у чыгунок, дадаюць растопленага тлушчу, 4–5 лыжак малака ці вады, ставяць у печ ці духоўку і тушаць. Фарш можа быць з курынага мяса, сушаных грыбоў”.

Дзёртую бульбу смажаць з мясным фаршам; гатуюць з ёю **кішку**: “у дрэнную бульбу, прыгатаваную як на дранікі, дадаюць звараныя ячменныя крупы, падсмажанае з цыбуляй свіное сала і мяса, соль. Усё старанна перамешваюць і наліваюць не вельмі туга, вольна, у вымытую кішку, завязваюць, абсмажваюць на глыбокай патэльні спачатку на лёгкім агні, затым у печы разграбаюць качаргой жар, ставяць на гэтае месца патэльню з наліванай і ўжо крыху запечанай кішкай і каля гадзіны выпякаюць”.

У рацыёне жыхароў Глыбоцкага раёна прысутнічалі разнастайныя стравы з гародніны. Са **ичаўя**, напрыклад, гатавалі **салату, халаднік, гарачую першую страву**, нарыхтоўвалі яго на зіму. **Агуркі** ядуць свежымі ці соляць разнастайнымі спосабамі. **Капусту** зімовых гатункаў квасяць.

Папулярным прадуктам харчавання з’яўляюцца **грыбы (баравікі, падасінавікі, абабкі, апенкі, лісічкі)**, якія ўжываюцца свежымі ці сушанымі (**сушонікі**) або марынаванымі (**мачонікі**). Са свежых грыбоў і гародніны гатуюць **саянку**. Сушаныя выкарыстоўваюць пры прыгатаванні поліўкі, булёну, начынак у клёцкі і калдуны, з іх гатуюць у час посту галубцы і катлеты.

Папулярным прадуктам харчавання была **рыба**, з якой варылі рыбную юшку, а таксама смажылі ці сушылі.

Не абыходзілі ўвагай жыхары Глыбоцкага раёна і малочныя прадукты, ужывалі **свежае малако, дамашні плаўлены сыр, маканку** ‘змешаны са смятанай тварог для макання бліноў’; **маслянку** ‘юшка пасля збівання масла’.

Адна з самых распаўсюджаных страў на сняданне – **лабада**, ці **сялянскі амлет**: “шклянка малака, два яйкі, тры сталовыя лыжкі мукі, соль, цукар, сода. На патэльні падсмажваюць чатыры кавалчкі сала, размяшчаюць на ўсёй плошчы патэльні, уліваюць размешанае з мукой і яйкамі малако, запякаюць”. Пры падачы на стол яечня разразаецца на скрылі, таму яе называюць яшчэ і **скрылёвая яечня**. Назва **лабада** тлумачыцца тым, што тут сабраная ўсё разам – малако, мука, яйкі, сала.

Сярод сала-мясных прадуктаў харчавання вядомы **кілбаса, каўбаса сялянская мясная; вантрабянка** ‘каўбаса з унутраных органаў: печані, сэрца, нырак, селязёнкі з дабаўленнем мяса і сала’; **крывянка, крывяная каўбаса**: “у сабраную у час пагалоўшчыны кроў дадаюць адразу сталовую лыжку солі, размешваюць. Вараць грачнёвыя крупы. Рэжуць дробна невялікі кавалак сала. Звараныя крупы і здробленае сала змешваюць з паласоленай кроўю. Спецый не дабаўдыюць, фарш сталовай лыжкай заліваецца ў вымытую тоўстую кішку, у якой адзін канец завязаны ніткай. Наліваюць фарш не шчыльна. Запякаюць крываваю каўбасу на патэльні... Затым яе вынімаюць з печы, астуджваюць. Перад ужываннем наразаюць скрылечкамі, якія з двух бакоў абсмажваюць у сале”; **квашаніна** ‘халадзец’; **пражонка**: “на дно чыгунка клалі кавалкі сала, потым скабкі і каўбасу. Усё ставілі ў жар і пражылі (тушылі)”.

Жыхары Глыбоцкага раёна маюць шмат рэцэптаў доўгатэрміновага захавання саламясных прадуктаў. Шырокае распаўсюджанне мае **салёнае сала**, а таксама **смажанае сала і мяса, залітае тлушчам; салёныя і вэнджаныя кумпякі і лапаткі; тушонка; таплёнае сала і здор**.

Для прыгатавання зімой смачных і карысных напояў кожная гаспадыня за лета і восень панасушвае ў рускай печы розных ягад: **чарніц, паземак, трускалак, маліны, чорнай смародзіны (смуродніку), рабіны, пладоў шыпыны**, з садавіны – **вішань, сліў, алычы, яблыкаў, груш**.

Сярод напояў былі вядомы: **кампоты** з сушаных ягад і садавіны; **гарбата**, для якой “улетку, у час цвіцення збіраюць і сушаць на чардаку-паддашку, вышках чабор, святаяннік, садовую мяту, ліпаваы цвет, кіпрэй (іван-чай), бруснічнік, маліннік (сушаць разам са спелымі ягадамі), лісце лясных паземак-суніц”; **раўгеня, ці хлебны квас**, які гатавалі так: “прарошчвалі жыта да паяўлення расткоў, затым сушылі і малолі. Атрымоўваўся солад. Гатавалі кіпень, і ў ім заварвалі солад. На 2 літры вады бралі адзін фунт соладу – 400 грам, ставілі заварку ў цёплае месца, дадаўшы крыху закваскі з хлебнай дзяжы ў астыўшую заварку, і, старанна перамяшаўшы, ставілі раўгеню ў цёплае месца для саладжэння, праз двое сутак залівалі ў тую ж пасудзіну восем літраў сырой крынічнай вады, разбоўтвалі і давалі суткі выстаіцца, пасля чаго раўгеня была гатовая да ўжывання; **казёнка** ‘магазінная гарэлка’; **самагонка, сівуха, барматуха, чэмергэс** ‘самаробная гарэлка’, першыя кроплі і літры якой называюцца **першаком**, апошнія – **адгонам**; **бражка**, ці **дамашняе піва**: “рабілі солад з ячменю, дабаўлялі жытняга соладу і заварвалі яго кіпенем, дадавалі крыху цукру, апускалі дрожджы. Для надання колеру піва выкарыстоўвалі адвары ці настойку святаянніку ці ліпавага цвету. На чацвёрты дзень бражку працэжвалі праз марлю, давалі яшчэ тры дні выстаіцца і падавалі на стол”.

Многія з зафіксаваных назваў маюць празрыстую семантычную структуру. У працэсе аналізу былі выдзелены два асноўныя тыпы структурнай матывацыі намінацый ежы і пітва: аддзеяслоўныя дэрываты і адыменныя ўтварэнні. У ліку аддзеяслоўных дэрыватаў выключную перавагу маюць суфіксальныя ўтварэнні тыпу **завіванікі, закручонікі, зацірка, дранікі, маканка, мачонікі, пражонка, рошчына, сушонікі** і г. д. У складзе адыменных дэрыватаў найчасцей сустракаюцца назвы, структурна матываваныя найменнем прадмета, асновай назоўніка: **крупеня, крупнік, крывянка, маслянка** і г. д. Сустракаюцца адыменныя дэрываты, структурна матываваныя назвай якасці – асновай прыметніка: **кісля, сівуха, халаднік**.

Аднак пэўная колькасць найменняў ежы з’яўляецца запазычанымі з розных моў: з **польскай**: **вантрабянка** ‘страўнік або кішкі, начыненыя свінымі вантрабамі’; **лацінскай**: **калдуны** ‘клёцкі, начыненыя мясным або іншым фаршам’; **французскай**: **булён** ‘бульбяны суп’.

Разгледжаныя намі найменні страў жыхароў толькі адной вёскі Глыбоцкага раёна сведчаць аб рознабаковых кулінарных навыках беларускіх гаспадынь і багатых традыцыях нацыянальнай кухні, якія садзейнічалі рацыянальнаму харчаванню, суразмернаму ўжыванню колькасці прадуктаў жывёльнага і расліннага паходжання, спецыяльнага, дзікарослых пладоў, ягад, траў. Асаблівае значэнне меў народны вопыт падрыхтоўкі, першаснай перапрацоўкі прадуктаў, іх захавання.

Літаратура

1. Народная культура Беларусі : энцыкл. даведн. / пад агульн. рэд. В.С. Цітова. – Мінск : БелЭн, 2002. – 432 с.