

НАЗВЫ ЕЖЫ І СТРАЎ БЕЛАРУСКАЙ НАЦЫЯНАЛЬнай КУХНІ Ў НАРОДНА-ДЫЯЛЕКТнай МОВЕ ВІЦЕБШЧЫНЫ

Нацыянальная кухня – гэта такая ж неад’емная прыналежнасць кожнай краіны, адметнасць кожнага народа, як яго мова і культура. Замежныя госці, прыезджаючы ў любую краіну, у першую чаргу знаёмяцца з яе нацыянальнай кухняй. Беларуская нацыянальная кухня – гэта цэлы пласт гісторыі, цікавы і, што вельмі важна, незвычайна смачны! Пра гэта сведчаць старажытныя гістарычныя і літаратурныя крыніцы, шматлікія даведнікі па кулінарыі, якія пачалі выходзіць з XVII ст. Так, у 1682 г. Станіслаў Чарнецкі склаў кнігу “Усё пра стравы альбо збор страў”, якая змяшчала рэцэпты 100 мясных, 100 рыбных і 100 малочных страў і мноства ласункаў.

Актуальнасць і выбар тэмы навуковай працы тлумачыцца тым, што мне часта даводзіцца быць у гасцях у бабулі і дзядулі, сяброў, родных і блізкіх для нашай сям’і людзей, якія жывуць у розных раёнах Віцебскай вобласці – Гарадоцкім, Сенненскім, Пастаўскім. Нас, гасцей з Віцебска, заўсёды шчыра частуюць рознымі вельмі смачнымі стравамі, прыгатаванымі ў печы з бульбы, мукі, мяса ці гародніны. Яны гатуюцца па традыцыйных сялянскіх рэцэптах. Я заўважыла, што гэтыя стравы маюць вельмі цікавыя назвы, па-свойму называюцца ў розных вёсках і мястэчках і не сустракаюцца ў слоўніках беларускай мовы, якімі мы карыстаемся ў школе.

Мэта навуковай працы – ахарактарызаваць значэнне і асаблівасці ўжывання дыялектных назваў ежы і страў беларускай нацыянальнай кухні ў народных гаворках Віцебскай вобласці. Крыніцай даследавання паслужыў “Рэгіянальны слоўнік Віцебшчыны” [1], [2]. На матэрыяле гэтага слоўніка намі выяўлена каля 120 лексічных адзінак, якія з’яўляюцца назвамі ежы, страў і пітва ў дыялектнай мове Віцебшчыны. Асноўнымі метадамі даследавання з’яўляюцца апісальны і супастаўляльны метады.

Кулінарнае майстэрства заўсёды было цесна звязана з побытам, культурай, звычаямі таго ці іншага народа. Шматвяковую, багатую і цікавую гісторыю мае беларуская нацыянальная кухня. Беларусы здаўна займаліся земляробствам. Жыта, пшаніца, ячмень, авёс, грэчка, гарох – старажытныя сельскагаспадарчыя культуры, вядомыя па матэрыялах археалагічных раскопак на тэрыторыі Беларусі ды па старажытных летапісах. У паўсядзённым харчаванні нашых продкаў выкарыстоўваліся збожжавыя культуры і гародніна, якія вырошчваліся на палях і агародах. Печаны жытні хлеб і іншыя вырабы з жытняй мукі на працягу многіх стагоддзяў займалі асноўнае месца ў харчаванні насельніцтва нашага краю.

У народна-дыялектнай мове Віцебскай вобласці сустракаецца шмат слоў, якія з’яўляюцца назвамі ежы і розных страў. Усе найменні ежы, якія бытуюць у мове жыхароў Беларускага Падзвіння, можна падзяліць на 5 тэматычных груп: 1) назвы страў з бульбы і агародніны; 2) назвы страў з мукі; 3) назвы мяса, сала і страў з іх; 4) назвы малака і малочных страў; 5) назвы ягад і пітва.

Бульба ў Беларусі была вядома ўжо ў першай палавіне XVIII ст. Яе здаўна спажывалі ў вараным, печаным, смажаным і тушаным выглядзе, выкарыстоўваючы і як самастойную ежу, і як кампанент розных страў. Даследаванне дыялектных слоў са значэннем ежы і страў дазволіла пераканацца ў тым, што найбольшую колькасць складаюць назвы страў, якія гатуюцца якраз такі з бульбы. І гэта невыпадкова, бо па разнастайнасці бульбяных страў, як заўважае

даследчыца беларускай матэрыяльнай культуры Л.А. Малчанава, “з беларусамі не могуць параўнацца ні ўкраінцы, ні рускія” [3, с. 199].

Са значэннем бульбяных страў вылучаны наступныя тэматычныя групы слоў: 1) назвы варанай бульбы і страў з яе; 2) назвы бульбяной кашы; 3) назвы смажанай і печанай бульбы; 4) назвы страў з дранай бульбы; 5) назвы супоў.

Можна меркаваць, што першапачаткова на Беларусі былі распаўсюджаны стравы з цэлай бульбы. Гэта тлумачыцца даволі проста тэхналогіяй іх прыгатавання, а таксама тым, што не патрабаваліся іншыя кампаненты, якія не заўсёды былі ў гаспадарцы селяніна. Таму найбольш спажывалася вараная абабраная бульба або бульба, вараная ў лупінах. Неабабраныя сырыя клубні мылі, складвалі ў чыгунок, залівалі вадой і ставілі ў печ варыцца. За сталом бульбу абіралі ад лупін і елі з малаком, салёнымі агуркамі, квашанай капустай.

Дастаткова вялікая колькасць слоў для называння бульбы ў прыгатаваным выглядзе выкарыстоўваецца і ў нас на Віцебшчыне (усяго каля 50 лексічных адзінак). Большасць даследаваных слоў маюць значэнне ‘звараная бульба’. Гэта словы тыпу абваранікі, абіранка, лупіха, сухупарка. Напрыклад: Зварылі на абед абваранікі (Віц.); Якая смачная сухупарка з слядачкай ці з салам, з цыбулькай і кропам (Сен.). Рэгіянальныя найменні абваранік і адваронкі аб’яднаны прыметай паводле спосабу прыгатавання і паходзяць адпаведна ад слоў абварыць і адварыць. Асобна трэба разгледзець словы з агульным значэннем ‘страва з варанай бульбы’. Напрыклад, стўльцы ‘страва з варанай патоўчанай бульбы і мукі’; сліжык ‘аладка з варанай бульбы і крухмалу’: Спячы ты мне сліжыкаў, дужа захацелася (Глыб.).

Бульбяная каша – улюблёная ежа беларусаў. У залежнасці ад віду і спосабу яе прыгатавання на Віцебшчыне выкарыстоўваюцца разнастайныя словы. Напрыклад, камы (камяк), калтушка ‘бульбяная каша’: Камы з малаком ці з маслам добра йдуць (В.-Дзв.); На вячэру будзем есці калтушку (Рас.). У асобных раёнах Віцебшчыны стравы з бульбы, якія прыгатаваны шляхам смажання, маюць назву смажанка: Сама люблю смажанку і гасцей частую смажанкай (Глыб.). У гаворках Верхнядзвінскага раёна для абазначэння печанай бульбы ўжываецца назоўнік салонікі, які паходзіць ад слова соль, што з’яўляецца паказчыкам тэхналогіі прыгатавання з выкарыстаннем солі: У печы спякла салонікі (В.-Дзв.).

Самай папулярнай стравой з дранай бульбы для нашых землякоў былі і застаюцца дранікі. У народнай мове Віцебшчыны такое значэнне ўласціва наступным дыялектным словам: адцісконі, бульбяшнік (бульбяшы, бульбянікі, бульбешкі), дзяронік (дзярун), драч (драчонік), клёкцы. Напрыклад: У мамы смачныя клёкцы заўсёды (Бешанковічы).

Не менш ужывальнай стравой для беларусаў з’яўляюцца і клёцкі –галушкі з цеста, звараныя ў вадзе або малаце. Такое значэнне ў гаворках Віцебскай вобласці маюць наступныя назоўнікі: галдуньі, кутулы, кушоры, клёцкі з душой. Напрыклад: Клёцкі з душой часта для гасцей гатуем (В.-Дзв.). Агульнае значэнне ‘страва з дранай бульбы’ маюць такія назвы, як дзэд, крапанік, сарока, дзяронка (дранка, драніца): На абед дзяронку зробім (Глыб.). Словы дзяронік, дзярун, драч, драчонік, дзяронік, дранка, драніца ўтварыліся ад дзеяслова драць –церці бульбу на тарцы.

Не менш распаўсюджанай стравой беларусаў ва ўсе часы з’яўляўся суп. Варылі супы на любы густ, і называлі іх, як правіла, паводле свайго складу. Напрыклад, з буракоў на Віцебшчыне і сёння гатуюць розныя супы, якія называюцца баршчавік, баршчанік, бацёха, бурачкі і інш.: Смачны баршчанік у цёткі Ніны (Гар.) Суп, у які дабаўляюць фасоллю, называецца жыхарамі Гарадоцкага раёна квасольнік: К абеду квасольніку зварым (Гар.).

Мучныя стравы ў харчаванні жыхароў нашай вобласці займаюць вельмі важнае месца. З мукі рашчыняюць цеста, а з цеста, як вядома, выпякаюць розныя прысмакі: каржы, пернікі, абаранкі, сухары і шмат што іншае. Асноўнай паўсядзённай ежай беларусаў ва ўсе часы быў хлеб, які выпякалі самі. У свядомасці беларусаў матэрыяльны дабрабыт заўсёды асацыяваўся з прысутнасцю хлеба на стале. Хлеб быў сімвалам дабрабыту, шчасця і дастатку ў доме.

На Віцебшчыне найбольш пашырыны такія дыялектныя назвы хлебных вырабаў, як аржанік, асачэнь, куліда, скавароднік і інш. Напрыклад, аржанік ‘аржаны хлеб’: Смачны аржанік у маёй маці (В.-Дзв.); асачэнь ‘хлеб, спечаны ў вязковай печы’: Маці пекла раней асачэнь (Чаш.); скавароднік ‘тоўсты блін з прэснага цеста’: Скавароднік смачна есці з малаком. (Арш., Віц., Докш.) і інш.

Бліны ў харчаванні нашых землякоў былі і застаюцца папулярнай і даступнай, хуткай у прыгатаванні стравай. Звернемся да характарыстыкі слоў, якія маюць значэнне ‘блін мучны’ або ‘блін з начынкай’: бомба, галы ш, завіванік, загібанец, закручонік, кругляк, лапун, сачань (сочань, сы чынь), свік. Паходжанне назваў бліноў завіванік, загібанец, закручонік наступнае: яны ўтварыліся ад дзеясловаў завіваць, загібаць, закручваць. Значэнне ‘аладка’ ўласціва словам апушчанік, бабашка, ляпень. Напрыклад: А ляпіні рабілі так: буракіцерлі і выпякалі з мукой (Гар.).

У гаворках Віцебшчыны для наймення мучных вырабаў – печыва – ўжываюцца шматлікія назоўнікі. Так, са значэннем ‘пернік’ выкарыстоўваюцца словы жамка, балабэшкі ‘салодкія сухары, спечаныя ў печы’; какорка ‘выраб з мукі, пячэнне’, кручонікі ‘фігурнае пячэнне’, ламанці ‘крохае печыва, прыгатаванае з мукі на вадзе’, ляплёнкі ‘здобная булчка’, слацёны ‘пампушкі, пышкі’. Напрыклад: Слацёны пяклі мы на Каляды з мукі і сахарам пасыпалі іх (Дубр.).

Мяса і мясныя прадукты на Беларусі ўжываліся ў ежу часцей за ўсё ў складзе іншых страў і займалі важнае месца ў харчаванні беларускага насельніцтва, асабліва ў зімовую пару на святы – Новы год, Каляды і інш. Звяртаюць на сябе ўвагу словы, якія адлюстроўваюць спосаб прыгатавання мяса. Напрыклад, назвы са значэннем ‘вэнджанае, вяленае мяса або сала’ – вандзонка: Вазьмівунь паеш вандзонкі (Гар., Глыб.); капчонка: Адрэж кусочык капчонкі на абед (Рас.) і інш.

У жывой народнай мове Віцебшчыны сустракаюцца словы каўбун, кунпйак, дзялянка са значэннем ‘свежае мяса ці сала, якім частуюць родных або блізкіх’: Сёння маці дзялянку прынесла, заўчора яны парсючка закалолі (Чаш.). Варта вылучыць і словы краваўка і крупаўка з агульным значэннем ‘каўбаса’: Напрыклад: А крупаўка нічога сабе ўдалася. (Леп.). Назвы гэтых відаў каўбас паходзяць ад назваў састаўных кампанентаў – кроў, крупы, якія выкарыстоўваюць у працэсе іх вырабу.

Малако са старажытных часоў з’яўлялася адным з галоўных прадуктаў харчавання нашых продкаў, асабліва ў летне-асенні перыяд. Малако і малочныя прадукты ў традыцыйным харчаванні беларусаў шырока выкарыстоўваліся як у натуральным выглядзе, так і ў якасці састаўных кампанентаў, прыпраў, закрас да разнастайных страў і кулінарных вырабаў: ад супоў да хлебных вырабаў і печыва. Масла і смятану падавалі да аладак, дранікаў, бабкі. З тварагу рабілі сыр, сырніцу.

Прыкладна палавіна даследаваных слоў (35 дыялектных назваў) мае значэнне ‘сметанковы слой, які здымаюць з верху кіслага малака’. Напрыклад, атстой, вёрх, злёўкі, зліваш: Ты бяры тое малако, а гэта – зліваш. (Шум.). Так, назоўнікі злёўкі, зліваш паходзяць ад дзеяслова зліваць. Слова ж атстой утворана ад дзеяслова адстаяцца, што азначае ‘пастаяўшы нейкі час, даць асадак’. Частка назваў ужываецца са значэннем ‘кіслае малако’. Гэта словы бражалка, кісло к (кісляк), саракваша. Асобна адзначым словы каланіца ‘масла’: Любіць дужа хлеб з каланіцай (Віц.); скалоціна ‘вадкасць, якая застаецца пры збіванні масла’: Бабуля напярэкла бліноў на скалоціне (Рас.); сы рніца ‘страва з тварагу і топленнага масла, прыгатаваная для мачання бліноў’: Сы рніцу я ўнукам і цяпер раблю. (Шарк.). Слова ўтворана ад сыр пры дапамозе суфікса -ніц-.

Як адзначалася вышэй, не менш распаўсюджанай стравай у беларусаў з’яўляецца суп. Прыведзеныя ніжэй словы выступаюць у якасці найменняў малочных супоў, якія варацца адразу на малаце, альбо яно дабаўляецца ў канцы варкі. Напрыклад, бялёнка (бялёнае, беленае): Маці зварыла на абед бялёнку (Гар.); лянуха (ляніўка): Лянуху з маслам, з морквачкай варыла яшчэ мая бабка. (Глыб.). Наступныя словы аб’ядноўвае ў адно цэлае характэрная для беларусаў страва – зацірка. Напрыклад, сірбатуха, калатуха, крахмалоўка: Крахмалоўка згатавалася, пара есці (Леп.).

У вялікай пашане ва ўсе часы ў беларусаў былі лясныя ягады – чарніцы, суніцы, брусніцы, маліны і інш. Садавіну і ягады сушылі, мачылі, з іх рыхтавалі разнастайныя напоі – бярозавік, медавуху, кляновік, збіцень. У параўнанні з папярэднімі тэматычнымі групамі, значна менш у гаворках Віцебскай вобласці слоў, якія з’яўляюцца назвамі напояў. Напрыклад, кулага ‘патоўчаныя ягады з цукрам’: Кулагі з чарніц наварыла (Гар.); квасоўка ‘квас’: Квасоўку на холад выпісі (Лёзн.); кленавік (кляноўка) ‘кляновік, кляновы сок’: Жара, дык кляноўку во цэлы дзень п’ю (Чаш.).

Як сведчыць даследаваны моўны матэрыял, народныя гаворкі беларусаў – гэта неадзінны духоўны скарб, які захоўвае ў сабе асаблівасці матэрыяльнай культуры нашага народа і адметнасці беларускай нацыянальнай кухні. У слоўнікавым багацці дыялектнай мовы Віцебшчыны адзначаюцца разнастайныя па сваім значэнні і паходжанні назвы ежы і страў, а гэта сведчыць пра своеа-

саблівасць і непаўторнасць жывой народнай мовы жыхароў розных раёнаў Віцебскай вобласці. Традыцыйныя асновы беларускай кухні на Віцебшчыне выяўляюць шмат агульных рыс з кулінарнымі традыцыямі жыхароў іншых рэгіёнаў нашай краіны. Частка вылучаных назваў сустракаецца на тэрыторыі іншых рэгіёнаў Беларусі, асобныя з іх – толькі на Віцебшчыне.

Крыўдна становіцца, калі даводзіцца чуць, што беларуская кухня бедная і аднастайная. Вельмі хочацца, каб мы, беларусы, не забывалі сваю народную культуру, а разам з тым і культуру харчавання, развівалі лепшыя традыцыі прыгатавання нацыянальных страў, кулінарных вырабаў і напояў, бо нашы нацыянальныя стравы вельмі высока ацэньваюць замежныя госці.

Спіс цытаваных крыніц:

1. Рэгіянальны слоўнік Віцебшчыны: Частка 1 / рэд. Л.І. Злобін. – Віцебск: УА “ВДУ імя П.М. Машэрава”. – Віцебск, 2012. – 309 с.
2. Рэгіянальны слоўнік Віцебшчыны: у 2 ч. / склад. : Г.К. Семянькова, Т.А. Грачыха, А.С. Дзядова [і інш.]; пад рэд. А.С. Дзядовой. – Віцебск: ВДУ імя П.М. Машэрава, 2014. – Ч. 2. – 358 с.
3. Молчанова, Л.А. Матэрыяльная культура беларусов / Л.А. Молчанова. – Мінск, 1975.