

Вуч. А.Ю. Лубачкіна, В.Ул. Нацэўская
Навук. кіраўнік Т.П. Дабравольская, настаўнік беларускай мовы і
літаратуры першай кваліфікацыйнай катэгорыі
(ДУА «Сярэдняя школа №5 г. Жодзіна»)

АДЛЮСТРАВАННЕ КУЛІНАРНЫХ ПРЫХІЛЬНАСЦЕЙ БЕЛАРУСАЎ У ТВОРАХ МАСТАЦКАЙ ЛІТАРАТРЫ (ПАРАЎНАЛЬНЫ АНАЛІЗ НАЗВАЎ БЕЛАРУСКІХ СТРАЎ РОЗНЫХ САЦЫЯЛЬНЫХ СЛАЁЎ

Мы, беларусы, славімся сваёй гасціннасцю. Толькі госць на парог – пачастунак на стол. І чаго там толькі няма: і аладкі, і бабка, і дранікі, і мачанка, і кулеш, і ламанцы, і камы, і скабкі. Таму нам стала цікава даведацца пра назвы гэтых страў больш дакладна.

Мэта даследавання:

✓ зрабіць параўнальны аналіз назваў страў розных сацыяльных слаёў, апісаных у мастацкіх творах, скласці тлумачальны слоўнік кулінарнай лексікі і кнігу з рэцэптамі беларускіх страў.

Дасягненне пастаўленай мэты прадугледжвае вырашэнне наступных задач:

✓ раскрыць гістарычнае значэнне нацыянальнай кухні як важнага паказчыка культуры беларускага народа;

✓ выявіць назвы беларускіх страў з твораў беларускай літаратуры;

✓ зрабіць класіфікацыю назваў страў паводле асноўных кампанентаў і выявіць этымалогію некаторых з іх;

✓ прааналізаваць рацыён сваіх продкаў у дачыненні да розных сацыяльных слаёў з мэтай выяўлення рацыянальнасці харчавання беларусаў;

✓ растлумачыць значэнне назваў беларускіх страў і прадставіць рэцэпты, якія аказаліся найбольш папулярнымі сярод вучняў і настаўнікаў нашай школы, зрабіўшы кулінарную кнігу.

Аб'ектам нашай работы з'яўляюцца 5 мастацкіх твораў, з якіх былі вылучаны 96 страў, а іх назвы, паходжанне, склад і сталі прадметам нашага даследавання.

Мы вылучаем наступную гіпотэзу:

✓ мы мяркуем, што істотным фактарам фарміравання беларускай кухні з'яўляюцца кулінарныя прыхільнасці розных слаёў насельніцтва, а самым рацыянальным харчаваннем з'яўляецца ежа простага селяніна, а найбольш каларыйнай – ежа шляхты.

Беларус любіць смачна паесці, таму мы маем вельмі багатую нацыянальную кухню са шматгадовай і вельмі цікавай гісторыяй.

На першае звычайна, як і цяпер, елі які-небудзь суп, напрыклад, “боршч літоўскі”, грыбную поліўку, расол, а з канца XVIII стагоддзя – булёны. На другое елі варанае, смажанае або печанае мяса. На дэсерт былі прызначаны пірагі, пернікі, садавіна.

Прааналізаваўшы мастацкія творы, на наступным этапе нашай работы, мы зрабілі класіфікацыю назваў страў паводле асноўных кампанентаў:

1. Назвы страў з бульбы.	6. Назвы рыбных страў.
2. Назвы супоў.	7. Назвы садавіны і гародніны.
3. Назвы мясных страў.	8. Назвы прыпраў.
4. Назвы мучных страў.	9. Назвы напояў.
5. Назвы малочных страў.	

Нацыянальная асаблівасць беларускай кухні – гэта выкарыстанне бульбы. Але трэба адзначыць, што ў працытанных творах назвы страў з бульбы сустракаюцца на стале беларуса вельмі рэдка: просты селянін – 2%, магнацкая шляхта – 5%, інтэлігенты – 8%, богі – 10%.

На старонках мастацкіх твораў мы знайшлі наступныя назвы супоў: поліўка, панцак, крупеня, жур, боршч. Цікава, што, назвы супоў на старонках мастацкай літаратуры сустракаюцца вельмі рэдка. Усяго толькі 4%. Гэта сведчыць пра не вельмі рацыянальнае і здаровае харчаванне багоў і простага селяніна.

Мяса і мясныя прадукты ўжываліся ў ежу часцей за ўсё ў складзе іншых страў. Як і ў любой краіне, у Беларусі гістарычна склалася так, што сялянская ежа была прастай, але смачнай, сытнай і заўсёды свежай. Мяса з’яўлялася на стале беларуса толькі па свята. А ў буднія дні яго звычайна замяняла сала.

Магнацкая і шляхецкая кухні адрозніваліся большай вытанчанасцю, разнастайнасцю прадуктаў і спецый, у тым ліку экзатычных, і, вядома, складанай тэхналогіяй прыгатавання. На княжым стале з’яўляліся ласіныя губы ў падсалоджаным воцаце, фаршыраваныя вугры, вуха пеўня. Такое багацце мясных страў паказана У. Караткевічам ў творы «Дзікае паляванне караля Стаха».

У рацыёне беларуса заўсёды прысутнічала рыба, пераважна мясцовая, прэснаводная, асабліва шмат у пэрыяд пастоў. Папулярнымі былі асятры, шчупакі, мянтузы, ляшчы, акуні і г. д., з якіх варылі юшку, рабілі рыбныя клёцкі, а таксама вэндзілі, салілі. Селядзец быў і,

самае галоўнае, застаецца амаль адзінай марской рыбай, даступнай усім пластам грамадства.

Са старонак мастацкіх твораў мы бачым, што нашы продкі ўмелі і смачна згатаваць, і адмыслова падаць пэўную страву, і з апетытам паесці.

Былі зроблены вывады, што ежа простага селяніна была рацыянальным харчаваннем, а ежа шляхты – больш каларыйнай. Гэта і з'яўляецца адлюстраваннем матэрыяльнага дабрабыту шляхты.

Вядома, што на развіццё беларускай кухні ўплывалі кулінарныя традыцыі суседзяў. Таму ўзніклі розныя стравы і знаходзілі сваіх прыхільнікаў. Але нягледзячы на гэты факт, быў зроблены вывад, што ўсё ж традыцыйныя стравы беларускай кухні займаюць вядучае месца – 52%, а вось польская кухня – 18%, руская кухня – 16%.

Актуальнасць дадзенай тэмы мы бачым у папулярнасці беларускай кухні як аднаго з паказчыкаў гістарычнага і культурнага мінулага нашага народа. Тэарэтычная значнасць працы заключаецца ў тым, што вынікі праведзенага даследавання даюць нам шырокае ўяўленне пра нацыянальную беларускую кухню ад старажытнасці да сучаснасці, уменне карыстацца найбольш папулярнымі рэцэптамі ў нашым паўсядзённым жыцці.

Па выніках даследавання было распрацавана інтэрактыўнае заданне ў праграме «LearningApps.org» на веданне значэння назваў беларускіх страў, якія можна выконваць, адкрыўшы QR код.



Тэмай нашага даследавання зацікавіліся рэдактары часопіса «Бярозка» і вынікам гэтага стала публікацыя нашай працы на яго старонках.

ЛІТАРАТУРА

1. Казакова, І. Беларуская нацыянальная кухня / І. Казакова // Роднае слова. – 2008. – № 1. – С. 106–108.
2. Навагродскі, Т. Класіфікацыя страў / Т. Навагродскі // Польшча, 2008. – № 1. – С. 241. – Режим доступа: <http://kamunikat.net/czasopisy.html?pubid=6730> – Дата доступа: 17.05.2010.
3. Старадаўняя беларуская кухня. – Мінск: Ураджай, 1995. – 287 с.
4. Цітоў В. С. Этнаграфічная спадчына. Беларусь. Традыцыйна-бытавая культура / В. С. Цітоў. – Мінск : Беларусь, 1987. – 207 с.