

лірычнай мікрапрозе пісьменніка сатырычны камізм знайшоў сваё арыгінальнае выяўленне.

ЛІТАРАТУРА

1. Янка Брыль, Пішу як жыву. Аповесць, апавяданні, мініяцюры, эсэ, – Мінск: Мастацкая літаратура, 1994. – 363 с.
2. Брыль, Я. На сцежцы — дзеці : апавяданні, мініяцюры, эсэ / Янка Брыль. – Мінск : Мастацкая літаратура, 1988. – 205, [2] с.
3. Satyra w literaturach wschodnioslowianskich, VII: Studia pod redakcj[^] Wandy Supy. – Biafystok 2008.

УДК 821.161.3:392.81

Навуч. А.М. Русак

Навук. кіраўнік А.А. Купіч, настаўнік беларускай мовы і літаратуры
(ДУА “Гімназія № 19 г. Мінска”)

“ДЗЕ КАША І АЛАДКА, ТАМ БУДЗЕ І АБРАДКА”. ТРАДЫЦЫЙНЫЯ СТРАВЫ БЕЛАРУСКАЙ КУХНІ Ў ПАЭМЕ Я.КОЛАСА “НОВАЯ ЗЯМЛЯ”

У мэтах кансалідацыі грамадства, згуртавання беларускага народа на аснове ідэй суверэнітэту і незалежнасці краіны 2021 год у Беларусі аб’яўлены годам народнага адзінства. Кожны народ мае свой характар, свае асаблівасці, якія адрозніваюць яго ад іншых народаў. Беларусы адрозніваюцца працавітасцю, талерантнасцю і гасціннасцю.

Сваё даследаванне мы прысвяцілі абрадава-святочным стравам беларускай нацыянальнай кухні, бо зацікавіліся гэтым пытаннем на ўроках беларускай літаратуры, калі чыталі паэму Я.Коласа “Новая зямля”.

Мэта – вызначэнне асаблівасцей асартыменту абрадава-святочных страў беларускай нацыянальнай кухні, якія сустракаюцца на старонках паэмы Якуба Коласа “Новая зямля”.

Задачы:

- раскрыць значэнне абрадава-святочных страў беларускай нацыянальнай кухні як важнага паказчыка гістарычнага мінулага беларускага народа;
- прааналізаваць раздзелы паэмы “Новая зямля” (“За сталом”, “Каляды”, “Пагляд пчол”), зрабіць класіфікацыю абрадава-святочных страў паводле іх кампанентаў;
- выявіць папулярнасць абрадава-святочных страў беларускай кухні сярод вучняў і настаўнікаў нашай гімназіі.

Аб'ект даследавання - абрадава-святочныя стравы як паказчык культурнай і сацыяльнай адметнасці народа.

Прадмет даследавання - раздзелы паэмы Якуба Коласа “Новая зямля” (“За сталом”, “Падгляд пчол”, “Каляды”).

Гіпотэза – старажытныя абрадава-святочныя стравы добра вядомы ў сучасным грамадстве і выкарыстоўваюцца ў нашым паўсядзённым жыцці.

Метады і прыёмы даследавання: дэскрыптыўны (апісальны), параўнальна-гістарычны, этымалагічны і структурна-граматычны аналіз. У асобных выпадках выкарыстаны колькасныя падлікі фактычнага матэрыялу.

Практычная значнасць даследавання – захаванне, развіццё і папулярызацыя абрадава-святочных страў беларускай нацыянальнай кухні як часткі культурнай спадчыны беларускага народа.

Кожны народ мае сваю гістарычна вызначаную кухню. Ежа – гэта не толькі натуральная патрэба здоровага арганізма, ежа – гэта культурная з’ява, якая адлюстроўвае духоўныя традыцыі, гаспадарча-бытавы ўклад, народныя веды, мараль, этыкет, звычаі і абрады, мясцовую экалогію, стан грамадства.

Спіс страў, якія мы знаходзім на традыцыйным стале беларускага селяніна, быў багатым і разнастайным.

Па сваіх характарыстыках ежу можна падзяліць на раслінную, посную і скаромную. Да поснай адносіліся ўсе стравы расліннага паходжання, а таксама рыба і рыбныя прадукты. Асноўную ролю ў харчаванні беларусаў адыгрывалі раслінныя прадукты. Зыходзячы з гэтых акалічнасцей, усю ежу мэтазгодна падзяліць на паўсядзённую, святочную і абрадавую. Такім чынам, асартымент традыцыйных страў на стале беларусаў быў даволі шырокім і разнастайным і прыкметна вар’іраваў у залежнасці ад прыродных умоў, гаспадарчай спецыялізацыі, эканамічнага стану сям’і, народнага каляндара і пары года.

У 1921 годзе ў Мінску выйшла асобным выданнем паэма “Новая зямля”. У паэме Я. Колас паэтызаваў духоўнае багацце і маральную веліч працоўнага чалавека. У творы яскрава апісаны побыт народа, выведзены тыповыя беларускія характары, жыццёвая філасофія, паказаны звычкі людзей, іх уклад жыцця. У раздзелах “Падгляд пчол”, “На Каляды”, “За сталом” паэт выпрабоўвае сваіх герояў святамі і здольнасцю адпачыць, ушанаваць продкаў ці ад душы павесяліцца, сустрэцца з людзьмі, блізкімі па духу. У сваім даследаванні мы звярнуліся менавіта да гэтых трох раздзелаў паэмы, дзе вельмі

дэталёва і вобразна паказаны беларускія стравы, звычаі і традыцыі нашых продкаў. І так, усе стравы мы падзялілі на:

- мясныя;
- мучныя;
- малочныя;
- напіткі.

Здаўна найбольш распаўсюджаным у беларусаў было свіное мяса. З мяса ў вёсках рыхтавалі каўбасы, кумпякі, грудзінку, скваркі, шынку, сала, мачанку або верашчаку. Гэтыя ж стравы мы і бачым на стале ў герояў паэмы: Тым часам маці даставала / Чыгунчык з печы, лыжку брала / І верашчаку налівала...[1, 253]. Апісваючы багацце і раскошу святочнага стала, аўтар называе такія стравы, як шынка, кумпяк, грудзінка, каўбаса: А на стале тым – рай ды годзе, / Што рэдка трапіцца ў народзе, / Ляжала шынка, як кадушка...[1, 344].

Нашы продкі доўгі час займаліся земляробствам. Печаны жытнёвы хлеб і іншыя вырабы з мукі на працягу многіх вякоў займалі галоўнае месца на стале беларусаў. У паэме ўпамінаюцца наступныя стравы з мукі: аладкі, каравай, пірагі, бліны з макам, праснакі, куцця: А потым блінчыкі на маку, /А там ламанцы-праснакі...[1, 346].

У паўсядзённым харчаванні і на святочным стале нашы продкі, безумоўна, ужывалі малако і малочныя прадукты, як у натуральным выглядзе, так і ў якасці састаўных кампанентаў. Гэта яскрава паказана ў паэме, дзе аўтар называе тварог, запраўлены смятанай, як прысмакам, які падаецца напрыканцы абеду: То маці есці пакідала / Ды йшла ў каморку па другое, /Яшчэ больш смачнае, ядкае, /І тарабаніла сюды [1, 255]. З малака яшчэ выраблялі масла, сыр і падавалі на стол: Ляжыць гарамі ў іх падножжы / Закуска, гэта міласць божа: /Тут сыр, як першы снег, бялюткі [1, 309].

Немалаважнае значэнне ў харчаванні беларусаў мелі напіткі. Адным з найбольш распаўсюджаных напіткаў, вядомых ва ўсіх славянскіх народаў, быў квас. Арыгінальны, незвычайны рэцэпт прыгатавання квасу падаецца ў паэме: Ён колер меў чырванаваты: /Тут быў таран, мянёк пузаты, / Шчупак, лінок, акунь, карась, / Кялбок і ялец, плотка, язь, /Яшчэ засушаныя з лета / Але не ўсё яшчэ і гэта: / Аздоблен квас быў і грыбамі, / Выключна ўсё баравічкамі; / Цыбуля, перчык, ліст бабковы [1, 346]. Акрамя квасу на стале прысутнічаюць яшчэ і такія напіткі, як кісель, кампот і мядовая сыта: За прасначкамі йшлі кампоты, / Кісель з мядоваю сытою [1, 346].

У сваім даследаванні мы прыйшлі да высновы, што сучасная беларуская кухня адрозніваецца ад старажытнай, але і мае шмат

агульнага. З’явіліся новыя прадукты, змяніліся ўмовы жыцця. Але кулінарныя прыхільнасці беларусаў захоўваюць нацыянальную самабытнасць. Гаспадыні яшчэ памятаюць бабуліны рэцэпты разнастайных полівак, запяканак, бліноў, аладак, мясных страў. Тым самым падцвярджаецца наша гіпотэза, што старажытныя беларускія стравы шырока вядомы і ўжываюцца ў сучасным грамадстве.

ЛІТАРАТУРА

1. Колас, Я. Новая зямля – Мінск, 2015. – 351 с.
2. Колас, Я. Мой родны кут... – Мінск: Мастацкая літаратура, 2000.
3. Цітоў В. Этнаграфічная спадчына. – Мінск: Беларусь, 1997.

УДК 81’373.233

Вуч. Д.А. Сапожнікава

Навук. кіраўнік А.У. Корзун, настаўнік беларускай мовы і літаратуры
(ДУА “Сярэдняя школа №10 г. Пінска”)

НІКНЭЙМЫ ЯК НОВЫ ВІД АНТРАПОНІМАЎ

Ніхто не стане аспрэчваць відавочнае: ХХІ стагоддзе – час хуткаснага абмену інфармацыяй, час новых тэхналогій, паслуг, час імклівага пранікнення і ўключэння адкрыццяў у рэальнае жыццё. Пашырэнне сферы медыязносін цягне за сабой змяненне мовы, перш за ўсё гутаркавай, за якім не паспявае мова пісьмовая, замацаваная ў слоўніках. А ў гэты час інтэрнэтпрастора напоўнена новымі спосабамі наймення тых, хто ўступае ў моўныя ці гульнёвыя зносіны. А яны вельмі адрозніваюцца ад занатаваных у слоўніках уласных імён. Таму мы вырашылі даследаваць лінгвістычныя асаблівасці віртуальных імён, так званых найкаў, нікнэймаў, так яны мала вывучаныя, а насамрэч, яны з’яўляюцца важным складнікам менавіта моладзевага асяроддзя.

Мэта даследавання: выяўленне спецыфікі новага віду атрапонімаў – нікнэймаў.

Гіпотэза: нікнэймы як новы від імені могуць разглядацца пры вывучэнні тэмы “Уласныя назоўнікі”.

Прадмет даследавання: антрапаніміка і яе дзве разнавіднасці: псеўданімы і нікнэймы.

Аб’ект даследавання: нікнэймы вучняў VII класаў дзяржаўнай установы адукацыі “Сярэдняя школа №10 г. Пінска”.