

НА СТАЛЕ БЕЛАРУСА



**Тадэвуш
НАВАГРОДСКІ,
кандыдат
гістарычных навук,
дацэнт**

Беларусаў называюць бульбашамі. Гэты экзаэтнонім, які трывала замацаваўся за беларускім этнасам, безумоўна звязаны з адным з элементаў матэрыяльнай культуры, якім з'яўляецца бульба. У Беларусі яе па праву лічаць другім хлебам. Бульба стала і своеасаблівым сімвалам нашай нацыянальнай культуры. Гэта тлумачыцца тым, што бульба знайшла шырокае распаўсюджанне ў сістэме харчавання беларусаў і, натуральна, у сельскай гаспадарцы. Аднак узнікае пытанне: чаму менавіта беларусаў сталі называць бульбашамі? Як вядома, і ў іншых народаў (напрыклад, у немцаў, палякаў) крухмальныя клубні не менш распаўсюджаны, ды і ў кулінарных традыцыях займаюць пэўнае месца... На наш погляд, тлумачэнне трэба шукаць у мінуўшчыне.

Уцяжкія неўраджайныя на збожжа гады бульба ратавала ад голаду многіх беларусаў. Пад час гутарак у этнаграфічных экспедыцыях неаднойчы даводзілася чуць, што менавіта гэта культура вырастоўвала людзей у вайну, прычым у ежу ўжываліся і мінулагаднія перамерзлыя і нават гнілыя клубні, і бульбяныя лупіны.

За адносна кароткі прамежак часу бульба заняла трывалае месца на стале беларуса. З яе пачалі гатаваць вялізную колькасць самых разнастайных страў.

Часта можна пачуць выказанне, што бульбу можна есці хоць тры разы на дзень і яна не надакучыць. Сапраўды, бульба адносіцца да тых прадуктаў, якія не прыядаюцца, таму беларусы спажываюць яе амаль штодзённа.

Дарэчы, клімат і глебы Беларусі садзейнічалі вывядзенню якасных высокакрухмалістых сартоў бульбы, ды і захоўваць яе ў земляных ямах, капцах, буртах, склепах было даволі проста.

Цікавы факт. На тэрыторыі Беларусі ў эпоху сярэднявечча бульбай называлі камяні. І, магчыма, мясцовае насельніцтва пасля з'яўлення гэтай культуры першае назвала выкапаня з зямлі клубні, якія нагадвалі камяні, бульбай. Жыхары суседніх тэрыторый, куды бульба «прыйшла» на 75–90 гадоў пазней, чым на Беларусь, напэўна, тады і пачалі нас клікаць бульбашамі.

На Гродзеншчыне бульбу сталі вырошчваць у час панавання караля польскага

і вялікага князя літоўскага Аўгуста III (1736–1763), але толькі ў каралеўскіх эканоміях. Паводле ведамасцей, у 1788 годзе ў Полацкім намесніцтве бульба ў «пасеве» займала ўсяго 7 чвэрцяў, ва «ўраджаі» – 21 чвэрць, праз два гады ўжо ў «пасеве» – 4617 чвэрцяў, ва «ўраджаі» – 18759 чвэрцяў. У Суражскай акрузе ў той жа перыяд бульбу вырошчвалі не толькі на агародах, а і на панскіх палетках. Спачатку беларускія сяляне ставіліся недаверліва да гэтай новай культуры, а ўжо з другой палавіны XIX стагоддзя бульба – адзін з асноўных прадуктаў харчавання.

Варта адзначыць, што бульбяныя стравы вельмі хутка занялі трывалае месца ў структуры народнай кулінарыі на тэрыторыі Беларусі. Вядомы ў Расійскай імперыі аўтар даследаванняў па гісторыі і этнаграфіі заходнебеларускіх зямель П. Баброўскі, збіраючы матэрыялы па Гродзенскай губерні, адзначаў, што «ўраджайнасць бульбы дае самы надзейны сурагат жыта, таму колькасць глебы, што апрацоўваецца пад гэту клубневую расліну, пастаянна ўзрастае» [2, с. 48]. Беларускі этнограф А. Кіркор у 1858 годзе пісаў, што бульба для сялян ёсць «найгалоўнейшы прадмет ежы, і яе сяляне часта ўжываюць у звараным выглядзе замест хлеба» [3, с. 138].

Аднак у першай палове XIX стагоддзя стравы з бульбы не мелі шырокай распаўсюджанасці. У гэты перыяд



бульба толькі пачынала актыўна ўжывацца, складваліся і фарміраваліся кулінарныя спосабы і прыёмы яе гатавання. Этнаграфічныя матэрыялы даюць апісанне некаторых бульбяных страў толькі з другой палавіны XIX стагоддзя. Адметна, што стравы з бульбы не знайшлі прымянення ў святочна-абрадавай культуры нашага народа. Гэта, відаць, тлумачыцца адносна познім укараненнем бульбяных страў у сістэму харчавання беларускага этнасу, калі асноўныя элементы народнай святочна-абрадавай культуры былі ўжо сфарміраваны.

У класіфікацыі беларускай народнай кулінарыі бульбяныя стравы звычайна адносяць да агароднінных, але яны такія шматлікія і разнастайныя, што маглі б утварыць асобную групу. Бульбу спажывалі ў вараным, печаным, смажаным і тушаным выглядзе. Яна выкарыстоўвалася і як самастойная ежа, і як кампанент розных страў. Бульбу дабаўлялі ў хлеб (бульбяны хлеб), ёю закалочвалі некаторыя стравы, выкарыстоўвалі як прыпёк пры прыгатаванні лепняў, з яе выраблялі бульбяныя крупы. Беларуская традыцыйная кухня захавала некалькі соцень рэцэптаў страў з бульбы, прычым для іх прыгатавання выкарыстоўвалася цэлая бульба (салонікі, вараная), часткова здробненая, гэта значыць парэзаная, пакрышаная на кавалкі (бульбяныя супы, тушаная), а таксама бульбяная маса (дранікі, бабка). Можна меркаваць, што першапачаткова былі пашыраны стравы з цэлай бульбы. Гэта тлумачыцца прастай тэхналогіяй іх прыгатавання, а таксама тым, што не патрабаваліся іншыя кампаненты, якія не заўсёды меліся ў гаспадарцы селяніна. Таму найбольш спажывалася вараная абабраная бульба або бульба, вараная ў лупінах (бульба ў мундзірах, бульба ў шалупінні, цыганы, цэлікі і інш.). Неабабраныя сырыя клубні мылі, складвалі ў чыгунок, залівалі вадой і ставілі ў печ варыцца. За сталом бульбу абіралі ад лупіны і елі з малаком, салёнымі агуркамі, квашанай капустай. Такі спосаб прыгатавання садзейнічаў найбольш поўнаму захаванню вітамінаў і крухмалу.

Шырока ўжывалася цэлая абабраная бульба, звараная ў пасоленай вадзе. Для бульбяных страў асабліва характэрна тое, што часта пры адной і той жа тэхналогіі прыгатавання ў розных частках Беларусі (а, бывае, нават у суседніх вёсках) адна і тая ж стравя мае розныя назвы. Так, напрыклад, абабраная бульба, звараная ў пасоленай вадзе, на Гродзеншчыне вядома пад назвамі салёная, вараная; на Магілёўшчыне – параная; у заходняй частцы Палесся – салонцы; ва ўсходняй – салонікі, салонка, паронкі [1, л. 22, 41, 68, 77, 89]. Відавочна, аснова ад слова «соль» з'яўляецца паказчыкам тэхналогіі прыгатавання з выкарыстаннем солі (звараная ў пасоленай вадзе).

Цэлую неабабраную бульбу пяклі і ў печы. Потым яе даставалі, клалі ў рэшата і падтрэсвалі, каб ачысціць ад вугалькоў, і елі з цыбуляй, агуркамі, малаком, салам. Бульбу пяклі таксама ў кастры (у начным) і называлі печанка, печанцы, пячонікі [1, л. 6, 15, 37, 89].

Значнае пашырэнне ў беларускай народнай кулінарыі набылі стравы са здробненай бульбяной масы. Паколькі працэс здрабнення адбываецца рознымі спосабамі, ёсць наступныя віды апрацоўкі:

- таркаваная: здробненая на тарцы сырая абабраная бульба;
- клінковая: таркаваная маса адціскаецца праз палатняны мяшочак-клінок і вызваляецца ад вадкасці;
- тоўчаная: звараная абабраная бульба, даведзеная да кансістэнцыі кашы.

Акрамя таго, у бульбяную масу ў працэсе прыгатавання страў дабаўляюць розныя кампаненты (муку, яйкі, соду, соль і інш.). Для тэхналогіі прыгатавання многіх страў характэрна спалучэнне бульбяной масы розных відаў (напрыклад, тоўчаная + таркаваная) або выкарыстанне масы для прыгатавання іншай стравы (таркаваная + хлебнае цеста = бульбяны хлеб).

НАВАГРОДСКІ Тадэвуш Антонавіч.

Нарадзіўся ў в. Арцюшы Шчучынскага раёна Гродзенскай вобласці. У 1991 годзе скончыў гістарычны факультэт БДУ, паступіў у аспірантуру Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору (ІМЭФ) Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі.

У 1994–1997 гадах – навуковы супрацоўнік аддзела этналогіі ІМЭФ НАН Беларусі.

З 1997 года – дацэнт кафедры археалогіі, этнаграфіі і дапаможных гістарычных дысцыплін, з 2001 – дацэнт кафедры этналогіі, музейалогіі і гісторыі мастацтва, з 2008 – загадчык гэтай кафедры гістарычнага факультэта БДУ.

Кандыдат гістарычных навук.

Аўтар больш як 75 работ, у тым ліку манаграфіі.

Сфера навуковых інтарэсаў: традыцыйная беларуская культура, гістарыяграфія этналогіі Беларусі, метадыка палявых этнаграфічных даследаванняў, міжэтнічныя адносіны ў Рэспубліцы Беларусь.

На восеньскім
кірмашы
ў Мінску



Бульбяныя стравы з таркаванай масы з'яўляюцца адметнай асаблівасцю нацыянальнай кулінарыі беларусаў. Разам з тым, такія стравы паводле складу кампанентаў і тэхналогіі прыгатавання падобныя да страў з кухань многіх народаў Еўропы (напрыклад, польскай, славацкай, нямецкай). З таркаванай і клінкавай масы ў беларускай кухні гатуюць дранікі (дзеруны), галушкі, бабку, клёцкі, бульбяныя бліны. Для прыгатавання дранікаў у таркаваную масу дабаўляюць муку, яйкі, соль, перамешваюць і на патэльні пякуць у выглядзе аладак. Затым іх складаюць у чыгунок, паліваюць смятанай і ставяць у



Уборка бульбы.
Брэсцкі раён

духавую печ. Саму назву (дранікі, дзеруны) гэта страва атрымала ад назвы працэсу («дзерці» бульбу на тарцы).

Бабка па тэхналогіі прыгатавання блізкая да дранікаў, але яна гатуецца ў закрытым посудзе ў духавой печы. У таркаваную масу, якую змяшчаюць у чыгунок, уліваюць распушчанае масла, або тлушч, або скваранае на патэльні сала, чыгунок накрываюць і ставяць у печ. Страву ядуць з малаком, смятанай.

Для прыгатавання клёцак таркаваную бульбу выціскаюць праз клінок (клінкавая маса) і з атрыманай масы фармуюць маленькія шарыкі. Іх кідаюць у кіпень і вараць да гатоўнасці. Бывала, што такія клёцкі залівалі малаком. Яны называліся ў такім выпадку беленымі. Калі ж гатавалі іх з начынкаю (мясам, фаршам, скваркамі, грыбамі), то называлі клёцкі з душамі [5, с. 17]. З бульбяной ма-

сы гатавалі і галушкі. У таркаваную масу дабаўлялі муку, качалі галушкі і варылі ў гаршку. Пасля гатоўнасці запраўлялі сквараным салам або распушчаным маслам. Ужывалі іх звычайна ў гарачым выглядзе.

У беларускай народнай кулінарыі вядомы разнастайныя стравы з тоўчанай адваранай бульбы (тоўчаная маса). І тут назвы пры адной і той жа тэхналогіі прыгатавання могуць адрознівацца не толькі ў межах розных гісторыка-этнаграфічных рэгіёнаў. Найбольш пашыраныя – камы (камякі, коўмы, таўканица, тоўчанка, каша, пюрэ), каржы, бульбяная яечня, картафлянікі, гульбішнікі (бульбішнікі). Тэхналогія прыгатавання бульбяных страў з тоўчанай масы ўключае некалькі этапаў. Спачатку бульбу цэлай адварваюць (прычым як абабраную, так і неабабраную), потым таўкуць (цяпер – прапускаюць праз мясарубку), гэта значыць ператвараюць у тоўчаную масу, і затым ужо з іншымі кампанентамі (малаком, маслам, тлушчам, яйкамі) гатуюць патрэбныя стравы.

З тоўчанай масы гатавалі каржы, для якіх характэрна змешванне бульбяной масы з грэцкай або ячнай мукой. Бульбу варылі ў лупінах, пасля яе абіралі і ператваралі ў масу (таўклі ў ступе). Затым тоўчаную бульбяную масу змешвалі з мукой. З атрыманага цеста рабілі бліны і пяклі іх на подзе ў печы. Спажывалі каржы са смятанай або тоўчаным канапляным семем.

Бульбяныя камы таксама адносяцца да страў, што гатаваліся з тоўчанай масы. Адвараную бульбу, патоўчаную ў ступе, падсольвалі і з атрыманага цеста рабілі шарыкі велічынёй з кулак. У некаторых выпадках камы яшчэ ставіліся на скаварадзе ў печ, каб утварылася скарынка. Бульбяныя камы – посная страва, і, паводле М.Я. Нікіфароўскага, яны выкарыстоўваліся як дарожная ежа [5, с. 19].

З бульбяной масы гатавалася яшчэ і бульбяная маканіна. Для гэтага тоўчаную бульбу разбаўлялі малаком, запраўлялі смятанай, а часам яшчэ дабаўлялі яйкі.

Атрымлівалася скаронная бульбяная маканіна. Калі гатавалі поснуую маканіну, тоўчаную бульбу запраўлялі канапляным або макавым малаком, лёкам (селядзечным расолам) і дабаўлялі крыху алею. Посная маканіна заўсёды спажывалася цёплай [5, с. 33].

Сярод старавераў Віцебшчыны была распаўсюджана страва пад назвай гульбішнікі, або бульбішнікі, якая ад іх перайшла і ў хаты беларусаў. Гульбішнікі гатавалі з тоўчанай бульбяной масы. У яе дабаўлялі муку, яйкі, смятану і тварог. Выпякалі іх у выглядзе бліноў, затым разразалі на часткі, складвалі ў міску, залівалі зверху распушчаным маслам або смятанай і ставілі ў печ. З тоўчанай масы гатуецца і бульбяная яечня. Гэтая страва належыць да складаных, таму што, акрамя бульбы, у яе ўваходзіць шмат кампанентаў: малако, яйкі, тлушч, соль. Для прыгатавання бульбяной яечні адвараную бульбу таўклі, тоўчаную масу разбаўлялі малаком, дадавалі 4–5 яек, выкладалі ў міску і ставілі ў вольны пячны дух, каб яна запяклася да ўтварэння залацістай скарынкі. Бульбяную яечню гатавалі не толькі з варанай тоўчанай бульбы, але і з дробна пакрышанай сырой, у якую дабаўлялі малако, яйкі і тушылі да гатоўнасці [5, с. 20].

Традыцыйная беларуская кухня назапасіла шмат рэцэптаў страў, прыгатаваных з пакрышанай (здробненай) бульбы. Да іх адносяцца ўсе віды бульбяных супоў: бульба, гульба, картопля, суп і інш. Тэхналогія прыгатавання іх наступная: аббраную бульбу крышаць і вараць у вадзе, запраўляюць свіным тлушчам (або скваркамі), маслам, мясам і дабаўляюць прыправы (перац, соль, лаўровы ліст). Калі ў якасці забелкі для такога супа выкарыстоўвалі малако, то ён называўся белены [5, с. 15]. Бульбяны суп, закалочаны мукой, на Гродзеншчыне называўся падкалотка [1, л. 7]. Назва стравы ў гэтым выпадку ўтварылася ад назвы працэсу: падкалочаць суп мукой.

Пакрышаная бульба выкарыстоўвалася, акрамя супоў, для прыгатавання іншых страў. Найбольш распаўсюджанай была



Дранікі – бадай што самая распаўсюджаная страва з бульбы

смажаная бульба. Бульбу абіралі, мылі, крышылі і смажылі з маслам, салам або смятанай [4, с.15]. Такая страва на Усходнім Палессі зафіксавана аўтарам пад назвай крышані [1, л. 367]. Гэта назва найбольш ярка характарызуе групу страў, прыгатаваных з пакрышанай бульбы. Калі пакрышаную бульбу змяшчалі ў закрыты чыгунок, запраўлялі маслам або тлушчам і дабаўлялі крыху вады або малака, то такая страва называлася тушаная бульба, тушонікі. Разнастайныя лакальныя назвы, запісаныя ад інфарматараў, адлюстроўваюць працэс прыгатавання: смажанне, пячэнне, тушэнне.

Хоць бульба і не знайшла прымянення ў абрадавай культуры беларусаў, тым не менш амаль ніводнае застолле ні ў будні, ні ў святы не абыходзіцца без гэтага прадукту. Мноства разнастайных страў, якія гатуюць з бульбы, надаюць беларускай традыцыйнай кухні нацыянальную адметнасць і своеасаблівасць. І сёння нельга ўявіць паўсядзённае меню беларуса без такіх бульбяных страў, як дранікі, таўканіца, бульбішнікі, камы... Адносіны нашага народа да бульбы знайшлі адлюстраванне ў шматлікіх выказваннях, прыказках і прымаўках: «Картопля ёсць, то мужыку не пост», «Хто бульбы не з'еў, то галодны чалавек», «Да бульбінкі хопіць і скарынкі», «Святочныя сцелюць абрусы з бульбай усе беларусы». Пра бульбу складаюць песні, адна з найбольш вядомых – своеасаблівы гімн бульбе:

*Бульбу якуюць, бульбу вараць,
Бульбу ядуць, бульбу хваляць,
З бульбы клёцкі, з бульбы каша...
Вось такая бульба наша! ■*

ЛІТАРАТУРА

1. Архіў Інстытута мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі. – Фонд. 6. – Воп. 13. – Спр. 67.
2. Бобровский, П.О. Материалы для географии и статистики России, собранные офицерами Генерального штаба: Гродненская губерния. – Ч. 2. / П.О. Бобровский. – СПб., 1863.
3. Киркор, А. Этнографический взгляд на Виленскую губернию / А. Киркор // Этнографический сборник. Вып.3. – СПб., 1858.
4. Крачковский, Ю.Ф. Быт западнорусского селянина. / Ю.Ф. Крачковский. – М., 1874.
5. Никифоровский, Н.Я. Очерки простонародного жителя-бытия в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности. Этнографические данные. / Н.Я. Никифоровский. – Витебск, 1895.