

Смачна, танна, для душы

Расказваем пра дранікі – гісторыка-культурную каштоўнасць Беларусі



Гэта не самая старажытная і не толькі наша страва. Пад рознымі назвамі дранікі здаўна ведаюць у Германіі, Швецыі, Ізраілі, Чэхіі і іншых краінах. І ўсюды свае, адмысловыя рэцэпты і вам абавязкова скажуць, што гэта вынаходства тамтэйшай нацыянальнай кухні.

Нашы дранікі таксама адметныя дзякуючы асабліваму смаку, нацыянальным кулінарным сакрэтам і ўласцівасцям беларускай бульбы. Нездарма ж замежныя турысты з усіх прысмакаў аддаюць перавагу аладкам з бульбы. Зрэшты, мы і самі да іх ахвочыя, з задавальненнем смажым і гасцей частуем.

Дранікі з дымком з печы – гэты водар не пераблытаеш ні з чым. Яго не забыць, як і само дзяцінства.

...Наша бабуля, як і ўсе вясковыя гаспадыні, уставала раненька, разам з гімнам па радыёкропцы. Скрозь сон я чула, як яна распальвае ў печы, дзярэ на тарцы бульбу, якую начысціла загадзя вечарам. Апетытны водар ад печкі напаўняў хату і вымушаў нас, дзяцей, хуценька пакінуць утульны ложак. На стала ўжо чакаў сняданак: ладная горка гарачых дранікаў і яечня на патэльні.

Яшчэ адзін дарагі сэрцу ўспамін пра дранікі звязаны ўжо з журналісцкай працай, камандзіроўкай у Гродзенскі раён – меліся зрабіць фотасесію мясцовай бізнес-лэдзі і напісаць пра яе нарыс. Цягнік у Гродна прыбыў вельмі рана. Пакуль чакалі з калегай машыну, якую даслала за намі наша гераіня,

вырашылі выпіць кавы, каб сагрэцца і ўрэшце прагнуцца, але дарма: на вакзале ўсё было зачынена. Не заставалася нічога, акрамя надзеі на тое, што ўладальніца сеткі прадуктовых крам пры сустрэчы пачастуе гарачым напоем.

Насуперак чаканням, дачка прадпрымальніцы прывезла нас не ў офіс, а дадому да маці. Адрознават не звярнулі ўвагі на невялічкую хату побач з прыгожым сучасным домам, да якога мы накіраваліся, як раптам на ганак выйшла сімпатычная гаспадыня, сціпла апранутая, з фартухом. Павіталася, запрасіла ў хату паснедаць дранікамі з маладой бульбы, якія смажыла сама ў печы. Здзівіла дык здзівіла!

У той дзень мы шмат дзе пабывалі і многа чаго пабачылі. Але тая шчырая размова ва ўтульнай хатцы, якая была копіяй бабулінага жылга на Брэстчыне, дзе нарадзілася і гадавалася наша гераіня,

запомнілася найбольш. Мы ласаваліся дранікамі, пілі каву. Гаспадыня расказвала пра бізнес і ўласнае жыццё, пры гэтым не забывалася адпраўляць у печ патэльню з чарговай порцыяй аладак. Было так хараша, цёпла, утульна! І лёгка на сэрцы, як у дзяцінстве... Згадваю, што і тых смачных дранікаў з'елі тады нямала. Можна таму, што частавалі імі шчыра, ад душы.

Па-ранейшаму люблю іх, але, на жаль, часта ўжываць не даводзіцца і дакладна не на сняданак. Гэта нашы продкі-сяляне мелі звычку з раніцы добра пад'есці, бо наперадзе быў цяжкі працоўны дзень. Аладкі з бульбы адпавядалі галоўнаму прынцыпу сялянскай кухні – танна і сытна, да таго ж смачна.

Зрэшты, мы ўжо згадвалі, што дранікі смакуюць не толькі беларусы. Розныя варыяцыі стравы, у аснове якой таркаваная сырая альбо адвараная бульба, папулярныя ў многіх краінах. У Чэхіі гэта брамбаракі, іх гатуюць нават з мёдам і яблыкамі – на два кілаграмы бульбы бяруць кіло яблык. Швейцарскія рошці падаюць як гарнір да

мясных страў і гародніны. Польшкія пляцкі робяць з сырой дранкі альбо з тоўчанай бульбы, абсмажваюць на сметанковым масле. На свята Ханукі ў Ізраілі абавязкова падаюць латкес, дзе галоўны інгрэдыент – таркаваная бульба. У Германіі картапляныя аладкі ядуць з яблычным мусам. Шведскія рагмункі нагадваюць хутчэй мучныя бліны, а не бульбянікі, туды дадаюць малако.

**«З дзяцінства ведаю і люблю.
І сам гатую. І ўвогуле, заўсёды
выступаю за сваё, нацыянальнае».**

На Беларусі мноства рэцэптаў і назваў любімай стравы ў залежнасці ад мясцовых традыцый. На Брэстчыне гэта дэруны, бульбяныя аладкі, картапляныя бліны, картопляныкі, палюбэныкі, бульбяныя вожыкі, пірагі кіслыя. Гомельшчына частае дзерунамі, драчонікамі, вясковымі вожыкамі, картаплянымі хапунамі, брамбаракі, кнышамі, язычкамі. На Гродзеншчыне гэта банды, бонды, багатая бонда, дэруны, дзіруны, аладкі з бульбы, картафлянікі, картапляныя аладкі, бульбяныя пранікі, дранікі-запарнікі, дранка. На Віцебшчыне прапануюць бульбешнікі, бульбяшы, бульбянікі, пацёркі, жулікі, драконы, дэруны, драчы, драннё, дзяронікі, дзяроныя бліны, «шлёп на шлёп». На Магілёўшчыне дранікі і бульбяныя аладкі называюць па-свойму – асянікамі, таркаванцамі, церункамі, ёжыкамі, драчанаі, драчонаі, драчаі, дранкай, бульбянікамі. На Міншчыне – таркаванікамі, лянівіцамі, вожыкамі, картафлянікамі, драцёнкай, скавароднікамі, картаплянымі аладкамі, драчонкамі і калдунамі.

Неверагодныя назвы, колькі ў іх дасціпнага народнага гумару! Картапляныя хапуны напрыклад. Адрозніваеш карцінку: гаспадыня смажыць іх, а побач дзеці напачатку, і не паспявае яна перакласці дранікі ў міску, як хапаюць, кожны сабе. Ведама ж, самыя смачныя – адрозніваць з патэльні.

На бліны... да цесця

Вялікая разнастайнасць назваў стравы з таркаванай бульбы сведчыць пра яе папулярнасць сярод насельнікаў Беларусі і гасцей. Ёсць настолькі

Прысмачкі Гродзеншчыны



адметныя і па назве, і па смаку, што цалкам могуць прэтэндаваць на тое, каб стаць кулінарным брэндам цэлага рэгіёна. Асабліва пасля таго як навукова-метадычны савет пры Міністэрстве культуры падтрымаў прапанову і традыцыйныя беларускія стравы з таркаванай бульбы (дранікі, бульбяныя бліны, бабка) атрымалі статус гісторыка-культурнай каштоўнасці.

Чаму галасаваў за дранікі? На гэта пытанне дырэктар Інстытута гісторыі Нацыянальнай акадэміі навук Беларусі кандыдат гістарычных навук Вадзім Лакіза, які ўваходзіць у склад савета, адказвае імгненна:

– Таму што беларус! З дзяцінства ведаю і люблю. І сам гатую. І ўвогуле, заўсёды выступаю за сваё, нацыянальнае, за тое, каб традыцыі нашага народа, у тым ліку кулінарныя, былі годна прадстаўлены і ацэнены, каб пра іх ведалі ў нас і за мяжой.

«Прызнацца, калі бачу дранікі ў меню, цяжка ўстрымацца, каб не замовіць».

Вадзім Лакіза зазначае, што апошнім часам у спіс гісторыка-культурнай спадчыны ўключана шмат аб'ектаў менавіта нематэрыяльнай культуры. Гэта традыцыі харчавання, народныя рамёствы, абрады. І як гісторыку, яму цікава мець справу з носьбітамі жывых традыцый – сталымі людзьмі, як правіла, жанчынамі, якія перадаюць моладзі тое, што ўвабралі з дзяцінства, атрымалі ў спадчыну ад сваіх бацькоў.

Што да традыцыйных страў з дранай бульбы, то, сцвярджае навуковец, ён не сумняваўся ні на хвіліну, што яны павінны знаходзіцца ў спісе гісторыка-культурных каштоўнасцей нашай краіны. Паводле ініцыятывы Мінкульта гэта традыцыя добра вывучана і зафіксавана па ўсёй тэрыторыі Беларусі, сабрана больш як дзве сотні народных рэцэптаў у 66 раёнах.

– Эксперты на высокім прафесійным узроўні падрыхтавалі абгрунтаванае заключэнне, прэзентавалі матэрыялы з кожнай вобласці, прысутнічалі і носьбіты традыцый, – расказвае Вадзім Лакіза. – Прыемна, што іх досыць шмат. Так, на Брэстчыне ведаем мінімум паўсотні чалавек, на



Стравы з таркаванай бульбы – адна з нашых нацыянальных традыцый харчавання, лічыць дырэктар Інстытута гісторыі НАН Беларусі Вадзім Лакіза...

...і дзеліцца ўласным рэцэптам дранікаў з мясам



Віцебшчыне 173, у Магілёўскай вобласці больш як сотня тых, хто зберагае народную традыцыю. А гэта ж велізарная колькасць рэцэптур, асабліва сцей ужывання стравы!

Дырэктар Інстытута гісторыі падзяліўся, што падчас абмеркавання міжволі ўспамінаў сваю малую радзіму – Дзятлаўскі раён на Гродзеншчыне, як там гатавалі дранікі. Згадваў, якія мясцовыя адметнасці былі ў Нясвіжскім раёне, адкуль родам маці. Дый што казаць: цесць і цешча нарадзіліся ў суседніх вёсках, усяго тры кіламетры паміж імі, а дранікі, бульбяныя бліны і бабку там робяць па-свойму!

Цікаўлюся, якімі аладкамі частавала цешча.

– У цешчы больш класічны спосаб: бульба таркаваная, цыбуля, часам яйка, – расказвае Вадзім Леанідавіч. – А вось цесць, калі прыязджалі ў госці, гатаваў на сняданак бліны з мачанкай. Адметна, што ў рошчыну на кефіры дадаваў таркаваную бульбу, і яны атрымліваліся крышку кісаватыя, але ж і смак дранікаў добра адчуваўся.

Вядомы навуковец падзяліўся сваім сямейным сакрэтам надзвычай смачных дранікаў. Акрамя солі, яйка і некалькіх лыжак мукі да таркаванай бульбы трэба дадаць мясны фарш. Потым на палову гатовыя дранікі адпраўляюцца ў глыбокую патэльню і яшчэ крыху тушацца, каб былі мяккія і сакаватыя. Гэты рэцэпт перанялі некаторыя калегі і сябры, і, як запэўнівае Вадзім Лакіза, ніхто не расчараваўся. Як і госці, асабліва замежныя, якім ён абавязкова прапануе паспрабаваць на зуб гісторыка-культурную каштоўнасць Беларусі:

– Французы спачатку насцярожана елі, не разумелі, што гэта, хаця ў іх таксама ёсць стравы з таркаванай бульбы. Але былі задаволеныя і казалі, што вельмі смачна... Прызнацца, калі бачу дранікі ў меню, цяжка ўстрымацца, каб не замовіць, таму што люблю. А яшчэ цікава, калі смачна, штосьці пераняць і ўласны рэцэпт удасканаліць.

– Што самае незвычайнае давялося пакаштаваць?

– Гэта дранікі, засмажаныя разам з вялікімі кавалкамі мяса. А таксама смаргонскія дранікі з падліўкай і мясам, тушаным у смятане, якія здзівілі перш за ўсё сваімі памерамі і былі не толькі вельмі вялікія, а і надзвычай смачныя.



«Скарбы Гродзеншчыны» ў Смаргоні ўразілі стравамі з бульбы, у тым ліку дранікамі і бакбай. Жнівень 2022 года

Нашы людзі так любяць стравы з дрэннай бульбы, што ладзяць цэлыя святы і, як цяпер модна казаць, гастрэфэсты: «Бульба-саміт» у Быхаўскім раёне, «Дзвінскі смак» у Віцебскім, фестываль нацыянальных страў «Прысмакі» ў Касцюковіцкім раёне, на Дзятлаўшчыне святкуюць «Бульбяны край», Пастайскі раён ладзіць Тыдзень смаку, а ў Лоеве ствараюць «Смачны горад». Ахвотнікі паесці абавязкова знойдуць упадабаныя стравы з таркаванай бульбы.

– Мяне вельмі радуе, што гісторыка-культурная спадчына беларусаў, у тым ліку гастронамічная культура, пачынае займаць належнае ёй месца, – гаворыць Вадзім Лакіза. – Неабходна паказаць глыбіню нашых каранёў, традыцый з самай старажытнасці – тут, у інстытуце, мы заўсёды да гэтага імкнуліся. Бо менавіта праз гісторыю, традыцыі фарміруецца светапогляд, захоўваецца гістарычная памяць. Гэта важная справа дзеля агульнай гістарычнай палітыкі, дзеля захавання нацыянальных інтарэсаў.

Смачна і карысна, па-беларуску!

Многія сем'і маюць свае любімыя рэцэпты, і гаспадыня дакладна ведае, што зрабіць, каб дранікі атрымаліся смачныя. Сакавітыя будуць з маладой бульбы – у ёй мала крухмалу. Каб дранікі не распаўзаліся па патэльні, варта папярэдне адціснуць драную бульбу і дадаць некалькі лыжак мукі і яйка. Захавае прывабны светлы колер аладак цыбуліна. Яе трэба надзерці і змяшаць з таркаванай бульбай. Замест цыбулі можна ўзяць смятану ці кефір. Хтосьці гатуе іх з салам ці са смажанай свінінай, нехта з кропам ды іншым зяленівам, дадае не муку, а кабачкі ці гарбузы.

Звычайна дранікі як самастойную страву ўжываюць са смятанай, таксама падаюць на гарнір да мясных, рыбных альбо грыбных страў.

«Госці з Еўропы ядуць з задавальненнем не толькі дранікі, ім увогуле наша кухня вельмі падабаецца».

Паводле традыцыі, найчасцей «спадарожніцай» бульбяных аладак становіцца мачанка. Гаспадыня аграсядзібы «Валерыя» Наталля Сіманюк з Камянецкага раёна аднак гаворыць, што страва гэта ў яе неяк «не прыжылася»:

– Мала хто замаўляе. Замежныя госці каштавалі без асаблівага захаплення, і суайчыннікі таксама не маюць ужо звычкі аладкі ў штосьці макаць. Да дранікаў сёння трэба абавязкова дадаць мясное ці грыбное начынне. На юбілеі, дні нараджэння, хрэсьбіны замаўляюць з мясам. Зрэшты, госці з Еўропы ядуць з задавальненнем не толькі дранікі, ім увогуле наша кухня вельмі падабаецца.

Дранікі Наталля любіць добра засмажыць, таму кладзе ў таркаваную бульбу не толькі цыбулю, а і сырую моркву, якая надае аладкам залацістае адценне. Для бабкі ж кавалкі свініны выбірае мясныя, каб не толькі сала было, смажыць іх з цыбуляй і перамешвае з дранай бульбай і яйкамі.

– Каб парэзаная на порцыі бабка мела эстэтычны выгляд, сырую таркаваную бульбу трэба крыху



Гаспадыня аграсядзібы «Валерыя» Наталля Сіманюк упэўнена: як і любую іншую страву, дранікі, нават самыя смачныя, важна аздобіць і прыгожа падаць

адціснуць, не моцна, бо бабка атрымаецца сухая, – расказвае Наталля.

Як і любую страву, перад падачай дранікі трэба аздобіць і прыгожа падаць, лічыць гаспадыня аграсядзібы.

– У нас мала хто ўмее з густам прэзентаваць нацыянальную кухню, каб у сервіроўцы ўдала спалучаліся традыцыя і сучасныя тэндэнцыі, – разважае Наталля Сіманюк. – Трэба прывучаць да гэтага найперш моладзь. Я, напрыклад, на вяселле маладым зрабіла падарунак: хлеб у форме сэрца, а зверху смалец з пятрушкай. Вось такі класны беларускі бутэрброд ім вельмі спадабаўся!

Гаспадыня аграсядзібы пераканана, што трэба прышчапляць добрыя звычкі, аднаўляць традыцыі і бурыць стэрэатыпы.

– Колькі «не нашых» страў людзі імкнуцца пакаштаваць ці здзівіць імі гасцей, а сваё, роднае, не ведаюць, – кажа Наталля. – Чаму, напрыклад, на вясельным стала не можа быць нацыянальных страў: бліноў, клёцак і караваю, які ўжо на вяселле не выпякаюць?.. Нашых людзей наноў трэба знаёміць з кулінарнымі традыцыямі. Спадзяюся, што мы будзем часцей звяртацца да іх, таму што

гэта смачна і карысна. Дый проста класна, па-беларуску!

Некаторыя крыніцы сцвярджаюць: дранікі ўпершыню згадваюцца ў кнізе польскага кулінара Яна Шытлера «Кухар добра навучаны», яна датуецца 1830 годам.

«Колькі „не нашых“ страў людзі імкнуцца пакаштаваць ці здзівіць імі гасцей, а сваё, роднае, не ведаюць».

– Ні ў Яна Шытлера, ні ў іншых крыніцах і кулінарных кнігах XIX стагоддзя не сустракала слова «дранікі» альбо, як іх яшчэ называлі, «тарцюхі», – адзначае эксперт беларускай і славянскай кухні Алена Мікульчык. – Чаму? Кулінарныя кнігі пісаліся для заможных людзей. Сялянскай кухні ніхто не цікавіўся. Увогуле, арыстакраты першыя паспрабавалі бульбу, але прызнання яна не атрымала і з цягам часу стала ежай для простых людзей і свойскіх жывёл. У кулінарнай кнізе Станіслава Чарнецкага ў 1682 годзе на польскай мове ўжо сустракаецца бульба як гарнір – адвараная ці тоўчаная, запечаная. У кулінарных кнігах XIX стагоддзя згадваюцца больш складаныя стравы, напрыклад бульбяныя запяканкі, але не бабка – яе таксама няма, як і дранікаў.

Нашы вучоныя зафіксавалі больш як 200 рэцэптаў страў з таркаванай бульбы. Адзін з іх – заварныя дранікі – гатуюць у Шчучынскім раёне

Стравы з дранай бульбы трывала ўвайшлі ў побыт разам з шырокім распаўсюджваннем металічнага рыштунку, у нашым выпадку таркі, у канцы XIX – пачатку XX стагоддзя.

– Класічныя дранікі – гэта бульба, цыбуля і соль, – працягвае Алена Мікульчык. – Было такое паняцце, як бедныя дранікі, гэта таркаваная бульба і соль, нават без цыбулі. Яны атрымліваліся не смажаныя, а падпечаныя, бо патэльнію ледзь змазвалі салам ці тлушчам. Багатыя дранікі пяклі з цыбуляй і начыннем.

У Алены няма цікавых рэцэптаў, якія яна прывезла са шматлікіх кулінарных экспедыцый.

– У Шаркаўшчынскім раёне на Віцебшчыне расказалі рэцэпт старавераў, – апавядае эксперт. Гэта дранікі з начыннем – «хітрацы-мудрацы»: у таркаваную бульбу дадаюць яйка, муку, кіслае малако. А паколькі сем'і ў старавераў вялікія, накарміць усіх мясам было складана, таму частку дранікаў рабілі з мясам, частку – з капустай і грыбамі. Хто здагадаецца, якія з мясам, той «хітрэц», а хто прыгатуе так, што ніхто не адрозніць, якія з чым, – «мудрэц».

На Піншчыне Алена Мікульчык даведлася, як гатуюцца «ёжыкі-дранікі». Бульбу дзяруць на тарцы для буракоў, дадаюць яйка, муку, цыбулю, могуць і





Эксперт беларускай і славянскай кухні Алена Мікульчык:
класічныя дранікі – гэта бульба, цыбуля і соль

грыбы таксама, і выпякаюць падобныя на вожыкаў аладкі. Яшчэ адзін рэцэпт падыдзе для эканомных гаспадынь – дранікі заварныя: таркаваную бульбу заліваюць кіпнем, яна набухае, потым дадаюць яйка і муку. Чаму эканомна? Бо дранікаў атрымліваецца значна больш.

У жніўні Алена ў якасці члена журы пабывала на фестывалі «Скарбы Гродзеншчыны» ў Смаргоні.

– На сямнаццаці падворках з розных раёнаў Прынёманскага краю было шмат страў з бульбы. Маю ўвагу прыцягнулі дранікі пад назвай «Бонды з

юшкай» і «Бонды на дубовым лісці», якія прэзентаваў Ваўкавыскі раён, – расказвае Алена Мікульчык. – У бонды з юшкай дадаюць сырую кроў, гэта старажытная з паганскіх часоў традыцыя. А другі рэцэпт – гэта калі зусім ужо не было чым змазаць патэльню, смажылі на дубовым лісці. Хаця гэта ўжо не бедныя дранікі, у складзе – цыбуля, часнок, кмін, каляндра, чорны перац.

«Каму належыць першынство – сёння няважна. Галоўнае – гэта нашы традыцыі, ад якіх мы не павінны адмаўляцца».

Сапраўды, нашы продкі былі вельмі вынаходлівыя, і вялікая колькасць рэцэптаў адных толькі дранікаў пра гэта сведчыць. І ўжо, відаць, не так важна, хто першы даўмеўся надзерці бульбу, традыцыя трывала ўвайшла ў наша жыццё.

– Думаю, што ўсе адзін у аднаго пераймалі, – гаворыць дырэктар Інстытута гісторыі Вадзім Лакіза. – У нашай краіне жывуць прадстаўнікі больш як 150 нацый і народнасцей. Разам мы стваралі агульную гісторыка-культурную спадчыну. І ў драніках ёсць знакі традыцый усіх, хто іх гатаваў: немцаў і татараў, яўрэяў і беларусаў, рускіх і палякаў, украінцаў. І каму належыць першынство – сёння няважна. Галоўнае – гэта нашы традыцыі, ад якіх мы не павінны адмаўляцца.

Ганна МАСЛЯКОВА

**Фота БЕЛТА, з уласных архіваў Вадзіма ЛАКІЗЫ,
Наталлі СІМАНЮК, Алены МІКУЛЬЧЫК**