

Будзем удзячныя за падказкі і заўвагі, за невядомыя старыя і ўдалыя новыя рэцэпты, за ідэі новых публікацый. Чытайце і гатуйце на здароўе! Сыць Божа!

---

## Прадмова

Гэта не зусім звычайная кулінарная кніга. Нарысы, якія ўвайшлі ў яе, пісаліся ўкладальнікам, а потым і яго сябрамі на працягу васьмі гадоў. Яна не прэтэндуе быць поўнай. Насамрэч у ёй шмат лакунаў, многія традыцыйныя стравы напоі, і кампаненты нашай кухні засталіся па-за ўвагай: пернікі, абаранкі, крупнік, квас і шмат іншага, вартага, каб згадаць у будучых нарысах і, спадзяюся, у наступных выданнях. Аднак пачатак пакладзены: стравы, што калісьці былі неад’емнай часткай штодзённага побыту нашых продкаў, вяртаюцца з нябыту – у нашу свядомасць і за нашы сталы. Многія з іх заслугоўваюць асобнай кнігі, але пакуль чым багатая, тым і радыя. Да кожнай стравы, пра гісторыю і культурнае значэнне якой распавядаецца ў кнізе, пададзеныя рэцэпты, хоць і яны не догма: гатуйце, эксперыментуйце з дазаваннем і інгрэдыентамі, удакладняйце і вынаходзьце. Бо кулінарная традыцыя, як і любая іншая, жыве толькі ў няспынным змяненні, трансфармацыі, пераасэнсаванні, а толькі праз тое і мажліва высветліць, што ж сапраўды сталае, што ёсць ядром і сутнасцю нацыянальнага духу.

Працэс заняпаду традыцыйнай *літвінскай* кухні пачаўся адразу ж пасля паразы паўстання 1863 г. Прывілеяванае становішча шляхты назаўжды засталася ў мінулым, як і яе здольнасць захоўваць самабытную культуру, незалежную ад агульнарасійскай. Значная частка дробнай шляхты дэкласавалася і русіфікавалася. Больш паспяхова захоўвалі культурную адметнасць тыя, хто здолеў прыстасаваць гаспадарку да патрэбаў капіталістычнага рынку і перанесці эканамічную актыўнасць у гарады.

Кулінарная кніга В.Завадскай “Кухарка літоўская” (вышла ў 1858 г., 10 перавыданняў) сведчыць пра тэндэнцыі пэўнага адасаблення краёвай кулінарнай

культуры ад польскай і нараджэння ўласнага сярэдняга класу буржуазнага тыпу. Аднак гэты працэс не атрымаў належнага развіцця праз малы аб'ём унутранага рынку, панаванне на ім чужых капіталаў і адсутнасць уласнай сістэмы вышэйшай адукацыі ды прафесійнай навукі. Палітычныя катаклізмы XX ст. цалкам знішчылі сацыяльныя класы – шляхту і мяшчанства, носьбітаў высокай матэрыяльнай і духоўнай культуры, у тым ліку і кулінарнай. Ідэя стварэння ўласна беларускай нацыянальнай кухні ўзнікла толькі пасля Другой сусветнай вайны. Аднак да канца XX ст. адзінай крыніцай яе магчымай рэканструкцыі лічылася этнаграфічная спадчына прыгоннага сялянства, зафіксаваная ў перыяд распаду яго традыцыйнага ладу жыцця. Нягледзячы на фальшывыя оды прыгонна-калгаснай вёсцы, спяваныя майстрамі сацыялістычнага рэалізму, гэтай спадчыны – і небеспадстаўна! – самі выхадцы з вёскі саромеліся і імкнуліся пазбавіцца яе як найхутчэй. Такім парадкам, зрэшты, страціліся і сапраўды вартыя рэчы. А спадчыну фальварка і мястэчка ўвогуле не было каму бараніць і аднаўляць: тыя, што нешта маглі пра яе распавесці, у лепшым выпадку апынуліся за Бугам, у горшым – засталіся ляжаць у Курапатах, Калетах, Сурконтах, Катыві, або ўгналі сабой бяскрайнія прасторы Еўразіі.

Сёння ж беларуская кухня не аформленая як канон. Якую знакавую нацыянальную страву, апроч дранікаў, назаве выпадковы мінак, сучасны гараджанін? Кулінарная глабалізацыя разгортваецца на ўсе бакі. Каб захаваць сваё адметнае аблічча, кожная нацыя робіць свой унёсак у гэты сусветны кірмаш. Што можа прапанаваць беларуская кухня? Больш няма смаргонскіх абаранкаў, дубровенскіх пернікаў, *літоўскага* сыру, дзісенскага масла, вязанскага портэру. За савецкі перыяд забыліся на стравы з многіх караняплодаў (бручкі, пастарнаку) і бабовых раслінаў (бабоў, сачавіцы), з бараніны і канаплянага насення, на выпечку з грэцкай мукі і вэнджаныя вырабы (паўгуску, кіндзюк), на традыцыйныя прыправы (мацярдушку, бядрынец) і шмат чаго іншага. Нават тыя стравы, што цудам ацалелі, страцілі сувязь з міфалагічным і культурным кантэкстам.

Палітычныя катаклізмы першай паловы XX ст. цалкам знішчылі цэлыя сацыяльныя класы былой Беларусі – шляхту і мяшчанства, носьбітаў высокай матэрыяльнай і духоўнай культуры, у тым ліку кулінарнай. Ідэя пра існаванне ці

магчымасць стварэння ўласна беларускай нацыянальнай кухні ўзнікла толькі пасля II Сусветнай вайны. Сёння, калі на ўсе бакі разгортваецца кулінарная глабалізацыя, кожная нацыя мусіць рабіць свой унёсак у гэты сусветны кірмаш. Каб выжыць і захаваць сваё адметнае аблічча. Што ж можа прапанаваць свету беларуская (літвінская) кухня? Чым частуеш замежных гасцей, чытач? Што гатуеш на святы? *Кнышы* на Дзяды, *галёны* на 25 сакавіка, *сліжыкі* ды *куццю* на Вігілію Божага Нараджэння? А ў будні? Лазанкі, верашчаку, калдуны па-тышкевічаўску, кулябяку па-радзівілаўску, халаднік, шчаўё, капуснік, поліўку, капыткі? У якой мясной краме купляеш вэнджаныя балероны, паўгускі, сальцісоны ды кіндзюкі? А як наконт *смаргонскіх абаранкаў* – проста з Казюковага дрэва, а яшчэ – мірскіх і дубровенскіх пернікаў, *літоўскага* сыру і *дзісенскага* масла? Гатовы пастаяць за гонар краю на Чэмпіянаце Свету па прыгатаванні Бульбяной Кішкі? Можаш патлумачыць, чаму “лепшая рыба – лініна”?

Забыўся. І даўна. Але ж засталіся на пыльных паліцах бібліятэк пажоўклыя кнігі, хтось захаваў сёе-тое ў памяці, або запісаў ад бабулі, а аўтары “Нашай стравы” паспрабавалі гэта сабраць і сістэматызаваць, каб даць магчымасць нашым сучаснікам далучыцца да традыцыі – не толькі як чытачам, але і як кухарам-практыкам. Але, крыху, і як чараўнікам, бо гэтая кніга нават не так пра самі стравы, як пра той міфалагічны і гістарычны кантэкст, які робіць прыгатаванне і спажыванне ежы Высокай Культурай.

Задача стварэння паўнаwartаснай і жыццяздольнай беларускай нацыянальнай кулінарнай і гастронамічнай культуры на падставе як “народных”, так і “высокіх” традыцый дагэтуль актуальная. Але ж засталіся на пыльных паліцах бібліятэк пажаўцелыя кнігі, хтось захаваў сёе-тое ў сваёй памяці, а аўтары “Нашай стравы” паспрабавалі гэта сабраць і сістэматызаваць, каб даць магчымасць нашым сучаснікам далучыцца да традыцыі – не толькі як чытачам, але і як кухарам-практыкам. Будзем удзячныя за падказкі і заўвагі, за невядомыя старыя і ўдалыя новыя, рэцэпты, за ідэі новых публікацый.

Чытайце і гатуйце на здароўе! Сыць Божа!