



бацьвінне
клёцкі
селядзец
бульба
гарэлка

ежа

ШТО СМАКУЕ БЕЛАРУСАМ

Размова з Тодарам Кашкурэвічам

На мяжы ХХ—ХХІ стагоддзьяў істотная частка чалавецтва сутыкнулася з праблемай, якую яшчэ некалькі дзесяцігоддзьяў таму цяжка было нават уявіць, а менавіта — з атлусьценнем. У ЗША гэта назвалі ня меншай небяспекай для нацыі, чым паленне тытуню. Таўсьцеюць і эўрапейцы. Людзі ядуць шмат і, выглядае, без разбору, ігнаруючы й гістарычныя нацыянальныя традыцыі, і ўласныя звычкі, і засьцярогі лекараў. Часам у рэстаранях, асабліва курортных гатэляў, падаецца, што сьвет ператвараецца ў нейкую сюррэалістычную фабрыку зьнішчэння харчоў, дзе людзі, як ненажэрныя машыны, паглынаюць усё, што на відэаеў патрапіць.

— Дык ці ня ёсьць яда адно толькі сьвятам жываца?

— Яда такой была тады, калі чалавек яшчэ ня быў чалавекам, і яго мала што розьніла ад жывёлы. Зьяўляючыся элемэнтам прыроды, ежа ў сьвядомасьці чалавека ператвараецца ў элемэнт культуры. І вось, калі чалавек пачаў сымбалізаваць ежу, уключаць яе ў схему сакральных уяўленьняў, чалавек стаў чалавекам, індывідуальнасьцю, часткай этнасу, нацыі, рэлігійнай супольнасьці.

— Як успрымалася харчаваньне ў паганскі час?

— Ежа падзялялася на прафанную, гэта значыць звычайную, якой наталялі голад штодня, і на зьвязаную са сьвятамі. Адпаведна каляндарным звычаям ужываліся й пэўныя стравы. Вядома, што Каляды не абыходзіцца без падсвінка, індыка або гусака. Ахвяра-

прынашэньне сьвіньні на Новы год — вельмі старадаўні абрад, паралель зь якім можна знайсці ў шэрагу індаэўрапейскіх народаў. Вядомыя спажываньне яйка на Вялікдзень і яечні на Купальне.

— А ці не з паганскага часу адна з самых любімых беларусамі страваў — клёцкі з душамаі? Мясную начынку чамусьці назвалі душамаі...

— Клёцкі з душамаі пераважна гатавалі на Дзяды. Не заўсёды клёцкі начыняюць толькі мясам. Іх начыняюць яшчэ й грыбамаі, і цыбулькаю, і скваркамаі. Але ўсё гэта называюць душамаі, мяркуючы, што праз рытуальнае паяданьне гэтай стравы душы памерлых усяляюцца ў сьвядомасьць нашчадкаў, якія ўдзельнічаюць у рытуале.

— Людзі здабывалі ежу ў прыродзе, зьнішчаючы яе дзеля харчаваньня, а значыць, свайго фізычнага выжываньня. Але ж тыя самыя людзі мелі пэўныя маральныя засьцярогі адносна навакольнага. Як разьвязвалася гэтая супярэчнасьць?

— Тэрыторыя, якую насялялі нашы продкі, уяўляла сабою суцэльную лясную зону. Адпаведна й харчаваньне тутэйшага люду было зьвязанае са зьбіральніцтвамаі. І на праўду людзі, што жылі тут у лясах, не адчувалі татальнага голаду. Лес даваў птушку, грыбы, ягады, рознае бацьвіньне. Я ўжо не кажу пра ўпаляваную жывёліну альбо вылаўленую рыбу ў лясных азёрах. Зьяўленьне монакультураў — пшаніцы, жыта, ячменю — істотна памяняла псыхалёгію людзей, іхнае бачаньне сьвету. Каб пасеяць жыта, трэба выкарчаваць лес. Гэта вельмі цяжкая праца, трэба было дадаць шмат сілаў, каб вырасьціць тую ж пшаніцу — а яшчэ невядома было, ці дасьць яна добры ўраджай. Мы тут сутыкаемца й са зьменаю псыхалёгічнага тыпу нашага чалавека, і са зьменаю ландшафту. А гэта выклікала й зьмены сакральных уяўленьняў.

— Вызначальным у часе яды зьяўляецца смак. Цікава, што адчуваньне смаку зусім не індывідуальнае. У шырокім сэнсе — тое, што смакуе беларусам, зусім можа быць нясмачным грузіну. Смакавыя прыхільнасьці, напэўна ж, фармаваліся яшчэ да ўзьнікненьня нацыяў...

— Традыцыйным культурам, у тым ліку й беларускай, уласцівыя кансэрватыўнасьць кухні й кансэрватыўнае перажываньне смакавых пачуцьцяў. Найважнейшы прынцып традыцыйных культураў — паўтарэньне таго, што стварылі напачатку багі альбо продкі. Яда непасрэдна зьвязаная з маральнымі каштоўнасьцямі. Асабліва выразна гэта відаць у традыцыйнай вясковай культуры. З аднаго боку, вельмі жорстка гадаваць курэй, сьвіней, кароваў дзеля таго, каб пасья іх зарэзаць і зьесьці. Зь іншага боку, менавіта сялянская грамада выяўляе найбольшую маральнасьць у стаўленьні да гэтай праблемы. Такое стаўленьне больш маральнае, чым забіцьцё жывых істотаў у «канцэнтрацыйных лягерах для жывёлаў» — на птушкафабрыках ці сьвінафэрмах, бо яно масавае, мэханічнае, вытворчае. У сялянскай грамадзе іншае. Бабуля альбо дзядуля любяць сьвінку, любяць кураня. Часта можна ўбачыць на вёсцы сцэнку, калі бабуля паказвае гаспадарку свайму гарадзкому ўнуку й кажа наступнае: «Вось, Сярожа, паглядзі, якая сьвінка ладная, пачухай яе, узімку будзем кілбасы есьці...». І тут няма супярэчнасьці. Яна любіць гэтую жывёліну, усьведамляе ейную ахвярнасьць. У старажытнасьці гэта й называлася «ахвярай». Забіцьцё жывёлы мела найвышэйшы, сакральны сэнс. Найвышэйшы ж сэнс ахвяры — забіцьцё прадмету любові. Зрэшты, і ядзеньне, і сэксуальны акт сымбалічна блізкія. Яны часта азначаюцца аднымі й тымі ж словамі. Нават сучасны чалавек у апагеі каханьня можа сказаць свайму партнэру: «Гэтак цябе люблю, што аж зьеў бы!».

— Вытокі рэлігійных, культурных кодаў харчаваньня — у архаічным сьвеце. Але існуюць і нацыянальныя стэрэатыпы. Так, немцы маюць мянушку каўбаснікаў, італьянцы — макароннікаў. Украінцаў зьвязваюць з салам. А беларусаў за сьвецкім часам называлі бульбашамі. Але ж бульба зьяўляецца ў Беларусі толькі пры канцы XVIII стагодзьдзя. Што ж адбылося? Чаму беларусаў назвалі бульбашамі?

— Найперш трэба ўсьведоміць, што не заўсёды беларусы былі беларусамі. У розны час нас называлі рознымі імёнамі — пачынаючы ад легендарных плямёнаў крывічоў, дрыгавічоў, яцьвягаў. Урэшце наш народ быў названы ліцьвінамі. Цікава, што гэтая назва зьвязаная й з кулінарным кодам, як тое, што «ліцьвіны спажывалі шмат бацьвіны». Вядомая калядка, як ліцьвіны прыносяць Езусу бацьвіньне: «Ах, вы глупыя ліцьвіны, ды ня есьце Езус бацьвіньня...». Папулярнымі былі й жарты польскай шляхты зь літоўскай: «Czy u waszego Radziwiła bocwinie się urodziło?». Гэтым самым спрабавалі абразіць мясцовую шляхту, маўляў, найбагацейшы й вельмі ўплывовы магнат ня толькі харчуецца бацьвіньнем, але й вырошчвае яго. Але нічога абразьлівага ў гэтым не было. Беларусы, вядома, не былі вэгетарыянцамі, і ядзеньне мяса было дастаткова пашыранае, але шырока ўжывалі ў ежу й бацьвіньне. А бацьвіньнем называлі ня толькі вяршкі буракоў, але й цыбулю, кроп, пятрушку, лебяду, крапіву, шчаўе. У той час, калі мы былі ліцьвінамі й елі бацьвіньне, мы былі актыўным народам — ініцыятыўным і з пачуцьцём годнасьці, у добрым сэнсе нават агрэсіўным. Гэты народ здольны быў весці ня толькі абарончыя, але й наступальныя войны. Парадаксальна, але з таго часу, калі тутэйшыя людзі пачалі масава, рэгулярна спажываць бульбу, нацыянальны стэрэатып памяняўся. Да таго, што беларус-бульбаш памяркоўны, талерантны, рахманы, я дадам

яшчэ, што ён бязвольны й абыякавы. Такім чынам, зважаючы на кулінарны аспект культуры, можна казаць і пра эвалюцыю нацыянальнага характару. Тым болей, што, як лічаць біёлагі, бульба ёсьць нечым накіштаат наркотыку, бо мае ў сваім хімічным складзе рэчывы, якія заспакойваюць чалавека, робяць яго памяркоўным, меней агрэсіўным.

— *Выглядае так, што пераход на новую ежу супаў у часе са зьменай назвы самой нацыі?*

— На мой погляд, і паўплываў. Цывілізацыя зацікаўленая ў зьмене сьвядомасьці этнасаў, нацыяў, народаў. Гэта звязана з паноўным рынкам. Вядома, каб смак жуйкі альбо кока-колы падабаўся як мага большай колькасьці людзей па ўсім сьвеце, трэба падагнаць чалавечтва пад унівэрсальнае адчуваньне смакаў. На нашых вачах адбываецца вайна смакаў, дзе адны культуры імкнуцца замясьціць сабою іншыя.

— *Сучасны сьвет адкрыты да міжнацыянальных культурных кантактаў, размываюцца й межы нацыянальных кухняў. Шмат беларусаў з задавальненьнем ядуць і жабы па-французску, і кенгуру па-аўстралійску... Прывычайваецца сучасны чалавек і да сынтэтычных смакаў. Якія культурныя наступствы мае ці можа мець гэты працэс?*

— Як з майго погляду, чалавека з традыцыяналісцкімі перакананьнямі, гэта вядзе да жахлівай прышласьці, калі чалавечтва будзе адзінай масай з аднастайнымі пачуцьцямі, эмоцыямі й, натуральна, іхнай рэалізацыяй у культуры й рэлігіі. Захаваньне ўласнай кухні, уласных кулінарных традыцыяў, стэрэатыпаў смаку зьяўляецца для кожнага этнасу, для кожнай нацыі формай захаваньня сваёй ідэнтычнасьці.

Размова з Алесем Белым

Славуты Караль Радзівіл Пане Каханку вельмі любіў выхваляцца самім жа прыдуманым раманам, які ён нібыта аднойчы меў з сырэнай на Адрыятычным моры, і ў выніку якога быццам бы нарадзіліся 100 тысяч селядцоў. А вось анэкадагчыны, але абсалютна праўдзівы выпадак з 1820 году, пра які потым яшчэ некалькі дзесяцігодзьдзяў памятала ўся Менская губэрня. В. Дунін-Марцінкевіч апісвае яго ў паэме «Вечарніцы». Лянівы й дурнаваты селянін Зьміцер з Лошыцы, маёнтку графа Прушынскага, прадаўшы ў Менску на рынку цялушку й атрымаўшы за яе пяцірублёвую асыгнацыю, гэтак званую сіненькую, купіў у дарогу за шэлег селядца, і не знайшоў нічога лепшага, як пакласьці яго ў тую самую кішэню, дзе ляжала сіненькая. Дарогай дадому ў Лошыцу Зьміцер завітаў у карчму ў Серабранцы й надумаў падсілкавацца селядцом, ну й, вядома, абмыць удалы гешэфт з цялушкай:

*Зьміцер за цялушку як сіню ўзяў,
Рад з торгу, у кішэню зараз улажыў,
Пасьля селядца як за шэлег купіў,
Здуру, гдзе бумажка, туды ж яго ўклаў.
Сіня да мокрага селядца прыстала,
Дый між зубоў Змітра разам зь ім папала,
А баі як квацёркай мазгі задурэў,
Не глядзя, зь селядцом бумажку ён зьвёў.*

*Скора зьвінуўся! Галоўка, хвосток
Ад селядца, баі, толькі асталіся;
Вочы працёр, рэштку павярнуў рабром
Ад страху воласы дыбам падняліся!*

*Баш, ля галоўкі бумажкі кусочак
Прыліп, маўляў, дубовы лісточак.*

*Галавой аб сьцену б'ець,
Воласы на сабе рвець,
Рукі ломіць ды галосіць,
Рэштку сіненькай к карчмару падносіць:
«Мой жа ты бацечка! Мой ты сялязенька!
Да дай жа ж раду, што мне тут рабіць?
Хоць ідзі тапіся — нельга далей жыць».*

Сунешыць бедака можа хіба тое, што ён трапіў у літаратуру. Трапіў туды й селядзец. Здаецца, таксама не выпадкова.

— *Хто яшчэ з творцаў у Беларусі апісваў селядца?*

— Як на мой погляд, найлепей увечніў нашага селядца выбітны мастак Марк Шагал, сын беднага разносчыка селядцоў з Віцебску. Селядцы літаральна рассыпаныя па ягоных творах. З аднаго боку, яны служыць напамінам пра мізэрнае правінцыйнае дзяцінства, але вельмі часта ў Шагала яны ж сымбалізуюць няўмольны час, які высьлізгвае з рук, як селядзец:

Мой дзед не знайшоў нічога лепшага, як з самога дзяцінства ўладкаваць свайго старэйшага сына рассыльным да гандляра селядцамі... Канечне, у рассыльных бацька не застаўся, але за трыццаць два гады не пайшоў далей за рабочага. Ён перацягваў аграмадныя бочкі, і маё сэрца трэскалася пры відзе таго, як ён варушыць гэты цяжар ці дастае селядцы з расолу адубелымі рукамі. А тлусты гаспадар стаіць побач як пудзіла. Вопратка бацькі была вечна запырскана селядцовым расолам. Бліскучыя лускавінкі так і сыталіся ва ўсе бакі. Калінікалі ж ягоны твар, то зьмярцьвелы, то жаўтавата-бледны, асьвятляўся слабай усмешкай...

— *Чаму селядзец гэтакі папулярны ў беларусаў? Чаму ён рабіўся мэтафарай у народнай сьвядомасьці й літаратуры? Няўжо селядцы, якія так любілі дый любяць беларусы, чымсьці адрозныя ад селядцоў, прыкладам, расейскіх?*

— Вядома, нашы селядцы нічым ня розьняцца ад тых, што ядуць жыхары Расеі, Польшчы ці Прыбалтыкі. На іхныя й нашы сталы, як і пяць стагодзьдзяў таму, селядцы трапляюць з Балтыкі ці Паўночнай Атлянтыкі. Паводле «нацыянальнасьці» нашы селядцы былі радчэй галяндзкімі, швэдзкімі ці шатляндзкімі. А вось што важна: доўгі час гэтая рыба займала ня толькі асаблівае месца ў нашым кухарстве, але нават і ў эканоміцы. Месца знакавае, сымбалічнае. Гэтая сымбалічнасьць пакінула сьлед і ў выяўленчым мастацтве, і ў літаратуры. Вось у гэтым сэнсе й можна казаць пра беларускага селядцу — не як пра біялягічнае паняцьце, а як пра культурны фэномэн. Зрэшты, каб зразумець гэта, дастаткова прайсьціся па польскіх рэстаранах. «Селядзец па-польску» — з адмысловым соўсам з цыбулі, сьмятанкі й цытрынавага соку — адна зь фірмовых страваў польскай кухні, своеасаблівая візытоўка краіны. Наш традыцыйны селядзец з алеем і цыбуляй, які й сёньня, як дзьвесьце ці трыста гадоў таму, застаецца ці ня самай даступнай закускай у беларускіх рэстаранах, — ён ёсьць спрошчаным варыянтам гэтай жа стравы. Можна сказаць, калі мы ямо такі селядзец (у рэстаране ці дома), мы несьвядома працягваем традыцыю, закладзеную яшчэ ў час Вялікага Княства й Рэчы Паспалітай.

— *Чаму так цяжка адрозьніць традыцыйную беларускую кухню ад польскай, літоўскай ці габрэйскай?*

— Бо калі хтосьці з народаў былой Рэчы Паспалітай рабіў нейкае вынаходніцтва ў кухарстве, дык яно праз

пэўны час трапляла й да іншых. Так адбылося, напрыклад, з халадніком — стравай, вынайздзенай недзе на беларуска-літоўскім памежжы, але дакладна ў Вялікім Княстве. Дык вось, палякі доўгі час кпілі з яго, лічачы стравай барбарскай, хлопскай. Але недзе ў XVIII стагодзьдзі «hłodnik litewski» стала прапісаўся і ў польскай кухні.

— *Ад каго пайшла мода на селядцоў? І калі селядцы сталі звычайнай стравай для беларусаў?*

— Я думаю, што сённяшняе асаблівае, культываванае месца селядца ў кухарстве склалася напачатку ў палякаў, бо яны мелі выхад да мора. Але й беларусы пазнаёміліся са смакам селядца таксама досыць рана. Пэўны час фактычную манаполію на прамысловыя ловы й гандаль селядцамі мела нямецкая Ганза, якая трымала сваю факторыю ў Полацку. Дзвіна была тым першым шляхам, якім селядцы праз Рыгу траплялі ў Беларусь. А пазней таксама й па Нёмане з Усходняй Прусіі. Але ў XIII і XIV стагодзьдзях з прычыны амаль бесьперапынных войнаў з крыжакамі гэты імпорт быў нестабільным. Толькі пасля перамогі пад Грунвальдам, калі вайна з немцамі на доўгі час саступіла месца міру, імпорт селядцоў стаў стабільным. Дарэчы, і сёння селядцы трапляюць да нас пераважна з былога Каралёўцу, цяпер Калінінграду.

— *Чаму менавіта селядзец такі папулярны, а не якая-небудзь іншая рыба?*

— Проста гэта самая распаўсюджаная на Балтыцы і ў Паўночным моры й досыць лёгкая ў здабычы рыба. Паводле легенды, галяндзец Вілем Бэйкельзон у сярэдзіне XIV стагодзьдзя знайшоў спосаб хуткага патрашэння селядцоў, іхнай засолкі й вельмі шчыльнай укладкі ў бочкі проста на караблі. Адсоль і паходзіць выраз «набіцца, як селядцы ў бочку». Такі спосаб рэзка зьменшыў выдаткі на прамысловую здабычу, за-

солку й транспартаваньне й зрабіў селядца рыбай надзвычай таннай, даступнай ледзь ня кожнаму бедняку на поўначы Эўропы. Прыкладам, у 1697 годзе ў Магілёве самы танны селядзец каштаваў 2 асмакі, гэта значыць, 2 грошы. Мясовы, вылаўлены тут жа пад Магілёвам, акунь каштаваў 2,5 асмакі, лешч — 24 асмакі, шчупак — 20 асмакоў. У пераліку на кіляграмы, акунь атрымліваецца разы ў два таннейшы, але селядзец усё ж застаецца адзінай марскай рыбай, якая стагодзьдзямі была даступная сярэдняму беларусу.

— *Колькі селядцоў у тым самым 1697 годзе звычайны магілёвец мог купіць за свой дзённы заробак?*

— Можна палічыць. Самы танны селядзец каштаваў 2 асмакі. Няхай у кіляграме было пяць такіх селядцоў, атрымліваецца, адзін кіляграм каштаваў 10 асмакоў. Самы нізкі заробак у тагачасным Магілёве, які атрымлівалі некваліфікаваныя работнікі, складаў каля 8 асмакоў на дзень. Выходзіць, што найбяднейшыя некваліфікаваныя работнікі маглі зарабіць за дзень на 800 грамаў селядцоў. Але кваліфікаваныя, напрыклад, цесьляры, зараблялі 30 асмакоў на дзень — дык яны маглі купіць 2,5 кіляграма селядцоў.

— *Селядцы былі ўсе аднолькавыя ці існавалі розныя гатункі?*

— Тыя самыя танныя, што каштавалі 20 асмакоў за дзясятка, называліся «простыя» — значыць, вылаўленыя недзе побач, ля Каралёўцу ці Торуні. «Галян-дэрскія» (галяндзкія) ці «шкоцкія» (шатляндзкія) каштавалі ў паўтара разу даражэй, 30 асмакоў, ці адзін залаты за дзясятка. Бо іх жа й лавілі, як правіла, у Алянтыцы, на якіх-небудзь догерах. Самымі дарагімі, 40 асмакоў за дзясятка, былі нейкія «казінцовыя» селядцы.

— *Селядзец злучаў беларускія землі з Эўропай эканамічна й культурна?*

— Так, бо на працягу XVI—XVII стагодзьдзяў гэты тавар быў ці не асноўным артыкулам нашага імпарту ўвогуле, а ў структуры імпарту з Прусіі дакладна займаў першае месца. Ці возьмем Беларусь часу Расейскай імперыі. У 1830-я гады сярод імпортных тавараў селядцы займалі другое месца пасля французскіх вінаў. Селядцы былі сапраўды стратэгічным імпартам. Праўда, у гэты час пераважалі ня «простыя» й не «галяндэрскія», а швэдзкія, якія складалі больш за дзевяноста адсоткаў. Усё гэта сьведчыць, што селядцы ўвайшлі ў мэню нават самых бедных пласцоў грамадства. А для прыгоннага селяніна селядзец быў ці не адзіным сапраўдным ласункам.

— *Хто гандляваў селядцамі ўраздуб на беларускіх землях?*

— Калі казаць пра XVI—XVII стагодзьдзі, у асноўным габрэі ды шатляндцы. Апошнія ж і самі актыўна лавілі гэтую рыбу, і, відаць, даволі буйныя калені аселых у нас шкотаў мелі магчымасьць кантраляваць увесь ланцужок пастаўкі да нас «шкоцкіх» селядцоў. А пазьней, з XVIII стагодзьдзя й далей, засталіся, бадай, толькі габрэі. Можна сказаць, што яны ж найперш і спрыялі ўкараненьню селядца ў беларускім кухарстве. Так, славуты габрэйскі фаршмак зь селядца як традыцыйная страва склаўся менавіта ў габрэяў Літвы й Беларусі. Самім гэтым словам, якое панямецку й на мове ідыш азначае «закуска», «страва перад асноўнай ежай», ва Ўсходняй Прусіі (адкуль у асноўным і траплялі да нас селядцы) спачатку называлі страву са смажанага селядца, якую таксама спажывалі як закуску. Гэта ўжо ў нашых габрэяў фаршмак ператварыўся ў халодную закуску з пакрышнага селядца. Натуральна, што й беларусы стваралі

свае рэцэпты страваў зь селядца. Вось, прыкладам, адзін зь іх зь «Літоўскай гаспадыні» — нашага вядомага трактату для хатніх гаспадыняў XIX стагодзьдзя.

Як прыгатаваць просты селядзец, каб ён быў гэтакі ж далікатны, як і галяндзкі.

Выпатрашаны селядзец заліваюць халоднай вадой і выносяць у склеп на 24 гадзіны. Да паўгарца воцату дадаюць 5 цыбулін, адзін лёт ангельскага перцу, паўлёта простага, дзесяць лаўровых лістоў і дзесяць гваздзікоў. Усё 3 разы кіпяцяць, кладуць туды вымачаны селядзец і ставяць у склеп. Праз тыдзень можна ўжо ўжываць. Такая колькасць воцату разьлічаная на 10 селядцоў.

— *Селядзец па-беларуску... Але ж наўрад ці можна сьцьварджаць, што ён ёсьць для беларусаў тым жа, што для ўкраінцаў боршч?*

— Разьвітваючыся з родным Віцебскам, Шагал напісаў у сваім дзеньніку: «Бывай, Віцебск! Заставайцеся са сваімі селядцамі, землякі!». Але да канца разьвітацца зь мінулым так і не ўдалося. Можна сказаць, Шагала ўсё жыццё суправаджалі селядцовыя кашмары... Селядзец, марская рыба, ёсьць адным з сотняў сымбалаў, зь якіх складалася культура беларусаў — не марской нацыі.

ЖАРСЬЦІ ВАКОЛ ГАРБАТЫ

Размова з Алесем Белым

Цяжка ўявіць, але гарбата, якую мы п'ем штодня, у XIX стагодзьдзі на беларускіх землях выклікала немалыя жарсьці. Кіпелі яны ня толькі на побытавым узроўні — піць каву ці гарбату, але пераўтвараліся нават у эканамічныя ды палітычныя праблемы. Водгукі таго часу даносяцца й да нашых дзён. Нехта Ўладзіміраў у 1874 годзе выдаў невялікую брашурку на 36 старонак, якая называлася «Чай и вред его для телесного здоровья — умственный, нравственный и экономический». А нехта Пахлёбкін ужо ў наш час, у 1995 годзе, у кнізе «Чай и водка в истории России» (вышла ў расейскім Навасібірску) піша, што тая брашурка распачала антыгарбатную кампанію, скіраваную супраць Расеі. Гэты наш сучаснік Пахлёбкін піша:

Толькі цяпер змаглі высветліць, што за псэўданімам Владимирова хаваўся літоўскі шляхціц Уладзіслава Мінгайле Даўгяла, які быў сябрам літоўска-нямецкай нацыяналістычнай групоўкі, сябрам Ордэну езуітаў і выступаў супраць расейскага ўплыву ў Літве на загад прускіх палітычных колаў.

— Што гэта — трызьненне расейскага шавініста, ці гарбата напраўду была адной з казырных картаў, якую разыгрывалі беларускія патрыёты ў змаганьні з маскоўскімі «ўплывамі»?

— Я ня думаю, што патрыёты XIX стагодзьдзя былі супраць гарбаты як напою. Для іх яна была найперш відавочным сымбалам прыгнёту. Гарбата пачала імкліва распаўсюджвацца ў Беларусі ў 1830-х гадах.

Гэты пэрыяд супадае з найгоршымі падзеямі мікалаеўскай рэакцыі: задушэньнем лістападаўскага паўстаньня, закрыцьцём Віленскага ўнівэрсытэту, скасаваньнем царкоўнай уніі. І таму ня дзіва, што чужыныя людзі моду на гарбату разглядалі як яшчэ адзін нядобры знак.

— *Дык значыць, гарбата — кітайскі напой — трапіла на беларускія землі праз Расею?*

— Так. Відаць, знаёмства жыхароў Беларусі з кітайскім напоем адбылося праз малапрыемнае пасярэдніцтва маскоўскіх вайсковых абозаў, а таксама ў сібірскім палоне, падчас сумнай памяці вайны сярэзіны XVII стагодзьдзя. Гэта адбылося да часу больш шчыльных кантактаў з Галандыяй, якая пазнаёміла з гарбатай жыхароў Польскага каралеўства. Апынуўшыся пасля падзелаў Рэчы Паспалітай пад уладай дзвюхгаловага арла, жыхары Літвы мусілі зжывацца з новымі рэаліямі. Самастойны гандаля з Эўропай застаўся ў мінулым, і цяпер ужо гарбата трапляла на землі былога ВКЛ толькі праз Расею. Расейскі ўрад абкладаў імпарт гарбаты больш як стопрацэнтным мытам. Вынікам — адразу пасля падзелу Рэчы Паспалітай кошт гарбаты ўраздроб на захадзе Расейскай імперыі быў у дзесяць-дванаццаць разоў вышэйшы за кошт ейны ў Заходняй Эўропе. Пагарда да гэтага тыпова маскоўскага напою не паляпшала іміджу гарбаты ў былых сарматаў. Таму ня дзіва, што на старонках, напрыклад, «Пана Тадэвуша» мы не сустрэнем ніводнай згадкі пра гарбату.

— *Прачытаем занатоўку С. Максімава з «Живописной России»:*

По поводу границы и соседства Белоруссии, провозжающий нас ямщик, между Новоржевом и Великими Луками, после того как мы перед огромным селом Ашевой, переехали по мосту через

довольно узкую и текущую в песчаных берегах реку Алту, на берегах которой был убит Борис, ямщик толковал:

— *Здесь вот мы чай любим и пьём его в трактирах. Заведений этих у нас много даже и по сёлам. А там у них в «Польце» (то есть, под Велижем) чаю не знают: всё водка, и корчмы для того у них не только в деревнях, но и по дорогам.*

— *Няўжо, калі беларусы гарбаты не пілі, дык адно гарэлка ім заставалася? Якія яшчэ безалькагольныя напоі пілі ў старадаўняй Беларусі ў дагарбатыны час?*

— Папулярным напоем была кава, якая таксама трапіла да нас не без супраціву, але да XIX стагоддзя яна гэтак трывала ўвайшла ў побыт, што ўспрымалася як нацыянальны напой. Яшчэ да гарбаты й кавы гэтакім традыцыйным ранішнім напоем было падагрэтае піва з грэнкамі. Як нейкі аналяг гарбаты спажывалі адвары розных зёлак: дзівасілу, ліпавага квету ды іншае.

— *Вось фрагмент з аповесці Яна Баршчэўскага «Драўляны Дзядок і кабета Інэкта», падзеі якой адбываюцца каля 1835 году:*

Няшмат часу прайшло, ужо й самавар прынеслі, наліваюць гарбату, стары пан Ротмістар, седзячы ля стала, сказаў гаспадыні:

— *Мая пані, даўней гарбата была лекамі ад галавы, цяпер безь яе й жыць ня могуць... Якія перамены ў свеце!..*

Так Баршчэўскі кажа пра зьмену статусу гарбаты. Ці можна меркаваць, што з гэтым напоем напачатку пазнаёміліся аптэкары?

— Менавіта так. Сама польская назва расьліны

«herbate», якая перайшла ў беларускую мову, сьведчыць, што менавіта аптэкары былі найпершымі спажывацямі гарбаты. Зрэшты, так было ня толькі ў нас. Нават у Кітаі, на радзіме чайнай культуры, першыя два стагоддзі, з XIV да XVI, лісьце чайнага дрэва выкарыстоўвалі выключна як лекі. Пасьля яго пачалі запарваць і піць штодня дзеля асалоды. У XVIII стагоддзі, калі гарбату пачалі завозіць да нас з Англіі й Галяндыі, яе таксама пілі вельмі мала, толькі лячыліся — прыкладам, ад галаўнога болю. Былі й такія аптэкары, мэдыкі, батанікі, якія лічылі, што гарбата вельмі шкодная для здароўя. Вядомы батанік канца XVIII стагоддзя Кшыштаф Клюк у сваім слоўніку расьлінаў пісаў:

Калі б Кітай прыслаў нам усе свае атрутны, то ня здолеў бы больш пашкодзіць, чым сваёй гарбатай. Магчыма, яна бывае ў нейкіх выпадках карыснай, але частае ўжываньне гэтай цёплай вады аслабляе нэрвы й органы страўнасыці, а таксама робіць нядушым. Дзецям і маладым асобам заўжды шкодная.

— *Пакінем нядобрую гістарычную памяць, якая шкодзіла гарбаце. Адкінем меркаваньні батанікаў і аптэкараў сярэднявечча. Напэўна, былі й іншыя прычыны не ўспрымаць яе?*

— Не ўспрымалі, бо ніяк не маглі да яе прызвычаіцца. Пра гэта цікава пісаў у сярэдзіне XIX стагоддзя пісьменьнік Ігнат Ходзька ў аповяданьні «Самавар», якое сёньня мала вядомае. Вось ягоны сюжэт. Вандроўны купец Мухін, здаўна аселяў у Літве й, бадай, спольшчаны расеец, якога тут ведаюць у кожным маленькім фальварку, прыяжджае са сваімі таварамі ў чарговы маэнтэк і даведваецца, што папярэдні ўладальнік зьбяднеў і маэнтэкам завалодаў ягоны былы аканом Балтазар Сулярскі. Ягоная дачка пільна со-

чыць за модай, марыць выйсці замуж за суседа пана асэсара. Але як гэта зрабіць, калі тата такі адсталы, што нават гарбаты ня п'е? Яна намаўляе тату купіць у Мухіна самавар і гарбаты й таемна збірае на ягоныя імяніны гасьцей, якіх думае частаваць гарбатай. Але паколькі сама ня ўмее абыходзіцца з самаварам, то просіць дапамагчы лёкая, былога гаспадара, якога тата разарыў. Той ненавідзіць новых гаспадароў і адмыслова прымайстроўвае вечка да самавара такім чынам, каб той, закіпеўшы, разарваўся.

— *І, нарэшце, да гарбаты прызвычаліся. З чым пілі яе?*

— Гарбату сталі ўжываць не як лекі, а піць дзеля асалоды й, прынамсі, дзеля прэстыжу. Пілі спачатку бяз цукру, яго пачалі ўжываць крыху пазней. Пілі зь вяршкімі, зь лімонам. А таксама, што вельмі цікава й чаго мы цяпер ня робім, пілі ў XIX стагодзьдзі з малінавым і вішнёвым сокам, з чырвоным віном.

— *Якую гарбату мы п'ем сёньня?*

— На жаль, стан з гарбатай у Беларусі мала зьмяніўся за два стагодзьдзі. Варта прайсьціся сёньня па шапіках, крамах, каб заўважыць, што там прадаецца пераважна няякасны тавар расейскай фасоўкі з адмысловымі назвамі: «Императорский», «Царский», «Дворянский»... Фактычна, разам з напоем мы спажываем расейска-імперскія, манархічныя стэрэатыпы. Вядома, што й прыбыткі ад продажу гарбаты асядаюць у кішэнях нашых усходніх суседзяў.

СМАК СЫРУ

Размова з Алесем Белым

Пра паходжаньне сыру існуе шмат легендаў. Паводле адной зь іх, арабійскі купец Канан на досьвітку выправіўся ў далёкі шлях па пушчэлі. З сабою ён узяў малака, якім напоўніў традыцыйны для вандроўнікаў сасуд — высушаны авечы страўнік. Калі сьцімнела, купец спыніўся й перад сном захацеў малака. Але замест малака з авечага страўніка пацякла сыроватка, а ўнутры сасуду зьявіўся белы камяк. Купец у роспачы паспытаў яго й быў вельмі здзіўлены прыемным смакам. Так зьявіўся на сьвет сыр, а здарылася гэта болей як чатыры тысячы гадоў таму. Купец распавёў пра сваё адкрыцьцё суседзям, і неўзабаве спосаб вырабу сыру стаў шырока вядомы. І нібыта з Арабіі сыр разышоўся па ўсім сьвеце. А сёньня ці ня кожны ведае пра ангельскія чэдэр ды стылтан, галянцкія эдэм і гаўду, французскія ракфор ды камамбэр, італьянскія пармэзан ды гарганзолю. Здаецца, наяўнасьць традыцыйнага нацыянальнага сыру, ды і аднаго гатунку, зьяўляецца пропускам у прывілеяваны клуб эўрапейскіх краінаў.

— *А ці могуць беларусы пахваліцца нацыянальнымі сырнымі традыцыямі?*

— Беларускі сыр мала вядомы ў сьвеце, і нават, як ні парадаксальна, мала вядомы ён і самім беларусам. Нават адмыслоўцы-сыравары не задумваюцца пра традыцыі свайго сыру, пра культываваньне ягонай менавіта нацыянальнай адметнасьці. Нашы паўночныя суседзі, літоўцы, дасягнулі тут нашмат большых пось-

пежаў. Здаецца, за савецкім часам мала хто з турыстаў або камандзіраваных у Вільню вяртаўся адтуль безь якога-небудзь з тамтэйшых сыроў — з кменам ці вэнджанага. І сёння сыры — адзін з прадметаў нацыянальнай гордасці ўжо незалежнай дзяржавы Літвы.

— Ці даўно беларусам вядомы смак сыру?

— Смак сыру вядомы славянам тысячагодзьдзі. Ніколі ў нашай гісторыі не было такога, каб сыраробства перапынялася. Возьмем «Пана Тадэвуша» Адама Міцкевіча, у якім апісаная традыцыйная, падобная чымсьці на галубятню, сырніца — абавязковае для кожнага самавітага фальварку збудаваньне, у якім сушыліся сыры:

*Стаяла там за плотам блізка, поруч з садам,
Дзе Рыкаў абанёрты быў сваім атрадам,
Старая сырніца, ў зруб складзеная рэдкі
З брусоў скрыжованых, падобная да клеткі.
У ёй сьвязілі копы сыраў яснай бельлю...*

Тут паэт апісаў белы сыр, бо найбольш пашыраны ў нас быў менавіта белы тварожны, гэтак званы клінковы сыр. Вытворчасць цьвёрдых сычужных сыроў, больш складаная тэхналягічна, вядомая ў нас параўнаўча нядаўна, апошнія мо дзевецце гадоў, і прынесена з Галяндыі ды Швайцарыі. Сыр як сымбаль белі, чысьціні фігуруе ня толькі ў Міцкевічавым «Пану Тадэвушу», але і ў Коласавай «Новай зямлі»:

*Ляжыць гарамі ў іх падножжа,
Закуска, гэта міласць Божа:
Тут сыр, як першы сьнег, бялюткі,
Каўбас прыемнейшыя скруткі,
Што толькі ёсьць у Беларусі.*

— Такім чынам, нацыянальны беларускі сыр — менавіта клінковы сыр з прэсаванага тварагу?

— Можна сказаць і так, хаця й не без «але». Прынамсі, ва ўсіх савецкіх даведніках у гастронаміі пісалася, што радзімай клінковага сыру ёсьць Беларусь. Але, па вялікім рахунку, традыцыі сыраробства з тварагу — агульныя для беларусаў, палякаў і літоўцаў. Проста нам выдзелілі, як таму малодшаму брату, самую простую тэхналёгію. Дарэчы, сучасныя літоўцы менавіта звычайны клінковы сыр называюць «летувішкас суріс». Вельмі частым традыцыйным дадаткам да такога сыру і ў нас, і ў літоўцаў, ёсьць кмен. Таксама даўною традыцыю мае сушаны сыр. Цягам многіх стагодзьдзяў, аж да сярэдзіны XIX, выраб сушанага тварожнага сыру быў ці не адзінай магчымасьцю назапашваньня кансэрваванага малака ў традыцыйнай замкнёнай натуральнай гаспадарцы. Добра высушаны сыр быў такі цьвёрды, што яго немагчыма было раскусіць ці нарэзаць скрылямі. Таму яго дробна стругалі й затым смакталі як цукеркі. Яго яшчэ церлі і ўжывалі як дадатак да розных страваў. У нейкім сэнсе гэта беларускі варыянт італьянскага пармэзану, нацёртага сыру.

— А як наконт жоўтых, зь дзірачкамі ці вочкамі, сыроў — галяндзкага, расейскага, пацэхонскага? Яны чужыя беларускай традыцыі?

— Яны сапраўды зьявіліся ў нас нашмат пазьней, чым кліновыя. Гэтак званыя цьвёрдыя сычужныя сыры вырабляюцца не з тварагу, а непасрэдна з малака пры дапамозе фэрмэнту з часткі страўніка маладых цялятаў — сычугу. Гэта тыповая заходнеэўрапейская традыцыя, і ў нас такія тэхналягічна больш складаныя сыры пачалі вырабляць ужо пасля далучэньня да Расейскай імперыі. Але распаўсюджаньне новых на той час тэхналёгіяў адбывалася і ў нас, хаця й не без уплыву расейскай моды, але без патранажу расейскага ўраду, прыватнымі высілкамі тутэйшай шляхты. Найбольш прэстыжным зь цьвёрдых сыроў у XIX

стагодзды лічыўся гэтак званы швайцарскі сыр, і ў нас ён зьявіўся адначасна з Расеяй і незалежна ад яе. У «Літоўскай гаспадыні» ў сярэдзіне XIX стагодздыя швайцарскі сыр мясцовай вытворчасці згадваецца як даўно вядомы жыхарам краю прадукт. Што да галяндзкага сыру, дык ён зьявіўся ў нас, здаецца, яшчэ да падзелаў Рэчы Паспалітай ад нешматлікіх, але энэргічных галяндзкіх каляністаў. Мясцовым аналягам галяндзкіх сыроў, падобных на эдэмскі, ад сярэдзіны XIX стагодздыя на захадзе Беларусі і ў Літве сталі гэтак званыя літоўскія сыры.

— *Прозьвішча аднаго з піянераў у вырабе новага гатунку сыру было Брахоўкі, таму іх яшчэ называлі «брахоўкія». Што гэта былі за сыры?*

— Гэта шарападобныя сыры вагой ад двух да чатырох кіляграмаў, якія дасьпявалі досыць доўга — да чатырох месяцаў — і гатаваліся як з цвёрдай скарынкай, так і з адмыслова зацьвілай. Гэтыя сыры вырабляліся не для хатняга ўжытку, а выключна на продаж, і трэба сказаць, яны дасягнулі вялікага камэрцыйнага поспеху. Іх добра ведалі й ахвотна куплялі і ў Маскве, і ў Пецяярбургу, і ў Варшаве. Праўда, называючы іх літоўскімі, пакупнікі ня ведалі, што яны могуць паходзіць і з Заходняй Беларусі. Затое й беларускія сяляне, якім цяжка было наладзіць выраб цвёрдых сыроў, дасягнулі пэўных поспехаў у вырабе тварожных сыроў. У канцы XIX стагодздыя расейскі часопіс «Домострой» рэкамэндаваў іх сваім чытачам менавіта як беларускія. Добра апісаў іхнае значэнне для эканомікі рэфармаванай вёскі беларускі гісторык і этнограф Мікалай Улашчык. Згадвае іх і Якуб Колас у «Новай зямлі», як мы ўжо казалі.

— *Ці існавалі рэгіянальныя адметнасці сыроў?*

— Так. Прыкладам, беларусы Беласточчыны яшчэ некалькі дзесяцігодздыяў таму выраблялі такія сыр са

сьвежага вільготнага, нават не прэсаванага тварагу. Дзень пры дні ў драўляную бочку накладалі чарговую порцыю мяккага тварагу, толькі адліваючы сыроватку й моцна солячы кожны новы пласт, крыху ўтрамбоўваючы. Паступова бочка запаўнялася, сыр з цягам часу цвярдзеў, але не скісаў, і яго звычайна ўжывалі як дадатак да хлеба ў часе жніва. Такі сыр, самы прымітыўны нават у параўнаньні з прэсаваным клінковым, адпаведна й быў самым танным з нашых сыроў.

— *А што за савецкім часам? Ці захоўваліся ў Беларусі свае традыцыі сыраварства?*

— Калі казаць пра цвёрдыя сычужныя сыры, дык савецкая гастронамічная традыцыя рэкамэндавала лічыць беларускімі нацыянальнымі сыры «Мінскі» ды «Северны», распрацаваныя ў нас у пару СССР. «Мінскага», мне здаецца, я даўно ня бачыў на паліцах, а вось «Северны» прадаюць.

— *Адкуль такая назва?*

— Як у нас даюць назвы гэтак званым нацыянальным прадуктам? Хто іх дае? Міністэрства гандлю, магчыма, Міністэрства культуры... Калі казаць пра назвы, вытворныя ад гарадоў, я б лепей пашукаў рэцэптуру наваградзкага сыру, які ў міжваеннай Заходняй Беларусі быў самы дарагі й больш прэстыжны за літоўскі.

— *Якія яшчэ даўнія назвы, але згубленыя ў часе, мелі беларускія сыры?*

— Напрыклад, Статут 1588 году, вызначаючы кампэнсацыю за страту ці пашкоджаньне маёмасці, згадваў і некаторыя гатункі сыроў:

За малый округлы сыр albo за мальдрик осм пенезей.

За гомолку чотыри пенези.

«Мальдрык», або інакш «мандрык», — вельмі распаўсюджаны калісьці ў нас сыр, настолькі, што гэта й сёння досыць частае беларускае прозвішча, хаця мала хто з ягоных носьбітаў ведае пра ягоны сэнс. Гэтыя сыры губляюцца недзе ў канцы VII — пачатку VIII стагодзьдзя, так даўно, што цяпер гісторыкі не бязь цяжкасьцяў вызначаюць, што гэта быў за сыр. Здаецца, гэта быў салодкі, невялікага памеру акруглы сыр, прычым, менавіта фэрмэнтаваны, сьчужны, але не з каровінага, а з авечага малака. Некалькі стагодзьдзяў таму гадоўля авечак і спажываньне авечага малака былі ў нас больш звыклія, чым сёння. Вядомыя й іншыя экзатычныя гатункі сыроў. Ад другой паловы XIX стагодзьдзя й амаль да Першай усясьветнай вайны існаваў такі надзвычай экзатычны гатунак, рэцэпт прыгатаваньня якога падавала «Літоўская гаспадыня»:

Паўгарца густой сьвежай сьмятаны зьліваюць у новую шчыльна сатканую сурвэтку, завязваюць яе над самай сьмятанай і адразу кладуць у ямку, выкапаную ў чорнай тлустай глебе... Накрываюць згорнутым удвая палатном, каб зямля не насыпалася ўсярэдзіну. Засыпаюць ямку зямлёй, моцна яе прыціскаюць і топчуць нагамі, а зверху кідаюць каменне... Праз дваццаць чатыры гадзіны асыярожна дастаюць сыр, каб не зламаць і не забрудзіць зямлёй.

Такі сыр меў вельмі трапную, хаця й зь відавочным адценьнем чорнага гумару, назву «нябожчык». Але не зважаючы на назву, сыр «нябожчык» лічыўся ласункам. Вось толькі трэба было яго зьесці як мага хутчэй, бо ён хутка псаваўся й гарчэў.

— Ня думаю, каб сучасны спажывец кінуўся купляць сыр такой рэцэптуры й з такой назвай.

— Я да гэтага й не заклікаю. Але цікава, што сыр і

нябожчыкі ўсё ж маюць нейкую павязь. Мы ўжо згадвалі традыцыйную сырніцу з «Пана Тадэвуша». Калі хто чытаў паэму ці глядзеў нядаўні фільм Анджэя Вайды, мусіць памятаць, што ў кульмінацыйны момант менавіта сырніца паслужыла сакрэтнай зброяй перамогі над расейскім войскам:

*Вось Возны з Войскім к сырніцы падходзяць ззаду,
А кожны захапіў, як піку, жэрдку з саду.
Прышоўшы, тычкі ўпёрлі ў слупа верх пахілы
І пхнуць будынак зьнізу, колькі маюць сілы,
Слуп трэснуў, крышыцца...
Вось сырніца ў палёце,
Вось б'е цяжарам дрэва і сыроў на роце
І рانیць, забівае войска й камандзіраў.
Так зьлеглі ў кучу: дрэва, труны, груды сыраў.
Абліты мозгам і крывёй, троххутнік рвецца,
І ўжо Крапіла ў ім гудзіць, і Брытва ўецца,
Сьцябае Розга, падб'ягае шляхта звонку,
Жакі гоняць еграў, б'юць наперагонкі.*

Сырніцу, якая выкарыстоўвалася ў здымках фільму, можна й сёння ўбачыць у адным з польскіх музэяў пад голым небам. Але мяне здзіўляе, чаму гэтых традыцыйных калісьці для Беларусі сырніцаў няма нідзе ў нашых этнаграфічных музэях — у Дудутках, Строчыцах, нават у Завосьсі. Магчыма, таму, што ў канцэпцыю «беларускага нацыянальнага», распрацаваную марксісцкімі этнографамі, сырніца, як элемент тыпова фальваркавай, шляхецкай культуры, ніяк ня ўпісваецца. А вось у эўрапейскіх краінах шануюць свае сыры й захоўваюць традыцыі іхнага вырабу. Калі ў Францыі ў 1961 годзе адзначалі тысячагодзьдзе сыру маролі, у ягоны гонар нават адслужылі ўрачыстую імшу ў мясцовым касьцёле. У Нармандыі стаіць помнік вынаходніцы сыру камамбэр Марыі Арэль.

БУЛЬБЯНЫ ПАРАТУНАК

Размова зь Ігарам Марзалюком

Беларусы ганарацца сваёй бульбай. Пра яе вершы, песьні складаюць. Яна — найпапулярнейшы харч. Бульба ратавала людзей у самы галодны час, як, дарэчы, яна ратуе й сёння многіх беларусаў, якія жывуць за рысаю беднасьці. А ў былым Савецкім Саюзе, дзе вельмі любілі даваць мянушкі цэлым нацыям, беларусаў называлі бульбашамі. Так што, пэўна ж, можна сказаць, што бульба — сярод сымбалаў Беларусі.

— Бульба для беларуса — сапраўды нешта большае, чым проста харч. Гэты караняплод сёння ёсьць адным з этнавызначальных беларускіх маркераў, побач зь «беларускім» зьверам зубрам ды «беларускай» птушкай буслам. Уявіць сваё жыцьцё бяз бульбы наўрад ці можа хоць хто-небудзь з сучасных беларусаў. Аднак, перафразуючы ананімнага клясыка беларускай літаратуры ХХ стагодзьдзя, скажам: быў дзень, быў час, была эпоха, калі на нашай зямельцы нават ня пахла ні дранікамі, ні клёцкамі, ні бабкай, ні іншымі прыемнымі беларускаму страўніку стравамі.

— *Калі ж пазнаёміліся беларусы з бульбай?*

— Бульбяная экзотыка зьявілася на магнацкім стале хіба што пры канцы XVII стагодзьдзя. У кнізе, напісанай кухмістрам кракаўскага ваяводы Станіславам Чарнецкім, сьліннай «Compendium ferculorum, albo Zebranie potraw» («Усё пра стравы, альбо Збор страваў»), згадваецца першы бульбяны прысмак для эліты Рэчы Паспалітай. Пад назваю «tertofelle» хаваецца бульба, якую пяклі ў попеле й, пакроеную на скрылікі, смажылі. Кніжка пабачыла сьвет у 1682 годзе й на

працягу XVIII стагодзьдзя неаднаразова перавыдавалася. Згаданая ў ёй страва яшчэ ня масавы прадукт, а гастронамічнае вынаходніцтва да панскага стала.

— *Калі бульбу пачынаюць вырошчваць у Беларусі і ў якім рэгіёне?*

— Упершыню бульбу пачалі вырошчваць у Беларусі падчас панаваньня караля польскага й вялікага князя літоўскага Аўгуста III (1733—1763) на тэрыторыі Гарадзеншчыны. І ў другой траціне XVIII стагодзьдзя заморскае дзіва пачало сваё трыюмфальнае шэсьце па беларускай тэрыторыі. Найбольш значным бульбавадчым цэнтрам напрыканцы 1780-х гадоў стала тэрыторыя Полацкага намесьніцтва. У 1788 годзе тут у «пасеве» бульба займала ўсяго 7 чвэрцяў, а ва «ўраджаі» — 21 чвэрць, але праз два гады ў «пасеве» было 4617 чвэрцяў, а ва «ўраджаі» — 18 759 чвэрцяў. На Суражчыне ў гэты час вырошчвалі бульбу ня толькі на агародах, але й на панскіх палетках.

— *Як распаўсюджвалася новая агракультура на беларускіх землях у гэты час? Як паставілася да зьяўленьня бульбы сялянства?*

— Спачатку беларускае сялянства сустрэла агракультурную навацыю халаднавата. Тады яе вырошчвалі толькі ў каралеўскіх эканоміях нямецкія каляністы, а беларускі паспаліты люд недаверліва ставіўся да гэтай чортавай штуковіны, якую ён неўзабаве ахрысьціў «праклятым земляным яблыкам». Дзякуючы ціску тутэйшай шляхты «на пана сахі і касы», бульба ў добраахвотна-прымусовым парадку ўсё ж прапісвалася на сялянскіх палетках. Сяляне з уласьцівай нашаму народу ціхмянай упартасьцю здзяйснялі акты сабатажу, усяляк ухіляючыся ад гэтай навацыі. Не абыходзілася ў гэтай барацьбе й без пракудаў. У пачатку XIX стагодзьдзя на Магілёўшчыне жьў апантаны бульбавад, багаты і ўплывовы пан, ула-

дальнік маёнтку Цялятнікі, генэрал Гернгрос. У сваіх уладаннях бульбу ён вырошчваў ад 1817 году, даваў свой улюбёны караняплод на пасадку й сялянам. Але на сялянскіх палетках бульба амаль не вырошчвала, толькі дзе-нідзе можна было пабачыць асобныя кволыя каліўцы. Гаспадар хутка зразумеў, што дзеецца. Глыбокай ноччу прыходзіў паспаліты люд на поле й старанна выкопваў пасаджаную ўдзень бульбу, а потым вёз да найбліжэйшай габрэйскай карчмы, дзе мяняў ненавісныя «праклятыя земляныя яблыкі» на гарэлку. Тады генэрал схітраваў: замест цэлых бульбінаў сялянства атрымала на насеньне парэзаныя клубні. Іх магільёўскія мужыкі ня сталі выбіраць, і на наступны год сабралі добры ўраджай. Пераканаўшыся ў карысьці ды смакавых якасьцяў бульбы, пачалі яе вырошчваць самі, ужо без прынукі.

— *І калі ж урэшце прынялася бульба на беларускіх землях?*

— XIX стагодзьдзе стала часам поўнай і безумоўнай бульбянай перамогі на беларускіх палетках. Калі ў Гарадзенскай губэрні ў 1822 годзе сабралі 7,1 тысячы чвэрцяў бульбы, дык у 1827 годзе ўжо ў сто разоў болей. У справаздачах Менскай ды Віцебскай губэрняў за 1828 год адзначалася, што «бульба зьяўляецца памочнікам да харчаваньня, родзіць выдатна, з посьпехам паўсюль тут разводзіцца». У справаздачы Гарадзенскай губэрні за 1840 год было напісана: «бульба займае першае месца ў ліку апраблянай гародніны, спрыяе харчаваньню народу, гадаваньню жывёлы і ўгнаеньню палеткаў». Бульба напраўду ў той час становіцца галоўнай культурай, «другім хлебам», хаця ня будзе перабольшаньнем сказаць, што для бяднейшых сялянаў яна была ўвогуле адзіным і першым хлебам. Як пісаў адзін з тагачаснікаў, «гарох, частку ячменю, авёс сяляне прадаюць, а бульбаю харчуюцца амаль цэлы год».

— *Калі зьявіліся свае, беларускія, гатункі бульбы? Ад якога часу можна казаць пра беларускую бульбу ў поўным сэнсе гэтага слова?*

— Посьпехі бульбаводства, «бульбяны бум» далі свае станоўчыя вынікі нарэшце і ў галіне сэлекцыі. Ужо ў 1860-я гады ўзьнікаюць мясцовыя гатункі бульбы. У жніўні 1853 году ў Горы-Горацкім земляробчым інстытуце адкрылася выстава, на якой экспанавалі 28 гатункаў бульбы з Батанічнага саду інстытуту, а таксама прадукты з бульбы ў выглядзе мукі й крупкі. У 1868 годзе «Земледельческая газета» пісала, што ў Горацкім павеце меліся гатункі

...на кои почти не имеют влияния неблагоприятствующие обстоятельства, вредящие всем прочим. Так, например, в нашем уезде, в с. Слижах, у одного хозяина картофель ежегодно дает более десяти зерен и величиной превосходит гусиные яйца... Обилием крахмала и вкусом слижевский картофель превосходит все возможные сорта.

Смачная была мсьціслаўская ды быхаўская бульба. Вядомы знаўца гэтай справы А. Палтарацкі пісаў:

Мне приходзілася бачыць розныя гатункі бульбы, але нідзе ня бачыў я такой буйнай і сапкай, як у Мсьціслаўскім павеце... Быхаўская бульба таксама добрая.

— *Выглядае, што здаўна існавала рэгіянальная спэцыфіка бульбаводства ў Беларусі?*

— У 1890-х гадах на тэрыторыі Беларусі ўжо вылучаліся чатыры зоны бульбаводства. Да першай адносіўся Рэчыцкі павет. Тут пад бульбаю былі занятыя 18,1% пасяўных плошчаў. Да другой зоны належалі тэрыторыі Барысаўскага, Гомельскага, Рагачоўскага, Чэрыкаўскага паветаў (12,1—15% плошчаў). Да трэцяй — Менскі, Бабруйскі, Клімавіцкі, Чавускі,

Быхаўскі, Магілёўскі, Аршанскі, Сеньненскі паветы (9,1—12% плошчаў), а да чацьвертай зоны — тэрыторыя Горацкага павету ды ўсёй Віцебскай губэрні (6,1—9% плошчаў).

— Як выглядала беларускае бульбаводзтва на тле, скажам, іншых рэгіёнаў Расейскай імперыі? Ці была гэтая галіна беларускай сельскай гаспадаркі ў той час эфэктыўная й канкурэнтназдольная?

— На пачатку ХХ стагодзьдзя беларускае бульбаводзтва было найлепшым і адным з мацнейшых у Расейскай імперыі. На 1913 год прыпадае пік дарэвалюцыйнай беларускай бульбяной вытворчасці — пасяўная плошча складала 583,3 тысячы гектараў, ураджайнасьць — 6,4 тоны з гектара, валавы збор 4 мільёны тон, ці 12,6% валавога збору ў Расеі.

— І ўрэшце бульба стала ня проста харчам, але й элемэнтам беларускай культуры?

— Сапраўды, поўная й незваротная «беларусізацыя» бульбы адбылася ў XIX стагодзьдзі. У сярэдзіне таго ж стагодзьдзя бяз бульбы немагчыма было ўжо ўявіць жыцьцё беларускага паспалітага люду. Бульба ўваходзіць у фальклёр, пра яе складаюць песьні. Адна беларуская полька ўвогуле можа лічыцца за своеасаблівы гімн бульбе:

*Гарні, гарні бульбу зь печы
Ў торбачку — ды на плечы.
Бульбу някуць, бульбу вараць,
Бульбу ядуць, бульбу хваляць.*

*З бульбы мука, з бульбы каша,
Прападзі ты, доля наша.
Адзін лапаць, другі бот,
А я шляхціц, далібог!*

ГАРЭЛКА — СЛУЖКА СЬМЕРЦІ

Размова з Тацянай Валодзінай

Неяк адзін з маіх заакіяньскіх калегаў, зь якім мы дыскутавалі пра мастацтва за шклянкай віскі, прапанаваў сваю нібыта жартаўлівую клясыфікацыю ўсясьветнай культуры паводле ўжываньня нацыямі алькагольных напояў. Гэта — культуры віна, гарэлкі, віскі, піва й пеністых напояў. Беларусь ён аднёс да культуры ўжываньня гарэлкі. Зрэшты, што да мяне, дык гэтая сыстэма не пазбаўленая сэнсу. Сапраўды, бог Дыяніс — дамінанта грэцкай трагедыі — ёсьць і богам віна. Чэскага Швэйка, як і сучасных чэхай, не магу ўявіць бяз куфля піва. А згадаем шклянкі гарэлкі, напоўненыя да краёў, якія адным лыкам апажэняюць героі расейскага кіно. Што тычыцца Беларусі, дык наўрад ці можна сьцьвярджаць, што Беларусь — краіна культуры ўжываньня гарэлкі. Але ж беларусы сёньня п'юць яе, і ў дозах немалых.

— Як успрымалі гарэлку старажытныя беларусы? Які культурны статус яна мела ў працэсе фармаваньня нацыі?

— Гарэлцы ў беларусаў надаваліся звышчутлігарныя рысы й прыпісваўся пэўны сэміятычны статус. У народных уяўленьнях гарэлка была адным з надзейных сродкаў пераадоленьня мяжы між сьветамі й пераходу чалавека да іншых віртуальных рэальнасьцяў.

— Як тлумачылі беларусы зьяўленьне гарэлкі? Каму прыпісвалася гэтае вынаходніцтва?

— Зьяўленьне першага бровару й адкрыцьцё гарэлкі ў народных паданьнях зьвязваецца з чортам. Захацеў

ён выведаць у Ноя пра Божыя справы, але ніяк ня мог развязаць яму языка. Вось і скарыстаўся чорт дапамогаю жанчыны, якая праз сваю цікаўнасьць і даверлівасьць дапамагла яму ў стварэньні гарэлкі:

От пачала жонка Ноя месяц хлеб, а чорт падставіў ёй пад нос пасудзіну, дык туды на капельцы нацякло якоесь вады чуць ня поўная пасудзіна. «Што ж гэто такое?» — пытае баба. «Гарэлка, — адказвае чорт, — яна так завецца затым, што з гары падае, ды затым, што хто яе многа вып'е, той згарыць. Яна ў хлебе рэдкая, а ў жанчын густая, моцная. От затым, калі мужчына пасядзіць кала жанчыны, то хутка ап'янее, як ад хмелю».

Згодна з запісамі са Століншчыны, Бог, ведаючы, што гарэлку гоніць чорт, дабраславіў яе — каб людзі, што не злоўжываюць, былі моцныя й здаровыя. У той жа час за выдумку чорта гнаць гарэлку з жыта Бог у дзесяць разоў скараціў ураджай.

— *Калі гарэлка — чортава стварэньне, то, відаць, і да п'яных ставіцца ён уважна й прыязна. Ці наадварот — крыўдзіць іх?*

— І сёньня запісваецца шмат гісторыяў пра дзівосныя прыгоды чалавека пасля ўжываньня ім алькагольных напояў. Сюжэт такіх гісторыяў зводзіцца да сустрэчы чалавека зь незнаёмцамі, якія адорваюць яго грашыма, кладуць спаць на пуховыя пярыны. А як прачнецца чалавек, дык грошы аказваюцца сьмецьцем, а пярына — калодаю альбо нават лужынай. Аказваецца, п'яны знаходзіцца ў спэцыфічным памежным стане сьвядомасьці, які робіць магчымым ягоны кантакт зь нячыстай сілай.

— *Самі пацярпелыя й сёньня тлумачаць свае паводзіны даслоўна тым, што «напіліся да чорцікаў», што чорцікі сапраўды стаялі ўваччу ці ў галаве.*

— Гэта так, бо стан ап'яненьня й зьвязаныя з гэтым зьмены ў паводзінах тлумачацца найўнасьцю ў целе нячыстай сілы. У іншых варыянтах чорт спадарожнічае п'янаму ды становіцца як бы ягоным ценем. Відаць, ап'яненьне (у тым ліку й наркатычнае) парушае прасторава-часавыя арыентацыі, здымае межы паміж сьветамі й тым нібы спрыяе падобным кантактам з чортам:

От напіўся той п'яніца дый пачаў іграць з чарцямі. Выдумляў ён усялякія штукі ды так хвацька забаўляў іх, што яны жыўцом забралі яго да сябе ў пекла. Але, мабыць, і ў пекле нельга пражыць без працы адною гульнёю. Прачухаўся трохі п'яніца дый крычыць на ўсё пекла: «Давайце гарэлкі, а то ўсё разьвярну!» Няма чаго рабіць, далі яму чэрці гарэлкі мо два ці тры разы. Дый шкода ім стала дарам бузаваць гарэлку, калі яна на зямлі так добра зводзіць людзей ды вядзе іх у пекла.

Але мараль у тым, што трапляе п'яніца зь пекла ды наўпрост у рай, бо не змагі нічым запыраць яму сьвятныя.

— *Ці не паказваюць такія сюжэты на прыхільнае стаўленьне царквы да гарэлкі й п'янства?*

— З аднаго боку, была патрэба адсунуць былую паганскую форму разгульнага пітва, а зь іншага — прыстасаваць яе да новых умоваў. Выйсьце знаходзілі ў размеркаваньні кубкаў — два-тры дзеля Бога, а калі болей — гэта на службу д'яблу. Разам з тым, у народных поглядах безупыннае п'янства на славу Божую прыводзіла наўпрост у рай. А ў абрадавых велічальных песьнях «сам Бог мяды сыціць, Ілья піва варыць», а добры гаспадар прымае «Бога зялёным віном, Сьвятую Прачысту салодкай гарэлкаю».

— *Ня раз даводзілася бачыць пакінутыя на магілах чаркі. Дый памінкі часам пачынаюць на-*

гадваць шумнае застолье. Ці да месца гарэлка ў пахавальных абрадах?

— Гарэлка ўваходзіць у шэраг абавязковых страваў пахавальна-памінальнага абраду. Славянская памінальная пагулянка вылучалася абавязковым багацьцем і разгулам. У беларусаў пасля пахавання запрашаўся й сам нябожчык. Яму лілі гарэлку на абрус са словамі: «Хадзі, выпі чарачку гарэлка». На Віцебшчыне чарку падносилі перад кожнай новай стравой, пры гэтым кожны запрошаны хрысьціўся й казаў: «Паші ж, Божа, яму царства нябеснае, грахоў адпушчэньне й душачкі спасеньня». У часе памінаньня ставілі на стол асобную чарку, адлівалі гарэлка на стол, лілі на магілку.

— Вынікае, што гарэлка прызначалася перадусім памерлым. Дык навошта ж піць жывым на тых жа могілках?

— Важна, што рытуальна рэглямэнтаваны банкет бачыўся як умова зносінаў жывых і мёртвых. Больш за тое, гэта нават супольная параўнак жывых супраць мёртвых. Верылі, хто на Дзяды адаб'ецца ад калектыўных памінак, чакаюць таго розныя беды. А хто ўстане ад памінальнага стала раней за вызначаны тэрмін, можа нават хутка памерці. Таму тры абавязковыя чаркі на памінках ня толькі даніна памяці, але й замацаваньне мяжы паміж жывымі й мёртвымі, паміж замагільлем і гэтым сьветам.

— Відца, толькі ў гісторыі засталіся гэтак званыя «камсамольскія» безалькагольныя вясельлі. А вярнулася на вясельны стол гарэлка, пэўна, ня толькі таму, што без яе сумнавата. Што можна сказаць пра рытуальную ролю гарэлка ў сямейных абрадах?

— Гарэлка выконвае значную сымбалічную ролю ў часе сямейных урачыстасьцяў: на хрэсьбінах, вясельлі,

калі менавіта чаркаю замацоўвалася дасягнутае пагадненьне пасля сватаньня. У Сьвіслачы ў канцы вясельля тую гарэлку, што засталася, сват выліваў на сьцены — ды так, каб пырскі ляцелі што вышэй. Рабілася гэта дзеля таго, каб у хаце быў дабрабыт і дастатак. Існаваў і цікавы звычай «саладзіць гарэлку» — гасьцей частавалі пасля першай шлюбнай ночы. Калі нявеста аказалася чэсная, гарэлку саладзілі, падфарбоўвалі калінаю, падносилі гасьцям, а таксама адсылалі маці нявесты разам са шлюбнаю кашуляй ейнае дачкі. Госьці ж сьпявалі:

А ў нас сьядога нешта было,

Чатыры каленцы радам было.

А пятае шыла гарэлку саладзіла.

— А на земляробчых, гаспадарчых сьвятах? На вошта тут патрэбная гарэлка?

— Амаль усе земляробчыя абрады ладзілі паводле канонаў старажытных аграрна-культавых дзеяў, якія патрабавалі шырокага разгулу, весялосьці, багацьця стравы. У народнай сьведомасьці захавалася псыхалёгічная матывацыя сакральнасьці «пагулянка»: «Без гарэлка й сьвята ня ў сьвята». Верылі нават у залежнасьць плёну ад частаваньня. Да прыкладу, на вячэру пасля вывазу гною запрашаліся зусім незнаёмыя людзі: «Хадзіце, выпіце чарку, каб жыта вялося», а за сталом чарцы папярэднічаў тост: «Як вып'еш, так і адмочыць. Піце, каб усходы былі часьцейшыя й гусьцейшыя». Як бачым, магічныя законы сымбалічна прыроўнівалі гарэлку да дажджу.

— Аж па сёньня актыўна працягваюцца спрэчкі, як успрымаць п'янства — як разбэічанасьць або як хваробу? Які адказ дае традыцыя?

— У легендах п'янства наагул завецца хваробай над хваробамі. А пастанавілі так усе немачы разам на чале з галоўным чортам Люцыпарам, трымаючы перад ім

справаздачу, хто ж больш людзей выпраўляе на той сьвет:

Падсуналася бочка, зь якое тырчыць аблезлая галава зь сінім носам, ці бо тое самае п'янства, дый кажа: «Я тое зрабіла, што цяпер, каб ня я, то ўсе хваробы ні аднаго чалавека не ўмарылі, сьмерці прыйшлося б ці зубы палажыць на паліцу, ці сузд-ром здохнуць». «Праўда, — кажа сьмерць, — п'янства верна мне служыць: яно робіць больш, чым усе хваробы разам. Пасьля п'янства возьме й трасца, і пухліна, і разачка, і ўсялякая хвароба».

Назваў беларус гарэлку й чортавым стварэньнем, і хваробай над хваробамі, і нават служкаю Сьмерці. Найважней, што доўгі час трымалася культура піцьця, і толькі адзінкі прадаваліся д'яблу ў карчме. Сярэдні ж беларус падымаў пушчаную па крузе (адну!) чарку й мовіў да суседа: «Пакарай цябе, Божа, блінцом, да шчэ з маслам і піўцом».

