

# ТРАДИЦИОННАЯ КРЕСТЬЯНСКАЯ КУХНЯ МОГИЛЕВСКО-СМОЛЕНСКОГО ПОГРАНИЧЬЯ: НАИМЕНОВАНИЯ БЛЮД ИЗ КАРТОФЕЛЯ

Шаповалова Людмила Ивановна

доцент кафедры белорусского и русского языков  
учреждения образования “Могилевский государственный университет  
имени А. А. Кулешова”; кандидат филологических наук, доцент  
(г. Могилев, Беларусь)

Традиционная крестьянская кухня – важнейший источник исторических и этнокультурных сведений, закреплённых в лексике говоров могилевско-смоленского пограничья (МСП). В картотеке «Словаря могилевско-смоленских пограничных говоров» (СМСПГ) зафиксированы десятки наименований продуктов питания, кулинарных блюд и напитков, отражающих особенности крестьянской кухни пограничного этнокультурного ареала. Лексика показывает, что традиции этой кухни складывались под влиянием национальной белорусской кухни, а названия кушаний имеют как белорусское, так и русское происхождение.

Крестьянская кухня напрямую связана с направленностью хозяйственной деятельности в зоне МСП. Поскольку основным занятием здесь было земледелие, то преобладали продукты питания и блюда сначала из муки, а потом и из картофеля. Производство картофеля как сельскохозяйственной культуры началось в 60-е гг. XVIII в.; особенно быстро (вследствие насильственных государственных мер) площади под картофелем увеличивались в 40-х гг. XIX в. Но, по свидетельству этнографа М.Н. Косич, «картофель только в конце 70-х годов изредка стал попадать на крестьянский стол» [1, с. 17]. С течением времени картофель стал одним из основных видов сельскохозяйственной продукции на нынешних приграничных белорусско-российских территориях и основным продуктом питания крестьян, о чем свидетельствуют белорусские этнографические источники [2; 3].

В СМСПГ широко представлены наименования блюд из картофеля – отварного картофеля, приготовленного разными способами, клецек и запеканок, блинов, оладий, лепешек и пирогов. Наиболее распространённым был отварной картофель: цельносваренный (в кожуре, резе очищенный), толчёный – постный или заправленный молоком, сметаной, яйцами, жареным салом [3, с. 93]. Наименования всех видов отварного картофеля и блюд из тертого картофеля уже описаны в наших публикациях, но дополнительная обработка материалов диалектологических экспедиций позволила пополнить эту лексико-тематическую группу новыми словами.

1. Самой простой по способу приготовления крестьянской едой была “бульба”, сваренная в кожуре; ее готовили, когда картофеля было мало, не

хватало соли или не было времени на приготовление [3, с. 93]. К уже известным названиям этого кушанья *целки*, *цурбалки* и *цурбалки*, *це'рбук*, *лўники*, *лупёники* добавились наименования *галки* и *галушки*: *Галки* – *эта картошка ў шулупайках свареная, а патам пачициная* (Соино, Хисл.Смл.); *Раньшы дэтям чугун галак наварыш, маслам кыныпляным трошки приправиш – усё чыстинька пьядуть и бегьють увесь день* (Нестерово, Мст. Мгл.); *Учора сварыла галушак. Дык што ты думайш? Гакнула чугунок з ими, як вынимала с печи* (Ленино, Гор. Мгл.); *Каждая утра печ талю, цугун галушак свиням вару* (Соино, Хисл. Смл.); у фразеологизма *целки' в шинелях* появился синоним – *картошка в шалупе*: *Кали хадили у начная коний пасвить, варили картошку у шалупе* (Крутая, Мст. Мгл.).

2. Очищенный картофель варили редко; иногда его резали, «резанки» обязательно солили [3, с. 93]. В записях диалектных текстов были обнаружены наименования резаного картофеля и кушанья из него – *кругляки*, ср.: *Бульбу пачистила, нарезала круглякоў, у чигун их и у печ пыставыла* (Липовка, Хот. Мгл.); *Я начистила картошки, нарезала кружками ды наварыла круглякоў, паели с мылаком* (Полошково, Клим. Мгл.).

3. Наименования блюд из толченого постного картофеля *толчёнка*, *толкушка*, *толчанца* и *толчани'ца*, *толкушка*, *толочок* пополнились словом *топтуха*: *Пайду на работу, а мая малая дома астаецца, хату прыбярэць, топтухи надельйить. Во якая яна ў мяне* (Б. Рубановка, Мст. Мгл.). Густой постный толченый картофель, приготовленный с добавлением муки, называется *мы'льцы*; его едят, приправляя подсолненным (раньше – конопляным) маслом: *Таўкли картошку з мукою, во были мыльцы ўкусныя* (Н. Дедин, Клим. Мгл.); *У ступи варёную бульбу патаўкли, маслам збрызнул – и во табе и мыльцы* (Татарск, Мон. Смл.)

4. Толченый картофель, обязательно сдобренный чем-либо (молоком, маслом, сметаной), в говорах МСП, как выяснилось при дополнительной обработке диалектологических тетрадей, называется не только *комы*, *комьяки*, но еще и *густушка*, *густинушка*, напр.: *А я так густушку люблю. Бульбу сварыш, пятаўчеш, мылаком ти смитанай приправиш и наешя ўволю* (Любовичи, Мон. Смл.); *Зделыли з бабай густушки, паели – и ладна будить* (Гавриловка, Хот. Мгл.); *Я густинушку магу на три разы на день ести, люблю я такую бульбу тоўчанаю* (Кузьмичи, Ерш. Смл.).

4. Традиционная крестьянская еда – запеканка (картофельная каша) из тертого картофеля, повсеместно называемая *бабкой*, в говорах МСП имеет ряд названий *бранка*, *драчэна*, *драчэнка*, *драчэник*, *бранчук*; в него теперь входит и слово *гамула*: *Гамула* – *эта бапка, яе дельють с тёртай картошки, запраўляють салам и лукам* (Соино, Хисл. Смл.); *Ныдыры бульбы ды зделай к абеду гамулу* (Роськов, Клим. Мгл.).

5. В говорах МСП сохранились названия лепешек, блинов, которые пекли в голодные годы из перезимовавшего в поле картофеля, мерзлого, нередко гнилого, непригодного к употреблению, – *гнилушки, гниляши, тошнотики* и локальное *мурцы*. Теперь в этот ряд включены новые наименования – *лапуны, голики* и *кокора*: *З мёрзлай бульбы пякли прысначки такія, лапуны* (Кр. Буда, Крич. Мгл.); название лепешки *голики* является результатом метонимического изменения первичного значения этого слова ‘мерзлый картофель’, ср.: *Пасля вайны бульбы сваей было мала, да новай ни хватала, дак вясной у поли голики сабіралі* (Липовка, Хот. Мгл.); *У голат и праснаки елі, якія пякли з голикаў* (Кузьмичи, Ерш. Смл.) и *Сабіралі ў полі картошку мёрзлаю, матка голикі з яе тикла* (Гавриловка, Хот. Мгл.). Наши материалы показывают, что сейчас слово *кокора* утратило свое первоначальное значение и служит названием блинов из качественного картофеля, ср.: *Мама надярет мёрзлай картошкі и здэлыць какору* (Полошково, Клим. Мгл.); *Гнилой бульбы нысыбіраім на поле и пякэм какору* (Татарск, Мон. Смл.) и *Мае дзіці какоры с мылаком любіць* (Викторово, Красн. Смл.).

Основные блюда крестьянской кухни МСП входили в обыденный рацион семьи и относились к определенному суточному приему пищи. Обязательным всесезонным обеденным блюдом было «жидкое», обычно щи или картофельный суп. По данным белорусских этнографических источников, «наиболее распространенным жидким кушаньем является картофельный суп – «бульба», «картопля» или «булён» [2, с. 198]. Эти названия до сих пор используются в говорах МСП, напр.: *У нас ж жыткава болыі за ўсё любяць борніч и бульбу* (Кр. Буда, Крич. Мгл.); *Я на абед картоплі с мясам сваріла, хатіця, дівачкі, папробываць?* (Нестерово, Мст. Мгл.); *Згатовіла баба картофільны суп и заветь: «Ідзі, дзіці, картоплі есці»* (Литвиновка, Ерш. Смл.); *Калі булён з бульбы у печкі варіш, бульба хараішо разваріваціца и ён дужа укусны пылучаціца* (Звенчатка, Клим. Мгл.); *Учыра булён с мыладай картохі варіла* (Соино, Хисл. Смл.).

Материалы картотеки СМСПГ свидетельствуют, что названия супов образовались вследствие метонимических переносов наименований (белорусских и диалектных, возникших на русской основе) самого сельскохозяйственного продукта – картофеля на кушанья из него, ср.: *Бульбу тут яшчэ картопляй завуть, яе у кожным двары многа сажають* (Шамово, Мст. Мгл.); *Ну супу якова наваріш, бывала, частей за ўсё з бульбы* (Викторово, Красн. Смл.); *Картопля сёлета крупная ураділася* (Литвиновка, Ерш. Смл.) – *Баба сварыла супу с картошкі и гыварыць мне: «Хады бульбу паеш»* (Селец, Мст. Мгл.); *Штоп картопля укуснаей была, туду лук, маркоўку, укроп дыбаўляють* (Любовичи, Мон. Смл.).

На могилевско-смоленском пограничье широко распространено блюдо белорусской национальной кухни – *картофельные клецки*, описанное

в энциклопедии «Этнаграфія Беларусі»: «Клёцкі – страва з дранай бульбы. Іншыя лакальныя назвы *галушкі, кульманы*. Гатуюць клёцкі рэдкай стравай. На клёцкі дзяруць бульбу, адціскваюць з яе сок..., часам дадаюць крыху мукі, качаюць рукамі галушкі і кідаюць у малако ці вар (забэльваюць малаком). Спажываюць клёцкі таксама без юшкі (сухімі), абліваючы расквашаным салам ці іншай закрасай. Даўней клёцкі варылі з мучнога цеста» [3, с. 263]. В гаворах МСП распространены иные наименования это блюда – *балдэсыки* и *кукелки*, напр.: *Балдэсыки – ета картахляныя шарыки, каторыя варють ў малаке* (Любавичи, Мон. См.); *Картошку снычала дяруть на драчки, патам выжымають, кытають у шарыки, закидывають у чигун и варють – ета балдэсыки, а па-вашаму як, ни знаю* (Тростино, Хот. Мгл.); *Картошку пыдяруть на тёрки, дыбсвятят муку, яйца, соль, скатають шарыки, абжарють на сказы-варадзе, во и палучились кукилки* (Милейково, Мст. Мгл.); *Кукилки картофельныя варили с мылаком* (Викторово, Красн. См.). Слово *кульман* в картеке СМСПГ имеется, но служит наименованием клецек из теста с начинкой (наподобие вареника или пельменя): *Я люблю кульманы с творагам* (Русское, Шум. См); *Тады кульманы смякуць у печки, развядуть кынапли с вадой и мыкають. Дыстанить матка гырячя и ядим* (Городище, Хисл. См.). Это слово зафиксировано только на смоленской территории диалектного региона, но не представлено «Словаре смоленских говоров» (Вып. 5, 1988). Локальное наименование картофельных клецек, которые готовятся, только на молоке, зафиксировано на могилевской территории диалектного региона – *забелянка*: *Бульбы надяреш, камочки скаташи – и ў ваду, варицца, тады мылаком забелиш, пасолиш, забилянка палучаицца* (Лобковичи, Крич. Мгл.); *Люблю, кали матка забилянку дельцыть, тольки яна мяне просить, каб бульбы надрала* (Ст. Дедин, Клим. Мгл.); *Заўчора мылака многа асталося, дыг забилянки надрала* (Забельшин, Хот. Мгл.).

Крестьянская кухня могилевско-смоленского пограничья, наряду с каждодневными кушаньями, включала и редкие блюда, для приготовления которых требовалось мясо, сало, появлявшиеся в рационе селян только в сезонный убой домашнего скота. Одним из таких блюд были *колдуны*, также описанные в энциклопедии «Этнаграфія Беларусі»: «Калдуны – галушкі або клёцкі, начыненныя мясам. Калдуны даўней рабілі з мучнога цеста (жытнёвага, пшанічнага, грэцкага). Качалі галушкі, у сярэдзіну клалі здробленнае мяса або скваркі і варылі, потым адцэдзвалі, запраўлялі смятанай, часам падсмажвалі ў тлушчы. У наш час калдуны робяць з бульбы, якую дзяруць, сцэдзваюць, дадаюць тоўчаную бульбу або муку, лепяць галушкі, начыняюць мясам, падсмажваюць на патэльні, потым ставяць у лёгкі дух» [3, с. 233]. В зоне могилевского-смоленского пограничья это блюдо называют *колдуны* либо *кульбяны*: *Мати тольки на празники калдуны дельыла, и то кали кабана за-*

*кальвали* (Тростино, Хот. Мгл.); *Калдуноу на усю сямью многа нада* (Русск., Шум. Смл.); *Для кульбянаў бярэцца бульба и мяса* (Нестерово, Мст. Мгл.). *На вечар кульбяны прыгатую с сыраквашкай* (Литвиновка, Ерш. Смл.).

До недавнего времени редким блюдом был и жареный картофель, для приготовления которого требовались дополнительные продукты – свиной жир, сало. Выявленные в говорах МСП наименования этого блюда различаются семантическим объемом. Так, слово *жилики* обозначает только жареный картофель, а слова *жарики* и *жаренка*, *жарёнка* – любой жареный продукт – картофель, мясо, хлеб, ср.: *Баба пыжарить картошки сы шкварками – во табе и жылики* (Гавриловка, Хот. Мгл.) и *Картошку пачишчу, мелка пакрышу и жарыкаў пыжару* (Лобковичи, Крич. Мгл.); *На прутки кусочки хлеба аденим, нат кастром пыжарим и жарики эти ядим* (Литвиновка, Ерш. Смл.); *Начисцила картошки, нарезыла, выкльла на скывараду – такая жаренка пылучилася* (Ст. Дедин, Клим. Мгл.); *3 бульбы яшчэ и жарёнку деляють* (Бель, Крич. Мгл.); *Матка жарёнку с мяса, бывальча, здельить, картошки наварить лучша ничяво и ни нада* (Литвиновка, Ерш. Смл.).

В крестьянских домах могилевско-смоленского пограничья пекли *лапуны* – лепешки из отварного толченого картофеля (в отличие от некоторых других районов Беларуси, где *лапуном* называли выпечку из квашеного теста) [З, с. 285]; их готовили обычно к завтраку, брали на обед в поле, иногда ели с творогом, сметаной или маслом: *Лапуны пекли с картошки. Картошку парыли, таўкли ў ступи, садилы ў печ на пот, а тады ели са смятанай ти с маслом* (Тростино, Хот. Мгл.); *Сичас лапуноў с картошки напяку, пымакаю ў смятани* (Литвиновка, Ерш. Смл.); *Баглуша и баглушка* – лепешка из отварного толченого картофеля, реже – из муки, которой в бедных крестьянских семьях всегда недоставало: *Мы бедна жыли, матка баглушы с муки пекла тольки на празниках, а так усё больш з бульбы тоучанай* (Звенчатка, Клим. Мгл.); *Баглуша – ляпёшка тыкая с муки* (Любавичи, Мон. Смл.); *Мы любили баглушки. Мама пекла с муки малинькия баглушки, а с картошки паболи* (Соино, Хисл. Смл.).

Пироги с картофельной начинкой не были обычным блюдом крестьянского стола. В картотеке СМСИГ зафиксировано одно название такого кушанья – *бульбяшник*, причем оно записано только на смоленской стороне пограничья: *Стяку пирох с картошкай, унуки прыйдуть са школы и будутъ ести етыт бульбяшник* (Городище, Хисл. Смл.); *Пысядитя, девочки, шияс бульбяшник дыягачеца, пыядитя с мылаком* (Литвиновка, Ерш. Смл.).

Слова рассматриваемой лексико-тематической группы, связанные с основной исторически обусловленной направленностью хозяйственной деятельности в зоне МСП, отражают как внутреннее развитие говоров данного региона, так и влияние на них со стороны белорусского и русского языков.

## Літэратура

1. *Голик, Н. А.* Марія Николаевна Косич – пісатэльніца, этнограф, сабіратэльніца народных песен нашего края / Н.А. Голик // *Российско-Белорусско-Украинское пограничье : провинция как социокультурный феномен : материалы Международной научно-практической конференции (г. Новозыбков, Брянская обл., 22-23 октября 2009 г.) / Федеральное агентство по образованию РФ; Брянский гос. ун-т имени акад. И. Г. Петровского; ред. кол.: В. Н. Пустовойтов [и др.]. – Брянск : РИО БГУ, 2009. – С. 14–19.*
2. *Молчанова, Л. А.* Матэрыяльная культура беларусов / Л. А. Молчанова. – Мінск, 1968. – 282 с.
3. *Этнаграфія Беларусі: энцыклапедыя / І. П. Шамякін, В. К. Бандарчык, Я. В. Малашэвіч [і інш.]. – Мінск, 1968. – 576 с.*