■ Захаваць сваё!

ПАДВОЙНЫЯ ДЫВАНЫ — ТАКСАМА АЙЧЫННЫ БРЭНД

Раней вясельны воз мела права спыніць любая жанчына. Навошта? Каб адамкнуць куфар з пасагам і агучыць вердыкт: «Ого! Якое працавітае дзяўчо! Будзе з яе выдатная гаспадыня!» або «Хай цябе няхай! Не дзяўчына, а сапраўдны гультай!» Спыняліся вазы, адмыкаліся куфары... А надзвычайна ганарыліся толькі той нявестай, якая мела ў пасагу падвойны дыван.

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

Сёння пра вясельны воз гаварыць проста смешна. Людзі, вы што? Які ж воз, калі існуюць бялюткія лімузіны? Страчвае былое значэнне і пасаг: дзве гадзіны ў гандлёвым цэнтры — і ўсё цудоўна. «Зараз набудзеш што заўгодна. Абы грошы былі», — згаджаецца Вера Ігнатаўна Белакоз.

Знакамітая ткачыха падвойных дываноў жыве на Гродзеншчыне. Настаўніца, яна кіруе ткацкім гуртком пры Гудзевіцкім літаратурна-краязнаўчым музеі. Падвойнаму ткацтву Вера Ігнатаўна навучылася ў пачатку 1990-х: «На Гродзеншчыне была адна жанчына. Ядзвіга Аўгустаўна Райская. У Адэльску жыла. Мы пра яе даведаліся і арганізавалі супрацоўнікаў музея ехаць павучыцца». А павучыцца ёсць чаму, бо тэхніка падвойнага ткацтва адначасова цікавая і цяжкая. Кожны дыван нібы складзены з дзвюх асобных ваўняных тканін, з'ядналых між сабой у месцах узору.

Такія дываны былі распаўсюджаны і на Блізкім Усходзе, і ў Паўднёвай Амерыцы (Перу), і ў Паўночнай Амерыцы (Мексіцы), і ў Еўропе (Італіі, Іспаніі, Даніі, Нарвегіі, Швецыі, Фінляндыі, Польшчы). Сёння ў Мексіцы і Перу ткуць выключна вузкія тканіны, каб шыць з іх сумкі, у Іспаніі двухасноўнае ткацтва выкарыстоўваюць прафесійныя мастакі, а вось у Італіі падвойныя дываны актыўна прадаюць на кірмашах. У Беларусі двухасноўнай тэхнікай ткацтва валодаюць лічаныя ткачыхі, і толькі на Гродзеншчыне. Таму і з'явілася альтарнатыўная назва — «гродзенскія дываны». Сёння ж мы смела можам гаварыць і пра «гудзевіцкую традыцыю» падвойнага ткацтва.

Вера Ігнатаўна Белакоз мае чатырох вучаніц, сярод якіх яе дачка. Марына Аляксандраўна Камінская кіруе ўзорнай студыяй «Суквецце талентаў» пры гродзенскім Палацы творчасці. Між наведвальнікаў вылучае Яўгена Маркевіча, студэнта медыцынскага ўніверсітэта. Будучы ўрач не проста руйнуе стэрэатыпы, але «хапае іх за вушка ды на сонейка». «У яго ўсё ідзе, як кажуць, польскім пярунам. Раз, два... Забяжыць на пару хвілін. І адразу ж: «Марына Аляксандраўна, што вы тут? Давайце я!» Ён не глядзіць, як мы разлічваем, каб было сіметрычна. Толькі вокам абвядзе — і адразу ж скажа, колькі нітак трэба. І што ж вы думаеце? Вельмі хутка атрымліваецца», — пераказвае супрацоўніца Гудзевіцкага літаратурна-краязнаўчага музея.

Ва ўнікальнасці падвойных дываноў сумневаў няма: двухасноўнаму ткацтву афіцыйна нададзены статус нематэрыяльнай гісторыка-культурнай каштоўнасці РБ. Тым не менш паўстае праблема: перспектыву ткацтва заўважаюць далёка не ў кожнай сям'і. Вось карысць усходніх танцаў для дзяцей бацькі выдатна разумеюць: дачка стане пластычнай і гнуткай маленькай грацыяй. Гэта дапаможа дзяўчынцы пасля, у дарослым жыцці. Існуе сэнс плаціць за спартыўныя секцыі: хлопчык умацуе здароўе, удасканаліць цела, характар загартуе. А ткацтва? Кіраўнікі гурткоў штогод ледзь-ледзь могуць сабраць дваццаць школьнікаў. Яшчэ ў шасцідзясятыя гэтае рамяство пачало сыходзіць на рашучае «не». Вера Ігнатаўна ўспамінае словы таты: «Навошта табе воўну сушыць? За дзесяць рублёў колькі дываноў у краме купіш!». Такога кшталту гутаркі з'яўляліся ўжо тады. Што ж разважаць пра сёння?

Сучаснасць гуляе з мастацкай каштоўнасцю ў злыя жарты. Так, каштоўнасць прызналі каштоўнасцю. Але статус застаўся проста статусам.

Падвойнае ткацтва, рэдкае і складанае, па-ранейшаму абмежавана. Час ідзе, пакідаюць свет народныя майстры, і адметнае ў іх тэхніках таксама пакідае нас. Некаторым сакрэтам майстэрства Ядзвігі Аўгустаўны Райскай, безумоўна найпершай ткачыхі, наканавана назаўжды застацца нераскрытымі. І справа зусім не ў тым, што студэнты айчынных ВНУ не прыязджаюць пераймаць народны вопыт. Не, чаму ж? Яны прыязджаюць, нават відэа здымаюць. Але галоўнае не ў гэтым.

Падвойнае ткацтва не ператвараецца ў своеасаблівы брэнд. Яно не актуалізуецца, не дэманструецца на належным узроўні, да яго не прыцягваецца неабходная колькасць увагі. А яно мае велізарную патрэбу ў вышэйпералічаным. Вось слуцкія паясы — гэта, безумоўна, наш твар, наша візітная картка, наш гонар. Гэта скарб, за які гатовы заплаціць казачныя сумы зацікаўленыя асобы з самага далёкага замежжа. Слуцкія паясы — гэта моцна. А падвойныя дываны? На выставах у Берліне і Маскве безліч вачэй здзіўлена пазірае на багатыя беларускія калекцыі.

Неабходна нагадаць, што падвойныя дываны па таўшчыні падобныя да добрай драпавай тканіны, што на іншым кантыненце яны ператвараюцца ў сумкі, што з іх робяць стыльныя зімовыя спаднічкі... Дакранаешся да сатканага і разумееш: беларускасць, вытанчанасць, дасканалая акуратнасць і нават акіянічная цеплыня.

Сэнс паглядзець на падвойнае ткацтва існуе.

Маргарыта СІДАР

■ Мясціны, знітаваныя з душой

НАПІЦЦА СА СТУДНІ

Часам думаеш, што змяніў месца жыхарства — і стаў іншым. Забыўся на месца, дзе выспяваў як асоба — і, лічы, частка цябе ў гэтым умомант знікла. Гэта выстава пра тое, што ў кожнага, куды б ні прывяло жыццё, ёсць малая радзіма, куточак, куды імкнуцца думкі і дзе застанецца памяць пра цябе. Нягледзячы на тое, што месца жыхарства ўжо іншае.

У Валожынскай цэнтральнай раённай бібліятэцы размясціліся мастацкія творы. Размясцілі на правах таго, што месца нараджэння іх — Валожыншчына, куды прыехалі сёлета на практыку студэнты 2-га курса архітэктурнага факультэта БНТУ. Практыка ў іх спецыфічная — адчуць аўру гістарычных мясцін, перадаць яе праз мастацкія вобразы. Можна, вядома, «практыкавацца» ў сталіцы — ёсць куды схадзіць, на што паглядзець, чым натхніцца. Мінск ужо натхніў шмат каго з мастакоў і будзе натхняць далей. Але колькі іх — маленькіх гарадоў, мястэчак, вёсачак, дзе ёсць нейкая свая адметнасць, якую вельмі шкада згубіць і таму трэба ехаць туды і маляваць, маляваць... А потым паказаць жыхарам адметнасць іх жа мясцін — праз выставу. Так вырашыў выкладчык і мастак Алесь Квяткоўскі і запрасіў сваіх студэнтаў на пленэр на сваю радзіму, у тыя мясціны, якія вядомыя свету праз вядомых асоб, што тут нарадзіліся. Адна з іх — прэзідэнт Ізраіля Шымон Перэс, які адзначыў на пачатку жніўня сваё 90-годдзе. Пра шаноўнага земляка на Валожыншчыне памятаюць (ён, дарэчы, раней прыязджаў у сваю родную вёску, а сёлета радзіму таты наведала яго дачка). Якой яна пабачыла Валожыншчыну? Адказ можна шукаць на вуліцах горада, у вачах-вокнах хатак, што выпускаюць сваіх птушанят у свет, а потым чакаюць. У тым ліку на выставе «Паштоўкі з Вішнева», дзе сабраны 17 твораў студэнтаў і 4 — іх настаўніка. Усе працы графічныя, акрамя адной, якая напісаная на палатне і называецца «Прывітанне з Вішнева. Шымон Перэс»: малады чалавек сядзіць на студні і нібыта ўглядаецца ў сваю будучыню.

— Я хацеў, каб студэнты адчулі гэтае паветра праз той дух, які застаецца тут, — тлумачыць Алесь Квяткоўскі. — Задача студэнтаў — уявіць, як гэта магло быць раней і што засталося цяпер, якая адметнасць пабудоў, якія ствараюць вобраз Валожына ці Вішнева. І ў маладых людзей гэта ідзе ад душы. Мне вельмі хацелася б менавіта абудзіць нейкае пачуццё, таму што ў студэнтаў архітэктурнага аддзялення практыка адзін раз, толькі пасля 2-га курса, амаль месяц. А гэта людзі, якія далей будуць ствараць вобраз нашай краіны праз будынкі. Там, на Валожыншчыне, ёсць сведкі гісторыі: касцёл, царква, старыя могілкі. Ёсць знак на ўездзе ў Вішнева (я яго маляваў), які паставілі не так даўно, каб ушанаваць памяць больш за 2000 спаленых фашыстамі яўрэяў у 1942 годзе. А сёлета мы ўзгадваем, што 100 гадоў таму пачалася Першая сусветная вайна. Усё побач — у суседняй вёсцы Багданава была лінія фронту... У пленэры бралі ўдзел 9 студэнтаў. Мы былі амаль тыдзень у Вішневе і адзін дзень у самім Валожыне. Зразумела, як Валожын, так і Вішнева (асабліва цэнтр) ужо забудоўваюцца па-сучаснаму. Але ёсць усё-такі адметнасці гістарычныя. Мне хацелася б, каб яны іх адчулі.

Прывітанне з Вішнева. Ш. Перэс. Алесь Квяткоўскі

Валожын. Антон Мурашка

Гэта не першы пленэр, які ладзіць мастак на радзіме: у маі героем і натхняльнікам была асоба яшчэ аднаго слыннага земляка, мастака Фердынанда Рушчыца. І дагэтуль у Валожыне было дзве выставы Квяткоўскага: першая ў 2007-м, калі паводле карцін паэт Віктар Шніп напісаў 15 вершаў, і другая ў 2011-м, відаць, невыпадкова мела назву «Мёд», бо ўспаміны пра маленства на радзіме як правіла салодкія, якія цяжкія часы ні перажываў бы.

Можа, таму тут нібыта «мёдам намазана», хочацца штосьці добрае зрабіць для сваіх землякоў. Выставу ў Валожыне, напрыклад, падтрымаў «Пріорбанк»: яго кіраўнік Сяргей Касцючэнка — таксама зямляк. Зразумелае імкненне тых людзей, якія нечага дасягнулі, аддзячыць радзіме.

Алесь Квяткоўскі марыць стварыць на сваёй малой радзіме карцінную галерэю. Гэта ж цудоўна, калі тыя, хто ўмеюць ствараць, упрыгожваюць кожны свой родны куток. І калі ад кожнага, хто нарадзіўся тут альбо пабач, узяць па карціне, плюс яшчэ працы студэнтаў з пленэраў — вось і збор твораў для галерэі

Валожын. Даша Карэцкая

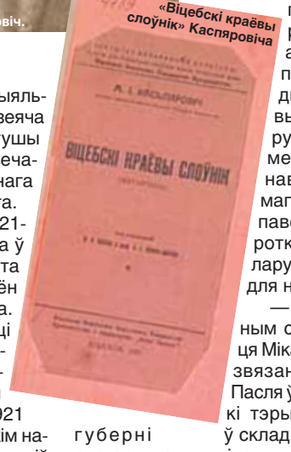
атрымаецца, месца культурных сустрэч для мясцовых жыхароў. У любой кропцы краіны жывуць людзі, якія прадаўжаюць існаванне мясцін, напаўняючы яго сэнсам — любыя помнікі, будынкі, адметнасці заўсёды ствараюцца для чалавека. І чалавек гэты можа аднойчы азірнуцца і сказаць: «Як жа тут хораша! І я маю да гэтага дачыненне». Асэнсаваўшы гэтае пачуццё, захочацца зберагчы і дадаць фарбаў. Сваіх, не абавязкова тых, што ёсць у мастакоў на палітры. Бо кожны з нас па-свойму мастак.

Ларыса ЦІМОШЫК

ЁН ПАЦЯРПЕЎ ЗА ПРАЎДУ І ЛЮБОЎ ДА РАДЗІМЫ

Вельмі знакавая і па-свойму ўнікальная падзея: у Віцебску ўшанавалі памяць славутага краязнаўца Мікалая Іванавіча Каспяровіча. Слоўнікавы матэрыял, сабраны віцебскімі краязнаўчымі арганізацыямі пад кіраўніцтвам Каспяровіча, ім жа апрацаваны, мае вялікае значэнне і для сённяшняга дня, калі паўстае праблема вяртання сапраўднай беларускай мовы, не «забруджанай» іншаземным уплывам.

М.Каспяровіч.


«Віцебскі краёвы слоўнік» Каспяровіча

У маі адбылося адкрыццё мемарыяльнай дошкі ў гонар гэтага выдатнага дзеяча беларускай навукі, а ў будынку ратушы была прадстаўлена выстава, прысвечаная жыццю і працы гэтага рэпрэсаванага ў 1930-я гады беларускага інтэлігента.

Мікалай Каспяровіч нарадзіўся 9 (21-га — па старым стылі) мая 1900 года ў маёнтку Ізабалёва Ігуменскага павета Мінскай губерні (зараз Пухавіцкі раён Мінскай вобласці) у сям'і арандатара. Пачатак яго грамадскай актыўнасці супадае з вельмі складаным паслярэвалюцыйным часам, у які адбывалася станаўленне новай беларускай дзяржаўнасці. Атрымаўшы ў 1918-1921 гадах педагагічную адукацыю ў Мінскім настаўніцкім інстытуце, Каспяровіч прысвяціў сваю дзейнасць арганізатарскай справе ў галіне адукацыі, распаўсюджанню ў шырокім асяродку нацыянальнай свядомасці. Ён быў удзельнікам Часовага беларускага нацыянальнага камітэта, Цэнтральнай беларускай школьнай рады, Мінскага таварыства гісторыі і старажытнасцяў. Дзейнасць гэтых грамадскіх арганізацый некаторы час адбывалася ў перыяд акупацыі. Адначасова на мяжы 1920-х гадоў ён бесперапынна працягваў вучыцца.

З 1921 года Каспяровіч працаваў на пасадзе інструктара Наркамата асветы Беларускай Рэспублікі, інспектара Слуцкага аддзела адукацыі. Разнастайная яго дзейнасць гэтага часу накіравана на арганізацыю беларускай школьнай адукацыі, распрацоўку метадычных пытанняў выкладання беларусазнаўчых прадметаў у школьным навучанні. Яго намаганнямі ў Слуцкім павеце ладзіліся кароткатэрміновыя беларусазнаўчыя курсы для настаўнікаў.

— Цікавым і насычаным стаў перыяд жыцця Мікалая Каспяровіча, звязаны з Віцебскам. Пасля ўваходжання частак тэрыторыі Віцебскай губерні ў склад Беларускай ССР разгарнулася вялікая мэтанакіраваная работа па вяртанні і аднаўленні беларускай нацыянальнай культуры, — расказалі ў Віцебскім абласным краязнаўчым музеі. — Справа была падмацавана дзяржаўнай палітыкай беларусізацыі. Для вядзення арганізацыйнай працы ў гэтым кірунку Наркамат асветы БССР прызначыў Каспяровіча на пасаду інспектара Віцебскага акругавага аддзела адукацыі з пачатку жніўня 1924 г. Віцебскі перыяд непрацяглага жыцця Мікалая Іванавіча зусім кароткі — два гады (з восені 1924-га да восені 1926 г.) — і насычаны вялікімі справамі. Менавіта ў Віцебску ён распачаў многія свае працы, якія мелі плённы працяг у далейшай навуковай і арганізатарскай дзейнасці, былі пакладзены ў аснову яго друкаваных прац. Адначасова гэтыя справы мелі вялікае значэнне для віцебскага культурнага асяродку.

Галоўным кірункам дзейнасці Каспяровіча ў Віцебску стала краязнаўства. Па ініцыятыве і пры непасрэдным яго кіраўніцтве было ўтворана Віцебскае акруговае таварыства краязнаўства. Калі быць дакладным, фарміраванне краязнаўчай грамадскай арганізацыі ў Віцебску распачалося яшчэ напярэдадні прыезду Мікалая Каспяровіча, але менавіта яго намаганнямі акруговая арганізацыя стала больш самастойнай, абапіраючыся ў сваёй працы на сетку мясцовых (павятовых) і ніжэйшых (школьных) арганізацый. Краязнаўчае таварыства аб'ядноўвала больш за 1000 сяброў. Яно працавала згодна з праграмай дзейнасці Інстытута беларускай культуры, першай беларускай навуковай установы, утворанай у 1922 г., якая была потым рэарганізавана ў Беларускую акадэмію навук.

Віцебскае краязнаўчае таварыства разгарнула выдавецкую дзейнасць. Былі выдадзены ў 1925 і 1928 гадах 2 выпускі краязнаўчага альманаха «Віцебшчына», які не толькі друкаваў даследаванні Віцебскага краю, але меў вялікае метадычнае значэнне для арганізацыі краязнаўства. У Віцебску выдадзены кнігі Каспяровіча «Беларуская архітэктура» і «Беларускі арнамент». Каспяровіч падтрымаў справу арганізацыі ў Віцебску мясцовай філіі літаратурнага аб'яднання «Маладняк», з дзейнасцю якога звязаны імёны шэрагу таленавітых маладых літаратараў новай Беларусі. У Віцебску ж Каспяровіч распачаў справу вяртання мясцовай моўнай спадчыны краю. Праграма збірання мясцовага слоўніка беларускай мовы выконвалася ў адпаведнасці з агульным планам Інстытута беларускай культуры.

Маладая беларуская навука нараджалася намаганнямі энтузіястаў, справай даравітых выхадцаў з народнага асяродку, якія не парывалі сувязяў з народам. Таму навуковая дзейнасць, перш за ўсё ў гуманітарным кірунку, непарыўна звязана з краязнаўствам. Беларускія гуманітарныя веды нарадзіліся з краязнаўства, падмацоўваліся яго актыўнасцю, абапіраліся на масавы краязнаўчы рух, паступова набываючы прафесіянальныя рысы.

Навуковая праца Мікалая Каспяровіча непасрэдным чынам звязана з практычнымі ведамі, дзейнасцю на педагагічнай глебе. У Віцебску ён выкладаў беларусазнаўчыя прадметы — мову, літаратуру, гісторыю і геаграфію Беларусі — у мастацкім і прамыслова-эканамічным тэхнікумах.

Пазней, у 1926-30 гадах, працаваў у Мінску ў Інстытуце беларускай культуры, на пасадзе навуковага сакратара Цэнтральнага бюро краязнаўства БССР і адказнага сакратара часопіса «Наш край».

Уласнае жыццё, плённая праца на карысць Радзіме былі перарваныя беспадстаўным палітычным абвінавачваннем. У 1930 годзе Мікалай Каспяровіч быў асуджаны на 5 гадоў ссылкі ў Кемераўскую вобласць, а 26 снежня 1937 года — паводле наступнага прысуду — расстраляны. Рэабілітацыя адбылася толькі пасля смерці Сталіна...

Аляксандр ПУКШАНСКІ.

Кулінарная Энцыклапедыя Мікалая Нікіфароўскага

У ДОБРАЙ КУХАРКІ НА СТАЛЕ СКВАРКІ, А Ў ДРЭННАЙ — ПРЫГАРКІ

Гасцей частуе гаспадыня
І на ўсіх чыста вокам кіне,
То сыр, то масла ім падносіць
І закусіць так шчыра просіць:
— Ну, закусіце ж, калі ласка!
Вось проша сыру, проша мяска
Ці кумпячка або каўбаскі,
Ну, пірага хоць пачастуйце!
Бярэце масла, не шкадуйце!

Якуб Колас. «Новая зямля».

«БАБА ПЯКЛА, БАБА ВАРЫЛА, БАБА ПАДАЛА́»

З даўніх часоў павялося, што пры падзеле хатніх абавязкаў гатаванне ежы выпала жанчыне. Яшчэ з першабытных часоў мужчыны былі здабытчыкамі, а жанчыны гатавалі тое, што было прынесена з палявання, рыбалкі ці збіральніцтва іх больш моцнай паловай. У беларускіх казках пра гэты падзел абавязкаў лаканічна гаворыцца: «Баба пякла, баба варыла, баба падала». Але зусім замоўчваецца тое, колькі часу патрэбна было жанчыне, каб прыгатаваць «пячысты» і варыва, колькі папярэдніх высілкаў яна патраціла, каб давесці да ладу свае намаганні. Тут, піша Нікіфароўскі, можна абапірацца толькі на словы прыказкі, якая сцвярджае, што «хутка гаворыцца, ды паціху робіцца». Не нашмат болей аб працы гаспадыні гаворыцца і ў песнях. Можна прыгадаць, як у адной з валачобных песень, запісаных Нікіфароўскім у Веляшковічах Мінскага павета 23 сакавіка 1863 года, спяваецца аб прыгатаваным у печы парасяці:

«А ў пячы пырыся́ раскыра́чылыся —
Есь яго нам нызна́чылыся!..»

І тут гаворыцца толькі пра канчатковы вынік працы кухаркі. Праца гаспадыні не толькі не выстаўлялася напаказ, як заслуга перад сям'ёй, але і наадварот, лічылася працай апошняй важнасці. «З качаргой — не з сахой!» — звычайна казалі пры параўнанні працы кухаркі з працай аратага. А між тым, намаганні гаспадыні павінны былі адпавядаць вельмі многім патрабаванням. Так, напрыклад, маглі застацца незаўважанымі брудная кашуля, пыл і бруд на шыбах, павуцінне па кутках, але ніколі не заставалася без увагі позняе прыгатаванне ежы і яе недахоп, недавар, перавар, «сплыў» тлушчу, выпадковы вугольчык ці саломінка ў страве, дупло ў бульбіне і многае іншае. І гэтыя недахопы маглі суправаджацца аднымі кпінамі, а мог быць і «перасол на спіне».

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА.

ДЛЯ ГАСПАДЫНІ НОЧКА КАРОТКАЯ

Гэта толькі адзін бок незайздроснай долі кухаркі. Другі — фізічныя намаганні. Раз ці два на тыдзень гаспадыня павінна была пячы хлеб. У той час, калі пасля вячэры сям'я накіроўвалася «ад сто́лу к по́лу», кухарка прыбірала са стала, мыла посуд, клала ў печ дровы, ставіла туды ж вымытыя гаршкі, падмятала падлогу, карміла сабаку, засланяла печ і клалася спаць толькі тады, калі ў хаце ўжо даўно раздаваўся храп з посвістам. Ледзьве прыхіліўшы галаву да падушкі, яна павінна была развітацца з такой кароткай ночкай і зноўку брацца за чарговыя клопаты: абіраць бульбу, адцэджваць цэд, мясіць цеста, некалькі разоў бегаць па ваду, хадзіць у клець па патрэбныя прадукты. Калі дровы ў печы разгараліся, гаспадыні трэба было закаціць туды вядзёрныя чыгуны і меншыя гаршкі, сачыць за кіпеннем страў. А гэта патрабавала заўсёднага знаходжання ля палаючага жарала печы, што выклікала «вочак сляпо́ту, галоўкі ламо́ту». Калі пякліся бліны або нейкія хлебныя вырабы, знаходжанне ля печы павялічвалася яшчэ на гадзіну, што падаўжала пагібельнае ўздзеянне на арганізм жанчыны пякельнага жару.

Сям'я ўставала з ложкаў тады, калі кухарка ўжо заканчвала сваю справу і засланяла печ. Ніхто не пачынаў працы без снедання, якое павінна было быць гатова да патрэбнага часу. Гаспадыня спяшалася накрыць стол, выкаціць гаршкі, наліць стравы, а пасля яды зноўку прыбраць са стала, перамыць посуд, падмесці падлогу і інш. Здаецца, і справы не такія ўжо і цяжкія, але іх бесперапыннасць, працягласць і вечная «тыпытня́» хутка адбіралі сілы ў маладой і здаровай жанчыны. Нездарма ж яна, прысеўшы на хвіліну на лаўку, вымаўляла непараўнанае і сардэчнае: «Ху-у-ту-у!», — зразумелае толькі таму, хто калі-небудзь быў у яе незайздросным становішчы.

Калі ў гаспадыні былі дачушкі, то іх ужо з маленства прывучалі да нялёгкай жаночай працы. Але не так і доўга дзяўчына была памочніцай матулі — пасля вяселля яна пакідала бацькоўскую хату і была вымушана працаваць на сям'ю свайго мужа. Нездарма ж у адной з вясельных песень Лепельскага павета нявеста спявае:

Аглядзі́сься пато́м матачка,
Як мяне ня будзе — німа́шачка,
Да ўстанеш ранінька,
да німа каго будзі́ці,
Возьмеш вядзёрка, —
німа вадзіцы.
Ты ж будзеш думаць,
што валы пагна́ла;
Да твае валы стаяць у хляве́:
Да тваё дзіця ў чужой сям'е!

КУХАРЫ ПАНСКІХ ДВАРОЎ

А як жа рыхтавалі кухараў для панскіх і шляхецкіх двароў, дзе ўзровень прафесійнай падрыхтоўкі павінен быў быць на галаву вышэй? Нікіфароўскі пра гэта не піша, таму звернемся да «Маіх успамінаў» Адама Багдановіча, бацька якога, Ягор Лук'янавіч, быў кухарам пры двары пана Лапы ў Халопенічах. Прыгоннага хлопчыка аддавалі ў панскі двор на пасаду «ку́хціка» — вучня кухара. Вось што піша Адам Багдановіч: «Цяжкая праца кухара, але яшчэ цяжэй «кухціка». На ім паленне пліты і печак, мыццё і шараванне посуду, патрашэнне дзічыны і рыбы, абіранне гародніны і садавіны, здымане скур з дзічыны, скубленне пёрак з птушак, разбіранне забітых жывёл, сечка мяса, збіванне бялкоў і вяршкоў, вярчэнне марожанага, бегатня з кухні ў кладоўку да ахмістрыні, з кладоўкі — у склеп, потым у лядоўню, — у гарачыні, спякоце, у несупынай працы, якая патрабуе пільнасці і ўвагі, інакш — там ператрымаецца, там перакіпіць, там прыгарыць, і за ўсялякі недагляд атрымаеш ад кухара аплявуху, а то і болей. Трэба рана ўставаць і позна класціся спаць — і ўвесь час на нагах, у тупаніне. Катарга, а не праца». Асновай тагачаснай прафесійнай падрыхтоўкі была практыка, і толькі той, хто здолеў прайсці ўсе яе этапы, станавіўся майстрам сваёй справы.

Аднойчы маленькі Адам упершыню ўбачыў свайго бацьку ў справе, калі гаталіся стравы да святочнага панскага стала, і гэтае жорсткае відовішча назаўсёды ўрэзалася ў яго памяць: «Я бачыў, як бацька браў індыка пад паху, клаў яго галавой на край стала і адным ударам вялікага нажа адсякаў яму галаву і, ужо безгаловага кідаў на падлогу падскокваць і ўзлятаць у сутургах. Хутка ляцела галава ў другога, трэцяга — і яны паўтаралі тыя ж смяротныя скокі. Аднаго за другім яму падавалі квяцістых пеўнікаў; ён засоўваў у іх дзюбы востры ножык, зразаў верхнюю частку галавы і кідаў туды ж, дзе ў сутургах калаціліся індыкі і індычкі. Атрымлівалася хаатычнае відовішча махання крылаў, скокаў, узлётаў, пырскання крыві, сутургавага падрыгвання нагамі паміраючых птушак». Адам Багдановіч дадае: «Цяпер я разумею, чаму бацька падчас вялікай працы быў нібы апантаны злым духам. Яго нервы былі нацягнуты, быццам струны, і ён быў сам не свой. Справа кіпела. Кухонныя нажы ў ягоных руках адбівалі дробат, ён кідаў адну справу, хапаўся за другую, гойсаў ад пліты да печы, хапаў вядзёрныя каструлі, выхопваў бляхі — і ўсё гэта разам, кідком, з выкрыкам, іншы раз са злоснай лаянкай, калі справа не ладзілася. Справа напружаная і вельмі адказная, бо паны да кухні вельмі патрабавальныя». Дарэчы, сам Адам Багдановіч у 1877 годзе быў вучнем лепшай у Мінску кандытарскай немца Роберта Шэнінга, якая знаходзілася на Петрапаўлаўскай вуліцы. Вось што ён успамінае: «Звычайна мы, вучні, уставалі ў 6-7 гадзін раніцы: да 9 гадзін павінны былі быць выпечаны румяныя булачкі, крэндзелі і плюшкі к чаю, а заканчвалі работу падрыхтоўкай матэрыялу на заўтра — дражджавога цеста і «памады» (асноўнага матэрыялу для цукерак) да 10 гадзін вечара. Далей вячэра, і ў 11 гадзін мы павінны былі спаць». І вось гэта бясплатная 16-гадзінная катаржная праца падлеткаў давала гаспадару асноўны прыбытак.

Радзівілы, Патоцкія, Хадкевічы і іншыя паны і магнаты выхваляліся адзін перад другім сваімі кухарамі, імёны некаторых з якіх захаваліся ў гісторыі кулінарыі, але прозвішчы большасці выдатных прыгонных майстроў кулінарнага цэха назаўсёды зніклі ў глыбіні стагоддзяў. Не будзем жа забываць і мы нашых матуль, бабуль і іх стравы, якія хоць на нейкае імгненне здольны вярнуць нам салодкі смак маленства...

Аляксандр ВАШЧАНКА.

А зараз рэцэпт **«Качка ў яблыках з чарнаслівам»** ад нашай чытачкі Іны Маліноўскай з Мінска. Яна піша: «Галоўнае — прымацца за справу ў добрым настроі і не баяцца фантазіраваць. Пачынаю з таго, што акуратна выдаляю рукамі рэшткі пёркаў, усе вантробы і лішкі ўнутранага тлушчу. Ачышчаную птушку дасканала мыю і даю ёй высахнуць. Затым у невялікім кубачку змешваю 1 ст. л. розных спецый (базілік, чабор, салодкую папрыку, куркуму і г.д.) з 1 ч. л. дробнай солі. Хоць лепшая прыправа да ежы, як я часта жартую, — гэта голад. Атрыманай сумессю націраю качку знутры і звонку. Начыняю яе праз адтуліну ў жываце курагой, чарнаслівам (без костачак), апельсінамі, арэхамі, пасля чаго зашываю ніткай. Сухафрукты папярэдне заліваю кіпенем хвілін на 30. Можна рысу туды яшчэ дадаць, каб крыху звязаць тлушч, які выцякае пры запяканні. На дно глыбокай гусятніцы наразаю невялікімі кавалачкамі 2 яблыкі без лупін (яблыкі трэба крыху пасаліць). Затым кладу на яблычны «дыванок» качку, абмазаную алеем, і стаўлю у разагрэтую да 200 градусаў духоўку. За час гатавання — 2,5-3 гадзіны — пераварочваю качку 1-2 разы, каб яна раўнамерна падрумянілася. Гатовую птушку выкладваю на святочную вялікую талерку, упрыгожваю долькамі апельсіна, яблыкаў, арэхамі. Абавязкова ў асобным посудзе падаю соус з яблыкаў, у якім качка гатавалася. Паспрабуйце — вам спадабаецца!»