

■ Духоўнасць

СІМВАЛЫ, НАЛОЎНЕННЫЯ СЭНСАМ



■ Родныя тапонімы

На вашы пытанні адказвае старшыня Рэспубліканскай тапанімічнай камісіі пры НАН Беларусі Ігар КАПЫЛОЎ

Лапатнікі — ад «лапацець»?

Добры дзень! Вельмі цікава высветліць што-небудзь пра паходжанне назвы вёскі Лапатнікі Віцебскай вобласці. Вёска пазначана на старых картах XVIII стагоддзя. Старажылы распавядалі пра тое, што калісьці жыхары вёскі плялі лапці, — адсюль і назва. Сустрэкаўся мне яшчэ і артыкул пра лапатніцу — разнавіднасць русалкі. Да таго ж назва магла ўтварыцца ад рачулі, на якой стаіць вёсачка, — Лапатніца. На адной са старых картаў яна пазначана як Лапатніца.

Алена ЧЫСТОВА, г. Масква.

Паваяна спадарыня Алена! Назва «Лапатнікі» выклікала надзвычайную цікавасць у акадэмічным асяроддзі гісторыкаў, этнографу і мовазнаўцу. На першы погляд, простая па сваёй форме і па сваёй лексічнай аснове, яна аказалася даволі складанай з пункту гледжання тлумачэння яе паходжання. Нагледзячы на старажытны характар назвы, да сённяшняга дня не існуе адзінай версіі адносна яе этымалогі. Таму пытанне паходжання застаецца адкрытым, а мы паспрабуем пералічыць тры версіі, якія існуюць, і выказаць некаторыя гіпатэтычныя меркаванні.

Некаторыя вучоныя-тапанімісты сцвярджаюць, што назва паходзіць ад назвы хаўрусунікаў, якія супольна займаліся вырабам драўляных лапат для хлеба.

Паводле звестак «Вялікага гістарычнага атласа Беларусі» (том 2) вёска Лапатнікі зафіксавана на Генеральнай карце «Беларускія землі ў XVIII стагоддзі». Асноўны змест гэтай карты адлюстроўвае населеныя пункты на беларускай тэрыторыі напярэдні перахода падзелу Рэчы Паспалітай 1772 года. У той час вёска Лапатнікі размяшчалася на тэрыторыі Аршанскага павета, належала да маёнтка Нярэйша, была ва ўладанні манахаў каталіцкага манаскага ордэна прапаведнікаў («Орден братоў прапаведнікаў») — дамініканцаў. Цікавы факт, што ў перыяд Вялікага Княства Літоўскага ўжывалася і варыянтная назва паселішча — Лапатніца, якая супадала з аднайменнай рэчкай.

Множналікавая форма назвы наводзіць на думку аб тым, што ў яго аснове паходзіць назва жыхароў паводле іх заняткаў або рамеснай дзейнасці. Лапатнікі на ўсходнеславянскай (пераважна на расійскай) тэрыторыі называлі людзей, якія плялі лапці, а таксама тых, хто іх насіў або прадаваў. Аднак дакладнасць гэтай версіі выклікае сумненні, паколькі наіскі ў назве падае не на першы склад, а на другі. Гэты факт выклікае матывацыю тапоніма словам «лапаць».

Некаторыя вучоныя-тапанімісты сцвярджаюць, што назва паходзіць ад назвы хаўрусунікаў, якія супольна займаліся вырабам драўляных лапат для хлеба. Тым больш, што слова «лапатнік» у такім значэнні захаваўся да нашых дзён у асобных (паўночна-заходніх) гаворках Беларусі. Да таго ж у беларускай тапаніміцы нярэдка сустракаюцца назвы, дасягаючы па прафесійным занятках жыхароў: Аўчынікі (ад аўчынік «рамеснік, які займаўся вырабам звяржковых футраў для панюў і аўчыны для дваровай пруслугі»), Меднікі (ад меднік «той, хто займаўся вытворчасцю медных вырабаў»), Калеснікі (ад калеснік «рамеснік, які займаўся вырабам транспартных сродкаў»), Шчытнікі (шчытнікі — спецыялісты, якія выраблялі шчыты), Саннікі (саннікі — майстры, што займаліся вытворчасцю саней), Чашнікі, Міснікі (ад назвы спецыялістаў па вырабе посуду), Ладзённікі (ладзённік «майстар па вырабе лодак») і многія іншыя. Назвы такога тыпу з'явіліся яшчэ ў глыбокай старажытнасці, калі адбылося адасобленне рамяства ад сельскай гаспадаркі. Гэта прывяло да выдзялення груп людзей, якія займаліся выключна рамеснай або прамысловай дзейнасцю не толькі ў гандлёва-прамысловых цэнтрах — гарадах і мястэчках, але і ў сельскай мясцовасці. Згодна са Статутам Вялікага Княства Літоўскага 1529 года, «рамесныя людзі» адносіліся да прывілеяванага класа прасцілоўнікаў. Дваіры-маёнткі гаспадароў, панюў і баяр — шляхты ў ВКЛ мелі сваіх уласных падданых, якія выконвалі розныя спецыяльныя службы. Але, на жаль, у гістарычнай літаратуры не сустраліся запісы, якія б сведчылі аб існаванні спецыялізацыі па вырабе лапат. Таму гэ-

Навошта малыя кладуць у яслі да Дзіцяці Ісуса цукеркі і для каго дарослыя пакідаюць вольнае месца за сталом у перадакладным вечар? Па прасьбе «Звязды» айцец Юрый САНЬКО, прэс-сакратар Канферэнцыі каталіцкіх епіскапаў Беларусі, даў тлумачэнне галоўным сімвалам свята Божага Нараджэння.

ВІФЛЕЕМСКАЯ ЗОРКА

Існуе шэраг версій, якія трактуюць паходжанне зоркі. Паводле адной з іх, гэтую з'яву называюць яднаннем планет. А згодна з другой гіпотэзай, Віфлеемская зорка была комета. Менавіта таму нават на сённяшніх календарных пастаноўках можна ўбачыць зорачку з прыгожым хвосцікам. — Раство з'яўляецца адным з найгалоўнейшых свят у хрысціянстве. Яно мае шмат прыгожых традыцый, сімвалаў. І, безумоўна, важнае месца сярод іх займае Віфлеемская зорка. Даўняшнія іўдзейскія астраномы прызналі з'яўленне на небе буйной зоркі надзвычайным знакам. Мудрацы з Усходу ўбачылі яе і вырашылі, што нарадзіўся новы цар іўдзейскі. Яны спачатку накіраваліся ў Іерусалім, а пасля ўжо зорка прывяла іх у Віфлеем і спынілася над месцам, дзе нарадзіўся Ісус. Яны паклікаліся Хрысту і пакінулі свае дары: ладан, сміруну і золата.

Зорка з'яўляецца абавязковым аtryбутам нашых календарных пастановаў. Яе заўжды неслі наперадзе. Гэта сімвал прыходу на зямлю вялікага святла, якім з'яўляецца Ісус. На яго мы павіны накіроўваць свой позірк, за ім мы мусім крочыць наперад.

ВІГІЛЯ

Так каталікі называюць вечар напярэдні свята Божага Нараджэння. З вігіляў у беларусаў звязаны шэраг вераў. Напрыклад, ніхто не хацеў, каб за стол садзіліся 13 чалавек. Справа ў тым, што трынаццатым па ліку апосталам называлі Іуду, які здрадзіў Ісусу. Апынцуца на яго месцы ніхто не жадаў. — Божае Нараджэнне — свята сямейнае, а таму асноўныя падзеі павіны адбывацца ў сям'і. Вігіля распачынаецца ўвечары 24 снежня. Вячэрю пачынаюцца пасля таго, як на небе з'явіцца першая зорка. Стол накрываюць белым абрусам. Пад абрус ці на яго кладуць сена, сімвал стайні, дзе нарадзіўся Хрыстос. Стравы павіны быць поснымі. Па традыцыі, у Беларусь ў гэты вечар гатуюць куццо, грыбы суп, кашку і іншыя рыб-

ныя стравы, вараць кісель. Колькасць страў насамрэч залежыць ад дастатку сям'і. Мы заўжды імкнуліся прыгатаваць 12 страў па колькасці апосталаў. За сталом абавязкова пакідалі свабоднае месца для нечаканага гасця, таго, хто можа завітаць у дом зняцатку. Гэта рабілася дзеля таго, каб не паўтарыць грэх тых, хто не пусціў пераначаваць перад нараджэннем Хрыста Марыю і Іосіфа. Вернікі лічылі, што ў асобе такога чалавека да нас прыходзіць сам Ісус. Пасля вечэры сям'я накіроўваецца ў храм. А ўжо на наступны дзень мы ідзем віншаваць нашых блізкіх, адбываем хрэснак, перадаём паштоўкі і СМС-паведамленні.

КАЛЯДАВАННЕ

Цікава, што калісьці Касцёл крытыкаваў звычай калядаваць напярэдні Раства. У чэшскіх і польскіх касцельных павучаннях XV—XVI стагоддзяў асуджалі людзей, якія ходзіць хрыстоў, крычаць і імітуюць галасы звяроў. У знак пратэсту да традыцый калядаваць пачалі хадзіць... ксяндзы і вернікі, якія выконвалі царкоўныя песнапісы на лацінскай мове. — Падобная традыцыя можа не настолькі відавочная ў буйных гарадах, але ў мястэчках, вёсках яна захавалася выдатна. Памятаю, як падлеткам разам з сябрамі пераапрапарналіся ў пілігрымаў (нехта апрапарнаў касцюм мядзведзя ці авечкі), хадзілі па родным Нясвіжы і калядавалі ў вігілійны вечар. Спявалі песні, віншавалі людзей са святам і за гэта атрымлівалі ад іх пачастунак.

АПЛАТКА

У перакладзе з лацінскай мовы — «ахвярны дар». Гэта танюсенькая хлебная плітка, якая выпякаецца з бела мукі і вады без дабаўлення дражджэй. Традыцыя выпякаць аплаткі ў межах сучаснай Беларусі з'явілася ў XV стагоддзі. Першапачаткова права выпякаць і распусціць іх належала толькі кліштарам. — Перад вігілійнай вячэрай усе дзеляцца аплаткай, белым хлебом, сімвалам Хрыста. А калі класці пажаданні бліз-

НАБАЖЭНСТВА

Урачыстую імшу ў ноч на Раство ў Касцёле называюць Пастэркай. Слова паходзіць ад лацінскага pastor (пастух). Вы можаце запитаць: прычым тут пастухі? А пры тым, што першым, каму анёлы паведавалі пра нараджэнне Хрыста, былі пастухі, якія непадалёк пасвілі жывёлу. Менавіта яны першымі паклікаліся народжанаму Ісусу. — У Нясвіжы Божае Нараджэнне святкавалі па-рознаму. Быў час, калі імша пачыналася ў 12 гадзін ночы. І гэта было даволі цікава. Усе спачатку праводзілі час дома з сям'ёй, а пасля прыходзілі ў храм, каб правесці гэтую ноч у касцёле. Усе разам чкалі світанню. Веруючыя прыязджалі да нас з усяго раёна! Нагледзячы на тое, што ў касцёле было даволі холадна (нясвіжскія зімы калісьці былі далёка не еўрапейскімі), для многіх гэта з'яўлялася сапраўднай падзеяй. Для дзяцей пайсці ў касцёл і вярнуцца дадому а 4-й гадзіне было даволі адважным учынкам.

КАЛЯДНАЯ ЁЛКА

Гэта пры Саветах пачалі ўпрыгожваць навагоднюю ёлку, а раней яна



Фота: Міхаіл ІВАНЧУК

кім, папрасіць прабачэння, павіншаваць з надыходзячым святам. Часам для прыгажосці на аплатках малююць сцэну Божага Нараджэння ці святых. У Беларусі сёння аплаткі вырабляюць сёстры-назарэанкі ў Навагрудку. У іх працу сапраўды маленькі «заводзік» па выпяканні белага хлеба.

НАБАЖЭНСТВА

Урачыстую імшу ў ноч на Раство ў Касцёле называюць Пастэркай. Слова паходзіць ад лацінскага pastor (пастух). Вы можаце запитаць: прычым тут пастухі? А пры тым, што першым, каму анёлы паведавалі пра нараджэнне Хрыста, былі пастухі, якія непадалёк пасвілі жывёлу. Менавіта яны першымі паклікаліся народжанаму Ісусу. — У Нясвіжы Божае Нараджэнне святкавалі па-рознаму. Быў час, калі імша пачыналася ў 12 гадзін ночы. І гэта было даволі цікава. Усе спачатку праводзілі час дома з сям'ёй, а пасля прыходзілі ў храм, каб правесці гэтую ноч у касцёле. Усе разам чкалі світанню. Веруючыя прыязджалі да нас з усяго раёна! Нагледзячы на тое, што ў касцёле было даволі холадна (нясвіжскія зімы калісьці былі далёка не еўрапейскімі), для многіх гэта з'яўлялася сапраўднай падзеяй. Для дзяцей пайсці ў касцёл і вярнуцца дадому а 4-й гадзіне было даволі адважным учынкам.

КАЛЯДНАЯ ЁЛКА

Гэта пры Саветах пачалі ўпрыгожваць навагоднюю ёлку, а раней яна

заўжды была калядная. Традыцыя з'явілася з хвойным дрэвам узнікла ў сярэднявечнай Германіі. Праз некалькі стагоддзяў яна «трапіла» ў Англію і Францыю, а потым распаўсюдзілася па ўсёй Еўропе. Упрыгожвалі ёлку раней не пластыкавымі шарамі, а пернікамі ў форме сэрца, арэхамі, вырабамі з каліяровай паперы, саломы... Да нас падобная традыцыя прыйшла толькі ў XIX стагоддзі.

— Елка — вечназялёнае дрэва, якое сімвалізуе надзею на вечнае жыццё. Яно таксама павіна стаяць падчас свята ў нашых сям'ях. Прыгожа прыбраная ёлка падкрэслівае важнасць свята для дзетак, якія ў Раство шукаюць пад дрэвам падарункі ад сваяго Мікалая.

ЯСЕЛКІ

З'яўляюцца часткай календарнай кампазіцыі, макета, які паказвае інтэр'ер стайні ў Віфлееме ў той ноч, калі там нарадзіўся Ісус Хрыстос. Часцей за ўсё яна прадстаўлена ў форме стаянкі. У кожнай батлейцы знаходзіцца Ісус, Дзева Марыя, святы Іосіф. Даволі часта ўдзельнікі падобных экспазіцый становяцца мудрацы, якія прынеслі дары Ісусу, авечка, вол і асёл. Першую падобную пастаноўку змайстраваў святы Францішак яшчэ ў 1223 годзе. Адбылося гэта ў Італіі.

— Традыцыі ўзмацняюць чалавека. Мы святкуем Божае Нараджэнне не з



Фота: Тарас ШЧЫРЫ

■ Захапленні

«ДАСПЕХІ СТАГОДДЗЯ»

Як у Сярэднявеччы жылі людзі еўрапейскай зямлі?..

Клубы гістарычнай рэканструкцыі — гэта асаблівы свет, у якім ажываюць цэлыя эпохі. Крыжакі ці ваяры-літвіны, шатландскія або англійскія пехацінцы — кім быць, можна выбраць на ўласны густ. А далей, паслядоўна, дзень за днём шыць сабе адпаведны касцюм, падбіраць зброю, вывучаць культуру... Для сучаснага глабальнага свету такое захапленне, пагадзімся, здаецца вельмі элітарным.

Убачыць касцюмы розных эпох, зброю, зробленую па ўзорах арыгінальнай, старажытна музычныя інструменты можна было на выставе-конкурсе «Даспехі стагоддзя», якая ладзілася ў Беларускім нацыянальным тэхнічным універсітэце. Прэзентаваць свае працы сюды завіталі кіраўнік народнага ваенна-гістарычнага клуба «Золак» горада Жодзіна, кіраўнікі клуба гістарычнай рэканструкцыі «Люцэрн» Мінскага палаца дзяцей і моладзі Ірына Салавей і Андрэй Фралюў, а таксама ўдзельнікі клубу «Карона Захаду» Рэспубліканскага цэнтра інавацыйнай і тэхнічнай творчасці. Кожны клуб прадставіў свой герб (і яго сімволіку), даспехі, баявое ўзбраенне, прадметы побыту, гістарычныя касцюмы.

Напачатку было не зразумела, чаму ў тэхнічным універсітэце ладзіцца такая выстава. Аднак начальнік аддзела беларускай народнай творчасці цэнтра «Берагіна» гэтай установы Ала АУСЯННІКАВА патлумачыла, што такі конкурс у іх арганізацыі для таго, каб зацікавіць студэнтаў таксама займацца рыцарствам, каб акунцуца ў гэты іншы свет і захапіцца ім. Такое захапленне — добрая альтэрнатыва спайсам, ужыванню алкаголю, іншым дрэнным звычкям, мяржэ спецыяліст. Калі моладзь будзе бачыць свой час, ствараючы сярэднявечныя касцюмы, рэканструючы



Ваяр з «Кароны Захаду».

мінулыя эпохі, у яе папросту не будзе часу на розныя глупствы. Напачатку студэнты на тое, што бачылі, рэагавалі па-рознаму. Там, дзе адзіні смяяўся, іншы ўпэўнены і шчыра казаў: «А я хачу гэтым займацца». Калі ж майстры, што завіталі да студэнтаў, правялі майстар-клас па вырабе старажытнага адзення, ніхто з моладзі не застаўся абыхважым.

Спецыяльным гостем дзеі быў старшыня Беларускага саюза майстроў народнай творчасці Яўген САХУТА. Ён так пракаментываў убачанае:

— Апошнім часам мы можам назіраць, як расне цікавасць грамадства да забытых старонак нашай мінушчасці. Адраджаюцца розныя тэхналогіі, асабліва па апрацоўцы металу; людзі звяртаюцца сваю увагу на ўзбраенне мінулых стагоддзяў. Папулярным робіцца ўзнаўленне старажытнага касцюма. Музычныя інструменты нашых продкаў таксама звяртаюць на сябе увагу. Такім чынам, сучаснікі вывучаюць, як жылі продкі, як баранілі сваю зямлю, як дапамагалі суседзям, а часам і змагаліся з імі. Прыемна, што гэтыя традыцыі сёння жывыя. Душа радуецца, калі глядзіш на тых рэчы, што адноўлены па аўтэнтычных тэхналогіях. Можна убачыць амаль усе спосабы апрацоўкі металу: чаканка, ліццё, халоднае і гарачае каванне, гравіраванне. Даволі поўна прадстаўлены і іншыя віды рамяства. Важна, што ў працэсе такой дзейнасці, хочам мы таго або не, пранімаемца адной важнай думкай: у Сярэднявеччы нашы тэрыторыі былі еўрапейскай дзяржавай. Любое дасягненне — тэхналагічнае, культурнае, ваеннае, ці якое іншае, заходне-еўрапейскае — адразу рбілася вядомым нашым майстрам, асабліва ў гарадскіх цэхах, які туд жа і перахоплівалі і дапрацоўвалі на свой лад. Гэтыя традыцыі, якія працягваюцца і адраджаюцца сёння, падкрэсліваюць нашу еўрапейскасць.

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ



Рыцар з клуба «Люцэрн».



Гэтая страва (а дакладна — кампанент больш складаных страў) вядомая беларускім этнографам досыць даўно і трапіла ў многія энцыклапедыі. Яна шырока вядомая ў Брагльскім, Мядзельскім, Ваўкавыскім раёнах, часткова на Магілёўшчыне, Цэнтральным і Усходнім Палессі. Зрэшты, гэта толькі некаторыя месцы, дзе лазанкі зафіксавалі этнаграфічныя экспедыцыі, з чаго зусім не вынікае, што іх не ведалі ў іншых раёнах Беларусі. Проста не ўсюды этнографы даехалі.

Рабіць лазанкі досыць проста: крута замесіце цеста з пшанічнай, жытняй або грэцкай мукі тонка раскачаюць, рэжучу на квадраты (ромбы, трохкутнікі), вараць, адцэджваюць, заліваюць салам, алеем з цыбулі ці смятанай, у пост — цёртым макам, тоўчаным ільняным семенем, размятымі ягадзіцамі. У больш дасканалых варыянтах адвараныя лазанкі тушаць у плянчым духу са смятанай або запякаюць з мясам, капустай і іншымі дадаткамі; часам смажыць. У іншых выпадках лазанкі ўжываюцца як састаная частка супы — напрыклад, грыбного або ішоў.

І тэхналогія прыгатавання, і сама назва выклікаюць асацыяцыі з італьянскай лазаннай. Такое супадзенне, натуральна, невядапрадковае. Лазанкі, вядомыя таксама ў Польшчы, Літве і ва Украіне, і ёсць не што іншае, як адаптаваныя некаторыя рэцып Рэчы Паспалітай лазанна. Гэтая страва мае вельмі доўгую і цікавую гісторыю. Лазанья (lasagne), як мяркуюць, — найбольш старажытная форма «пасты». Ёсць звесткі, што напачатку ў Старажытнай Грэцыі словам laganon называлі пляскатую хлебную ляпшэчку. Рымляне, пазычыўшы такую ляпшэчку ад грэкаў, пачалі разразаць яе на тонкія скрылі, якія называлі lagani. Іх любілі Цыцэрон і Гарцыя. Лічыцца, што lagani ўяўлялі сабой смажаныя палоскі цеста, якія дадаваліся ў тушаную агародніну або ў супы. У раньняе сярэднявечча страва трансфармавалася і стала падобнай да мучных клёцак, якія дадаваліся ў гаршчок з тушанымі мясам або агароднінай. У часы Марка Пола (XIII стагоддзе) лазанья ўжо, у асноўным, была падобнай на сучасную: тонкія пляскатыя шырокія кавалкі цеста, звычайна прамавугольныя — а пераважна гадрыраваныя (накшталт шыферы). Спачатку яны адварваюцца як локшына (хуткага прыгатавання), а потым тушацца ў пачыце дыхучоў з разнастайнымі дадаткамі (агароднінай, мясам, грыбамі і г.д.).

Калі і як лазанкі трапілі з Італіі да нас? Прынята лічыць, што гэтай кулінарнай інавацыяй, як і многімі іншымі (напрыклад, зялёнай салатай і ўвогуле разнастайнай зелянінай) мы абавязаны каралеве Боне Сфорцы, жонцы караля Жыгімонта Стараго і маці Жыгімонта Аўгуста. З самага прыезду ў Польшчу і Літву ў 1518 годзе Бона мела шматлікае акружэнне з італьянцаў, адмыслоўцаў у

Лазанкі



Шырокае засваенне лазанак народнай кулінарыяй Беларусі адбылося ў XIX стагоддзі.

Капустай і грыбамі або грыбны суп з лазанкамі. Часам лазанкі, якія вараць або тушаць, называлі таксама падобныя да іх формай ламанцы — сухое каляднае печыва, якое ядуць, маючы ў мядзюву сыту або макавае малако.

Шырокае засваенне лазанак народнай кулінарыяй Беларусі адбылося ў XIX стагоддзі. З нашых зямлях. З яе іменем звязаны з'яўленне або пашырэнне ў меню арыстакратыі экзатычнай усходняй садавіны — апельсінаў, лімонаў, гранатаў, а таксама прыпраў — шафрану, фенхелю, імбіру, цынамону, цукру; яшчэ і алівак, каштанаў, рызынак, мідгалаў, марцыпанаў, рысу і г.д. Найбольш яркавым новаўвядзеннем эпохі Боны лічыцца салата і іншая гародніна, а таксама ўвадзены ва ўжытак відэльцы.

Нават калі лазанкі і не былі запачынены менавіта пры Боне, у любым выпадку сувязь з італьянскай кухняй, усталяваныя пры ёй, дакладна прачыніліся да таго, што адзін з самых прыкметных элементаў гэтай кухні рана ці позна трапіў у меню нашых продкаў. Пры гэтым лазанкі набылі «тутэйшы» акцэнт: іх сталі гатаваць з тыпова мясцовымі дадаткамі.

Адна з першых згадак пра лазанкі ў Рэчы Паспалітай адносіцца да 1632 года. Французскі інжынер-фартыфікатар Гіём Баплан прыгатаваў тады лазанкі з грэцкай мукі з макавым малаком. Гэта тыпова ільіліная страва, якую гатуюць напярэдні Божага Нараджэння. Менавіта да гэтай свята пераважна і гатавалі ў нас лазанкі: напрыклад, лазанкі з

капустай і грыбамі або грыбны суп з лазанкамі. Часам лазанкі, якія вараць або тушаць, называлі таксама падобныя да іх формай ламанцы — сухое каляднае печыва, якое ядуць, маючы ў мядзюву сыту або макавае малако.

Шырокае засваенне лазанак народнай кулінарыяй Беларусі адбылося ў XIX стагоддзі. З нашых зямлях. З яе іменем звязаны з'яўленне або пашырэнне ў меню арыстакратыі экзатычнай усходняй садавіны — апельсінаў, лімонаў, гранатаў, а таксама прыпраў — шафрану, фенхелю, імбіру, цынамону, цукру; яшчэ і алівак, каштанаў, рызынак, мідгалаў, марцыпанаў, рысу і г.д. Найбольш яркавым новаўвядзеннем эпохі Боны лічыцца салата і іншая гародніна, а таксама ўвадзены ва ўжытак відэльцы.

Нават калі лазанкі і не былі запачынены менавіта пры Боне, у любым выпадку сувязь з італьянскай кухняй, усталяваныя пры ёй, дакладна прачыніліся да таго, што адзін з самых прыкметных элементаў гэтай кухні рана ці позна трапіў у меню нашых продкаў. Пры гэтым лазанкі набылі «тутэйшы» акцэнт: іх сталі гатаваць з тыпова мясцовымі дадаткамі.

Адна з першых згадак пра лазанкі ў Рэчы Паспалітай адносіцца да 1632 года. Французскі інжынер-фартыфікатар Гіём Баплан прыгатаваў тады лазанкі з грэцкай мукі з макавым малаком. Гэта тыпова ільіліная страва, якую гатуюць напярэдні Божага Нараджэння. Менавіта да гэтай свята пераважна і гатавалі ў нас лазанкі: напрыклад, лазанкі з

капустай і грыбамі або грыбны суп з лазанкамі. Часам лазанкі, якія вараць або тушаць, называлі таксама падобныя да іх формай ламанцы — сухое каляднае печыва, якое ядуць, маючы ў мядзюву сыту або макавае малако.

Шырокае засваенне лазанак народнай кулінарыяй Беларусі адбылося ў XIX стагоддзі. З нашых зямлях. З яе іменем звязаны з'яўленне або пашырэнне ў меню арыстакратыі экзатычнай усходняй садавіны — апельсінаў, лімонаў, гранатаў, а таксама прыпраў — шафрану, фенхелю, імбіру, цынамону, цукру; яшчэ і алівак, каштанаў, рызынак, мідгалаў, марцыпанаў, рысу і г.д. Найбольш яркавым новаўвядзеннем эпохі Боны лічыцца салата і іншая гародніна, а таксама ўвадзены ва ўжытак відэльцы.

Нават калі лазанкі і не былі запачынены менавіта пры Боне, у любым выпадку сувязь з італьянскай кухняй, усталяваныя пры ёй, дакладна прачыніліся да таго, што адзін з самых прыкметных элементаў гэтай кухні рана ці позна трапіў у меню нашых продкаў. Пры гэтым лазанкі набылі «тутэйшы» акцэнт: іх сталі гатаваць з тыпова мясцовымі дадаткамі.

Нават калі лазанкі і не былі запачынены менавіта пры Боне, у любым выпадку сувязь з італьянскай кухняй, усталяваныя пры ёй, дакладна прачыніліся да таго, што адзін з самых прыкметных элементаў гэтай кухні рана ці позна трапіў у меню нашых продкаў. Пры гэтым лазанкі набылі «тутэйшы» акцэнт: іх сталі гатаваць з тыпова мясцовымі дадаткамі.

Адна з першых згадак пра лазанкі ў Рэчы Паспалітай адносіцца да 1632 года. Французскі інжынер-фартыфікатар Гіём Баплан прыгатаваў тады лазанкі з грэцкай мукі з макавым малаком. Гэта тыпова ільіліная страва, якую гатуюць напярэдні Божага Нараджэння. Менавіта да гэтай свята пераважна і гатавалі ў нас лазанкі: напрыклад, лазанкі з

капустай і грыбамі або грыбны суп з лаз