



МАЦНЕЙ, ЧЫМ «ФАУСТ» ГЁТЭ

Вялікі паэт спецыяльна для оперы Радзівіла па матывах трагедыі напісаў некалькі сцэн

Днямі ў Нацыянальнай бібліятэцы Беларусі адкрылася выстаўка кніг роду Радзівілаў. Некаторыя з іх былі толькі нядаўна набыты або падораны бібліятэцы. Іншыя атрымалі новае прачытанне, разгадку некаторых невядомых раней таямніц.



Ілюстрацыя да нотнага клавіра Антонія Генрыка РАДЗІВІЛА.

Галоўны бібліятэкар Марыя ШОПІНА адзначыла, што сёлета адзначаецца адразу некалькі юбілейных дат роду Радзівілаў — Мікалая Чорнага, Антонія Генрыка, Марыі Дароты дэ Кастэлян і яшчэ некалькіх. Для таго, каб годна адзначыць гэтыя юбілеі, з фонду адабралі найбольш каштоўныя кнігі.

Сярод новых паступленняў — славуная Радзівілаўская карта, 1640 года перавыдання. Гэта першая буйнамаштабная карта Вялікага Княства Літоўскага. Яе набылі летась на сродкі гранта Прэзідэнта па падтрымцы культуры і мастацтва.

Восем асобнікаў «новых» кніг бібліятэцы падарыла Моніка Банькоўская — сакратар-рэферэнт швейцарскага цюрыхскага ўніверсітэта, беларуская славістка. Даследчыца займаецца берлінскай лініяй Радзівілаў, пачынальнікам якой лічыцца Антоній Генрык. Банькоўская падаравала бібліятэцы дзённікі, перапіску, якія ў свой час (XIX стагоддзе) адрэдагавала і падрыхтавала да друку Марыя Дарота Радзівілаў дэ Кастэлян. Многія з іх маюць арыгінальнае аздабленне, уладальніцкі

пераплёты, пазнакі пераплётных майстэрняў, экслібрсы.

Асаблівую ўвагу звяртае на сябе першае выданне клавіра, якое пабачыла свет у 1835 годзе, — опера, напісаная Антоніем Генрыкам Радзівілам па матывах твора Гётэ «Фаўст». Гэты твор унікальны і тым, што вялікі паэт спецыяльна для яго напісаў некалькі сцэн — чаго не рабіў ніколі ні для аднаго іншага кампазітара.

«Фаўста» скарацілі на карысць драматургіі, якую прадставіла музыка Радзівіла. Пазней у сваім дзённіку Гётэ напісаў: «Геніяльна. Парывістая кампазіцыя».

Музыказнаўца Віктар СКАРАБАГАТАЎ распавёў, што пасярэднікам паміж Радзівілаў і Гётэ выступіў рэктар берлінскай пеўняй акадэміі Карл Цэльтар, які сябраваў з ім абодвума. Справа ў тым, што Антоній Генрык быў жанаты на пляменніцы прускага караля Луізе Гагенцолперн,

жыў у Берліне, у палацы на Вільгельмштрэсе. Цэльтар быў добра знаёмы з ім, заказваў музыку для хору і так пісаў пра яго ў асабістым лісце да Гётэ: «Часам Радзівіл такой удалай нотай трапляе ў радок верша...»

Вялікі нямецкі паэт раздумаваў шэсць гадоў («Фаўст» выйшаў з друку ў 1808 годзе, спатканне з кампазітарам адбылося толькі ў 1814 годзе), аднак усё-такі згадзіўся стварыць лібрэта да «Фаўста». Ён дапісаў сцэну ў садзе, у Велікоднай містэрыі — дуэт Фаўста з Грэтхен — тое, чаго няма ў трагедыі. Вядома, сам твор скараціў на карысць драматургіі, якую прадставіла музыка Радзівіла. Пазней у сваім дзённіку Гётэ напісаў: «Геніяльна. Парывістая кампазіцыя». Пісаць для іншых кампазітараў Гётэ катэгарычна адмаўляўся. Віктар Скарабагатаў лічыць: «Князь, відаць, — апошні трубадур нашай эпохі».

Цікава і тое, чаму сам Радзівіл узяўся за «Фаўста». Аказваецца, на радзіме ў яго быў уласны пратэп гэтага героя — яго дзед Марцін. Гэты сваяк атрымаў каласальную адукацыю. Вярнуўшыся дадому, іграў на многіх інструментах, ведаў шмат моў, займаўся алхіміяй, вышукваў філасофскі камень. У сваёй брэсцкай сядзібе пабудоваў медыцынскую лабараторыю. З розных моў перакладаў літургічныя тэксты, урэшце адмовіўся ад каталіцызму і прыняў іўдаізм. Яго родныя настолькі спужаліся, што звярнуліся да караля, прадставіўшы сваяка як вар'ята. У Марціна адабралі ўсё, а самога замуравалі ў слупкім замку, дзе ён, іграючы на скрыпцы, і памёр. Такі васьм хатні Фаўст двара Радзівілаў.

Антоній Генрык, беручыся за твор, меў на ўвазе і яшчэ адну акалічнасць: у творы шмат напісана пра д'ябла, але нічога пра Бога. Ён вырашыў памяняць такое становішча рэчаў. Галоўным героем оперы выступае ўжо не Фаўст, а Грэтхен. І, на думку Віктара Скарабагатава, у творы ёсць яскравыя адсылкі да кожнай з 10-ці біблейскіх запаведзяў.

Гэта толькі адна з разгаданых таямніц радзівілаўскіх кніг. Але ж колькі яшчэ ў іх загадак?..

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ.

І глеба, і сяўба застаюцца...

Памяці краязнаўчага пісьменніка Уладзіміра Содалю

Пайшоў з жыцця Уладзімір Ільч Содаль. 15 красавіка спыніўся яго зямны шлях...

Вядомы журналіст, пісьменнік, чуйны да гісторыі літаратуры краязнавец. Шмат пра яго творчыя зацікаўленні гавораць самыя назвы кніг — тых кніг, якія ён у прамым сэнсе слова выхадзіў, сабраў па розных адрасах літаратурна-краязнаўчага характару. «Пуцывінамі сейбіта», «Кушыянскі кут», «Людзьмі звацца», «Сцежкамі Мацея Бурачка», «Жупранская старонка», «Тут бачу свой край», «Свіранскія крэскі», «Карпілаўка», «Волат з Мігаўкі»... Янка Купала, Вінцэнт Дунін-Марцінкевіч, Францішак Багушэвіч, Ядвігін Ш., Максім Багдановіч, Аляксандр Уласаў — імёны, якія найперш былі цікавыя Уладзіміру Содолу як даследчыку. Ён шукаў кожную драбнічку, кожны факт, які дапамог бы гісторыкам літаратуры, шараговым чытачам зразумець, асэнсаваць усю маштабнасць, усю шматпланавасць творчасці і жыцця згаданых постацяў. Вытокі сучаснай беларускай літаратуры, тая дарога, якая вывела на шырокую прастору класікаў, майстроў айчыннага прыгожага пісьменства — вось што хвалявала Содалю як журналіста, як пісьменніка і проста як грамадзяніна.

Адно з даўніх інтэрв'ю з Уладзімірам Ільчом Содалем мела наступную назву — «Рыхтую глебу да сяўбы...» Сімвалічная назва. Пісьменнік, збіраючы памятку айчынай гісторыі, імкнуўся пасеяць цікавае да беларускай культуры, роднага слова. І надзвычай шмат паспеў зрабіць у гэтым кірунку. Відаць, не ўсё з нарабленага, сабранага яшчэ дайшло да чытача. Бо руплівасці Уладзіміра Содалю, яго надзвычайнаму працялосту можна было падзівіцца. Вось і ў згаданым інтэрв'ю ён казаў пра дакументальна-мастацкую аповесць «Стагадовы партызан», прысвечаную сям'і дзёда Талаша. Збіраўся напісаць пра роднае мястэчка Мормаль, што на Жлобіншчыне. Была ў яго і яшчэ адна мара — мара пра кнігу нарысаў пра беларускія кнігарні — ад старажытных да кнігарняў нашага часу. Мо зрабіў бы ён і кнігу пра Паўлюка Багрыма, да лёсу якога, да загадак з якім быў надзвычай уважлівы.

Уладзімір Содаль — паплекнік тых даследчыкаў, кожны з якіх па свайму імкнуўся ўзнавіць памяць дзеля будучыні. Сцяпан Александровіч, Генадзь Кяханюўскі, Генадзь Кісялёў, Віталь Скалабан... Дастойнай асобай у гэтым радзе быў і застаецца Уладзімір Ільч Содаль. Сяўба, распачатая ім, доўжыцца.

Максім ЛАДЫМЕРАЎ.



Збіраўся напісаць пра роднае мястэчка Мормаль, што на Жлобіншчыне. Была ў яго і яшчэ адна мара — мара пра кнігу нарысаў пра беларускія кнігарні — ад старажытных да кнігарняў нашага часу. Мо зрабіў бы ён і кнігу пра Паўлюка Багрыма, да лёсу якога, да загадак з якім быў надзвычай уважлівы.

Уладзімір Содаль — паплекнік тых даследчыкаў, кожны з якіх па свайму імкнуўся ўзнавіць памяць дзеля будучыні. Сцяпан Александровіч, Генадзь Кяханюўскі, Генадзь Кісялёў, Віталь Скалабан... Дастойнай асобай у гэтым радзе быў і застаецца Уладзімір Ільч Содаль. Сяўба, распачатая ім, доўжыцца.

Максім ЛАДЫМЕРАЎ.



Літоўска-беларускія татары цвёрда ведаюць: калдуны у наш край прынеслі менавіты яны. Паводле адной з версій, пачаткова гэтая страва называлася па-татарску «кундумы», а пазней яе перайначылі на больш звыклы для славянскага вуша лад.

Татары гатуюць іх досыць вялікага памеру (прыкметна большага, чым звычайныя «літвінскія») на кожны «байрам», што значыць свята. Гэтым нярэдка займаецца цэлая сям'я, або, прынамсі, яе жаночая частка: нехта раскочваў цеста і наразаў кружжамі, нехта накладваў начинку, а нехта зашчыпваў і закручваў «берагі». Калісьці лічылася, што пакуль дзюўчына не навучылася як след закручваць зубчыкі на краях калдуноў, якія чымсьці нагадваюць арнаментальнае арабскае пісьмо, ёй рана выходзіць замуж.

Цеста размешваюць на вадзе і (не заўжды) на яйках, для начинкі ўжываюць сечаную бараніну, цяляціну ці ялавічыну з дабаўкай розных прыпраў, цыбулі, перца і солі. Калдуны татары ядуць лыжкай, каб не разарваць цеста і не дазволіць выцячы соку — далікатэсу для гурманаў. У мінулым татары не ўжывалі ніякіх гарніраў або дабавак да гэтай стравы. Хоць чаёў, прасіў, каб яму налілі ў асобны кубак густога булёну, у якім калдуны варыліся, і еў, запіваючы булёнам. Кажуць, што стандартнай порцыі ў 5 штук было дастаткова, каб наесціся. Пасля вайны паступова распаўсюдзіўся звычай падаваць з калдунамі салаты з гародніны.

З сярэдзіны XIX стагоддзя і да сёння калдуны — неад'емная частка стэрэатыпажнага вобраза нашых татараў. Сучасны татарскі паэт Селім Хазбіевіч, які жыве ў Польшчы, напісаў



Лепка калдуноў у сям'і Канапацікі. Фота з архіва Ібрагіма КАНАПАЦКАГА.

верш, прысвечаны калдунам літоўска-беларускіх татараў, у якім ёсць такія словы: *Татарскія калдуны, Закручаныя зубчыкамі, якія падаюцца ў булёне, З якіх пачынаюцца час і могілкі, Да якіх вяртаешся пасля малітвы.*

Гадоў 10 таму ў Польшчы з'явіліся першыя татарскія рэстараны і, вядома, калдуны адразу занялі ў іх пачэснае месца. Шкада, што пакуль ані ў Іўі, ані ў Смілавічах, ані ў іншых традыцыйных месцах рассялення беларускіх татараў такіх рэстаранаў няма. Ды, відаць, калі б нехта рызыкнуў бы іх адкрыць у сучаснай Беларусі, сутыкнуўся б з недахопам зацікаўленых кліентаў і «пагарэў» бы. Будзем спадзявацца, што некалі тонкі пласт адуканых спажыўцоў у нас дарасце да такога попыту.

ТАТАРСКІЯ КАЛДУНЫ

Вось як Ігнацы Ходзька ў «Дзённіках квестара» апісваў прыём татарынам — маёрам Амуратам Беляком — квестара (зборшчыка міласціны для бернардынскага кляштара) Міхала Лаўрыновіча:

— Бачу, што ты новы ў гэтым краі, бо я цябе не ведаю; а не заязджаеш да татараў, бо думаеш, што мусульманін зачыніць перад табою браму альбо скажа: «Вон адсюль!» Але памыляешся. Твае папярэднікі не міналі нас, а мы таксама не мінаем вашага кляштара. На тым свеце паразважаем пра веру, а на гэтым дайма жыць у суседстве па-сяброўску. Дык заязджай у маю Вітольдаўку і ўбачыш, што татарскія калдуны вартыя бернардынскага пуза.

Час абеду набліжаўся, падняўся апетыт, а я, як на ліха, люблю калдуны. Праўда, падумалася, што ў іх і маладая каніна ўжываецца; аднак не вельмі верачы ў гэта і не могуць адмовіцца ад шчырага запрашэння, заехаў у браму.

Пан Амурат завукаў да сваёй дачкі:

— Гэй, Аешка! У нас, бачыш, госць, дык дружаму капю калдуноў усып у рондаль. А мы тым часам выг'ем гарэлку. Магамет забараніў нам піць віно, мігасцівы ксэндз! Але пра гарэлку ў Алькаране — цыт! Таму мы з віном квіты, а гарэлку і люльку ўжываем сабе пакрысе. Проша суды ў мой пакой...

— Пі, браце-квестар! Бо я праз сцяну чую, што кіпяць калдуны ва ўкропе.

Папраўдзе, хутка ўвайшла панна Айша са сталовымі прыборамі, а за ёю пакаёўка несла рунтовую місу калдуноў. Смачны пах разышоўся па хаце. Мы селі толькі ўдвух, бо, паводле татарскага звычаю, кабаты абедуюць асобна і служаць за сталом мужчынам, нібы панам сваім. Выдатныя тагні сапогіс калдуны! Наесціся і нахваціцца не мог, а гаспадар просьбамі і прыкладам падахвоўваў. Калі міса апусцела, мы дзеля канкокціі выпілі гарэлку...

КАЛДУНЫ ПА-ТАТАРСКУ (4-5 ПОРЦЫЙ)

Складнікі. Начынка: 200 г бараніны (філе), 200 г. ялавічыны (выразка), 200 г. барановага лою (ачышчанага ад плевак) або ялавічнага нырчанага тлушчу, 3-4 зубкі часнаку, 1 ст. ложка маярану або мацярдушкі (oregano), соль, перац, календра — на смак, 1/4 лыжачкі цукру, 2-3 ст. лыжкі густога булёну. **Цеста:** 2 шклянкі мукі, 2/3 шклянкі гатаванай падсоленай вады.

Спосаб прыгатавання: Цеста на татарскія калдуны вельмі простае па саставе, але яго трэба вельмі доўга і старанна замешваць, каб атрымалася эластычным і аднародным. Можна дадаць 1-2 яйкі. Татарскія жанчыны робяць гэта аж да гадзіны. **Начынка:** Прапусціць мяса і лой праз мясарубку (з дробнай рашоткай). Лой для гэтага лепш папярэдне замарозіць. Дадаць цёрты часнок з соллю, спецыяй, цукар і булён, як след перамяшаць. Па-класці невялікую галку начинкі на кожны кружок з цеста, згорнуць калдуны, старанна зашчыпаць краі. Варыць у добра пасаленай вадзе на малым агні 5-6 хвілін пасля ўсплывання калдуноў на паверхню. Падаваць з булёнам, у якім варыліся, або зліць булён і падаваць са смятанай або топленым маслам.

Булён на татарскія калдуны звычайна варыцца на ялавічыне, прыпраўленай любістокам.

