



■ Мясціны, знітанаванія з душой

Назвы прыдумаў Днепр

Пра багатую гісторыю Лучына, што ў Рагачоўскім раёне, можна расказаць шмат. Спраўданае багацце — мясцовыя тапонімы. Жыццё на рацэ, а тым больш такой значнай, як Днепр (некалі — Непр, Данапрас, Барысфен), набывае асаблівую якасць, узбагачае ўяўленне і надае значнасці ўсяму, што адбываецца навокал. Праз пастаянны стасункі людзей на рацэ са старажытных часоў узбагачалася ў тым ліку і мова, і маўленне. Таму на цяперашні час гэта яшчэ і прастора для праўлення фантазіі, трапнасці, красамоўнасці і вобразнасці мясцовых назваў. Вельмі цікавая і аманастыка лучынскіх тапонімаў:



Від з Гары высокага берага Дняпра ўніз па цячэнні.

Закотка — затока ад Дняпра, куды вада быццам цячэ-закопчаецца.

Дзевічак, Гусіны востраў — свабоднае ад кустоў месца, дзе ў пэўны час дзеўкі-бабы выбывалі лянныя тканіны, а ў іншы — пасвілі гусей.

Скала — раней даволі пакрыта часты бераг. Тут адразу пачыналася глыбіня. У гэтым месцы быў своеасаблівы чорны глей, які пры высыханні рабіўся вельмі цвёрдым, падобным да скальных утварэнняў.

Увечна — паўночная частка луці, месца, дзе Днепр робіць паварот на 95° на поўдзень — «увіваецца».

Жарало — па аналогіі — «адтуліна ў нечыім». Пратока, якая злучае азёры *Пасцёл* і *Добрае* з Дняпром.

Глінка — бераг Дняпра і невялікая возера. Можна там калісьці капалі гліну, таму ўтварылася азёрца (ёсць жа цяпер блакітны азёрца з белымі мелавымі берагамі — дзе здабывалі мел).

Ахвосце — месца на Дняпры з адыходзячымі затокімі. На выгляд (на сучаснай карце) — рыбіны хвасты. Прычым, гэта хвасты не ўклейчыны, а вялічынныя — асятрова. У XII — XIII стст. Лучын плаціў смаленскаму епіскапу даніну — асятрамі. (Пасля таго, як былі пабудаваны плаціны, асётры ўжо не мог судзіць падняцца). Яшчэ слова «ахвосце» — гэта пазадкі. Але наўрад ці за 4 км лучынцы тут ачышчалі зерне. Хіба што кармілі тымі пазадкамі асятроў.

Прылаконне — магчыма, трансфармацыя ад Прылуконне. Гэта месца на Дняпры — цэнтр луці. Ад павароту на Увечна да павароту ў Войстрай і ўтварэцца выгляд лука — «пры луку» — Прылуконне (ці Прылаконне).

Войстрая — Днепр шукае шлях, абыходзячы перашкоды (можна, таму воістра), паварочваецца зноў на поўнач на 180°. Потым, знайшоўшы шлях, зноў паварочваецца на 180° на поўдзень, нясе свае воды да Чорнага мора. Таму далей — *Уступ* — адкуль Днепр зноў імкнецца на поўдзень, апынуўшыся ў выбраным рэчышчы. У пойма Дняпра шмат водных крыніц. Па левым беразе, больш палогім, — азёры,

па правым, вышэйшым, — водныя крыніцы меншых памераў. І назвы ім дадзены ў адпаведнасці з асяроддзем.

Разладзістае (Разладдзе) — можна меркаваць аб нейкім разладзе. Ва ўсе часы падзел тэрыторыі быў справой далікатнай, калі не заўсёды нешта рабілася ў згодзе.

Акошнае — водная крыніца з палогімі берагамі. Значыць, была магчымаць абкасіць траву да самай вады.

Быстрыца — працяглая водная крыніца, у якой вада не застаювалася — хутка цякла.

Выгар — невялікая крыніца.

Папоў лог — напэўна, любілінае месца мясцовага папа. (Царква ў Лучыне была пабудавана ў 1172 годзе смаленскім князем у гонар нараджэння сына, якога і азваў Міхаілам — царква св. Міхаіла).

Брод — невялікая крыніца. Першая на шляху да луці. Там была дарога і месца броду.

Прорва — невялікая, але месцамі вельмі глыбокая крыніца. Вельмі верагодна — частка раёншага рэчышча Дняпра. Ён — «пярываўся». Ці — ад глыбіні.

Глыбокі лог — глыбокая крыніца з чыстай вадою. Там вялікая краснапёркі, якія любяць чыстую ваду.

Глухавод — у адрозненне ад іншых крыніц, у пойма Дняпра не мела злучэння з ім. Таму — «глухая вада». Прадкі ведалі: калі няма падпіткі ад вялікай вады — то вада «глухая», з часам яна можа спыніць сваё існаванне. Яшчэ гадоў 30 таму тут хадзілі з брадніком. Вяліка шчупак, лінь, акунь, карась, плотка. Але ўжо гадоў 15 ад гэтай крыніцы засталася толькі ўпадзіна. Значыць, вада *заглухла* — «глухая» была, прадкі ведалі.

Балонне — частка поймы Дняпра, непрыдатная для сенажаці з-за балюцістасці. Пры сыхове вады — выган для жывёлы.

Чарня — балацінка са своеасаблівым чорным глеем, дзе некалі замочвалі тканіну для фарбавання ў чорны колер. Ужо не існуе.

Пойменныя луці — па назвах на Дняпры і крыніцах у пойма. Есць самастойныя назвы *Сель-*

скі востраў — ён не сярод вады, толькі з двух бакоў акружаны ёй (тут паварт Дняпра на 90°), а з двух — лазой, дзе відаць упадзіна. Некалі ён быў акружаны вадою — а значыць, востраў сапраўды існаваў.

Ерышніківа (Ярышніківа) — частка луці, якая знаходзілася адразу «пад ярам». Сам Лучын размешчаны «на яры». Потым адбываецца рэзка спад і пачынаецца пойма Дняпра.

Штаны — назва даволі новая. Дзесьці ў 60-я гады мінулага стагоддзя асушвалі частку лугоў. І так атрымалася, што меліярацыйныя каналы і лаза — калі паглядзець зверху — нагадваюць штаны.

Сення — частка луці з добрым травам. Сена там атрымлівалася высокай якасці.

Ханькі (Ханькаўка) — магчыма, гэта звязана з татарамі — ханствам. Вядома, што ў 1562 г. Лучын быў спалены крымскімі татарамі. Можна, тая «арда» там і раскінула свае шатры, каля якіх пасвіліся татарскія коні.

Каменнае — возера па левым беразе Дняпра, за 4 км на поўдзень ад возера Добрае, на якім знаходзілася Свяцілішча Перуна, а далей — да Каменнага ланцугом размяшчаліся селішчы. Можна меркаваць, што назва звязана з тым, што на гэтым возеры стаялі каменныя зычніцкія ідалы. Дарэчы, там вельмі чыстая вада — дно відаць.

Валочкі — невялікае возера каля Каменнага. Дакладна можна меркаваць — ад слова «валок».

І гэта толькі назвы мясцін на Дняпры і ў яго пойма (можна, і не ўсе). Ці ж не моўнае багацце? Ці ж не поле дзейнасці для беларускай тапанімікі?

Такія ж трапныя, прыгожыя назвы маюць пад, дарогі, лесапалосы, нават няўдобыцы. І, вядома ж, назвы раёнаў у самім Лучыне, — каларытна, у адпаведнасці з адметнасцю мясцовай гаворкі. Напрыклад, тэрыторыі і вуліцы, прылеглыя да Дняпра, зваўца *Дняпершчына*. А рыба і вада не *дняпроўская*, а *дняпроўя*.

Соф'я КУСЯНКОВА.
Фота аўтара

■ Народныя ўмельцы

САЛАМЯНАЕ СОНЕЙКА З ЗОЛАТА



Больш за дваццаць гадоў Ала Аўсяніківа займаецца саломяным мастацтвам. Вялікія лялькі ды конікі, куфры ды скарончкі, нават адзенне з саломы атрымліваецца рабіць сталічнаму майстру. Сёння,

на пачатку вясны, сагравае Алу Аляксандраўну на прыгожы выраз — саламянае сонейка — сімвал радасці.

Фота Марыны БЕГУНКОВАЙ.

■ Карані

МУЗЕЙ СТВАРАЛІ ЎСІМ ЛІЦЭМ

Каб прывесці туды сваіх дзяцей

Час імкліва імчыць наперад, лад жыцця змяняецца таксама. Тыя прадметы побыту, без якіх не ўяўлялі свайго жыцця нашы бабулі і дзядулі, сёння ўжо музейныя рарытэты. У Лунінецкім ліцэі вучні і настаўнікі разам стварылі музей традыцыйнай побытавай культуры беларусаў. Прычым самі навуачны адзначылі, што рабілі яго для таго, «каб прывесці сюды сваіх дзяцей».

Адметнасць музея ў тым, што большасць яго экспанатаў яшчэ нядаўна знаходзілася ў хатах вясцоўцаў. Змянілася літаральна адно-два пакаленні, і вось ужо ўнукі, праўнукі не тое што не карыстаюцца той або іншай рэччу, але і не ведаюць ні яе назвы, ні як яна выглядае. Можна, нават таму стварэнне такога музея ўсе ўспрынялі надзвычай добра і з ахвотай падключыліся да працы. Відаць, разумелі, што, калі не захаваць тое, што ў хаце ляжыць без патрэбы, калі не зрабіць яго хаця б гісторыяй, то штосьці важнае страціць наша культура, а дзеці не будуць ведаць, як жылі іх бацькі.

Найбольш актыўна дзейнічаць пачала **настаўніца беларускай мовы Валяціна КАЗУН**, якая сёння з'яўляецца захавальніцай музея. Яна аб'яднала вучняў, настаўнікаў, тэхнічных супрацоўнікаў ліцэя, а тым, у сваю чаргу, падключылі родных — так і атрымалася, што экспанаты збіралі літаральна з усяго Палесся.

Валяціна Казун прыгадвае, што калісьці ў памішанкі музея былі пустыя сцены з сінімі шпалерамі, часткова абданранымі. Аднак сабраліся ўсе, хто мог, і разам навілі парадок. Сцены пацымкавалі. Яны набылі чыстоты белы колер. Будучыя экспанаты перагледзелі, размеркавалі па тэматычных экспазіцыях.

Гэты ліцэй не зусім звычайны: тут вучыцца шмат вясковых дзяцей, з самых розных куткоў раёна. Таму стварэнне экспазіцыі было не надта складана, кожны мог штосьці прывесці са сваёй мясцовасці. Так і атрымалася, што ёсць тут куфры з вё-



Захавальніца музея Валяціна КАЗУН паказвае, як раней прасавалі.

сак Цна і Чучавічы, драўляныя начоўкі і маслабойка са Столінскага раёна. Спраўдана каменныя жорны і жлукту прывезлі з Гомельскай вобласці.

Бацька вучаніцы Таццяны Казуба зрабіў тэматычны беларускі куток: ложка, печка, акно — усё ў ім адпавядае традыцыйнаму. Частку сцяны абавілі драўлянымі бявэнцамі, да столі падвесілі дзіцячы калыску, на падлогу паслялі палавік — ні даць ні ўзяць беларуска хатка.

Актыўны ўдзел у стварэнні калекцыі прымалі бацькі Валяціны Казун. Яны аб'ехалі ўсе навакольныя вёскі, сваіх родных, збіраючы прадметы для музея. Задаліся мэтай — і знайшлі кужаль. Маці напярла яго тут жа ў музеі і ў такім аўтэнтычным выглядзе пакінула ў экспазіцыі.

Ёсць рэчы, якія былі створаны спецыяльна для экспанавання. Выпускнік Мікалай Трафімовіч кржыкам вышыў рушнік і навалачку, якія пакінуў у калекцыі (гэты хлопек калісьці перамог на рэспубліканскай алімпіядзе па хіміі, а цяпер вучыцца на трэцім курсе Медуниверсітэта ў Мінску). Штосьці вышывала маці колішняга дырэктара Мікалая Паўлючына. Рэчы рабілі ці прыносілі супрацоўнікі ліцэя, бацькі, дзеці — можна сказаць, што рабілі музей абсалютна ўсе.

Цяпер у музеі сабраны 364 экспанаты. Аднак калекцыя

працягвае папаўняцца. Фізрук Віктар Казун абыццэ прынесці калыску, сплеценую з лазы. Хутка сваё месца тут знойдзе і самавар. Хаця ён і не з'яўляецца прадметам традыцыйнага побыту беларусаў, але асаблівае атмасферу створыць.

Валяціна Казун расказвае, што сучасныя вясковыя дзеці з прадметамі, сабранымі ў музеі,

працягвае папаўняцца. Фізрук Віктар Казун абыццэ прынесці калыску, сплеценую з лазы. Хутка сваё месца тут знойдзе і самавар. Хаця ён і не з'яўляецца прадметам традыцыйнага побыту беларусаў, але асаблівае атмасферу створыць.

Валяціна Казун расказвае, што сучасныя вясковыя дзеці з прадметамі, сабранымі ў музеі,

працягвае папаўняцца. Фізрук Віктар Казун абыццэ прынесці калыску, сплеценую з лазы. Хутка сваё месца тут знойдзе і самавар. Хаця ён і не з'яўляецца прадметам традыцыйнага побыту беларусаў, але асаблівае атмасферу створыць.

«СІНЕНЬКАЯ» ПРАПАЛА, або З'еў селядца разам з асігнацый



На працягу стагоддзяў селядзец быў бадай адзінай рыбай, даступнай звычайнаму беларускаму сялянству. Шчыра кажучы, для многіх і селядзец быў ледзь не раскошай. Самыя бедныя куплілі не саму рыбу, а толькі «лёк» — расол, у якім захоўваліся селядцы які ўтрымліваў іх пах. У гэты расол мачалі хлеб і так трохі разнастайлі бедную смакавую гаму.

«сіненкую». У дарогу купіў селядца, «за шэляг», ды не знайшоў нічога лепшага, як пакласці яго ў тую самую кішэню, дзе ўжо ляжала «сіненкавая». Па дарозе дадому ў Лошыцы, завітаўшы ў карчму ў Серабранцы, Зміцер вырашыў падсілкавацца селядцом, ну і, вядома, абмыць удалы гешэфт з цялушкі.



Такая паказальнік даслала Ганна Комар.

Праверыць, ці ёсць у вашай мясцовасці няправільны паказальнік, і праявіць сваю грамадскую актыўнасць арганізатары праекта прапануюць да 15 красавіка. Пазней за гэты час фотаздымкі і допісы прымацца не будуць. Самых актыўных удзельнікаў у нагарадзячых каштоўнымі падарункамі.

Ніна ШЧАРБАЧЭВІЧ

■ Працяг тэмы

ХТО ЗАЎВАЖЫЦЬ ПАМЫЛКУ?

З'явілася грамадская ініцыятыва, якая прапануе свой спосаб барацьбы з памылкамі на паказальніках і таблічках. Ён будзе адбывацца ў межах новага праекта «КультАсвета».

Арганізатары адзначаюць, што кожны дзень, ідучы на працу або вучобу, падчас вандровак, людзі сустракаюць таблічкі або паказальнікі, напісаныя з памылкамі. Хтосьці абурэацца, але не ведае, куды скардзіцца. Іншы проста прывыкае да няграмаднага напісання. Аднак такія недакладнасці цалкам вырашальныя. Стваральнікі праекта прапануюць: калі заўважылі памылку, сфатаграфавачы гэты паказальнік і даслаць здымак на электронны адрас kulturasvieta@gmail.com, абавязкова ўказаўшы месцазнаходжанне таблічкі. У сваю чаргу, актыўныя сфармулююць зварот і разам з фотаздымкамі, а таксама камментарыям філолага дашлюць яго мясцовым уладам або кіраўніцтву ўстановаў, на якіх змяшчаецца такая шыльда. Пры адсутнасці рэагавання зварот будзе накіраваны ў больш высокія інстанцыі.



Такая паказальнік даслала Ганна Комар.

■ Духоўнасць

Успаміналі Георгія Каніскага

У Магілёве прайшлі VII абласныя Свята-Георгіеўскія адукацыйныя чытанні, прысвечаныя памяці гэтага Свяціцеля.

Георгій Каніскі праславіўся як адзін з выдатных філосафаў, педагогаў і грамадскіх дзеячаў Рэчы Паспалітай і Расійскай імперыі. У 1755 годзе ён быў прызначаны біскупам (пазней — архіепіскапам) Магілёўскім, змагаўся за роўнасць правоў падданных Рэчы Паспалітай, якія належалі да розных канфесій. Ён адкрыў у Магілёве духоўную семінарыю і арганізаваў друкарню пры архіепіскапскім доме. У 1993 годзе Георгій Каніскі быў далучаны да ліку святых Беларускай праваслаўнай царквы.

У Георгіеўскіх чытаннях, якія праводзіліся Магілёўскай епархіяй сумесна з упраўленнем адукацыі аблвыканкама ўжо ў сёмы раз, прымалі ўдзел гісторыкі, педагогі, супрацоўнікі музеяў, святары. Яны вялі гаворку аб тым, як важна захоўваць тыя культурна-духоўныя каштоўнасці, якія засталіся нам у спадчыну. Увесь дзень у сценах абласнога ліцэя № 3, дзе адбылося мерапрыемства, працавалі выставы на духоўную і гістарычную тэматыку. Грамадскае аб'яднанне «Рускі дом» запрасіла азнаёміцца з экспазіцыяй «Вяртанне памяці. Першая сусветная вайна». Наведальнікі змаглі пагартца кнігі духоўнага і гістарычнага зместу, пагутарыць на тэму патрыятычнага выхавання, даведацца аб новых гістарычных знаходках.

Як адначасна протаіерэй Андрэй Купцоў, сёння вельмі важна гаварыць аб духоўнасці, нашай самабытнасці, аб тым, што мы — беларусы. Каб не растварыцца ў свеце глабалізацыі мы не павінны забывацца пра гэта, а таксама пра тое, што чалавек — гэта самая найвялікшая каштоўнасць, вобраз і падабенства Божае.

Ніна ЗІГУЛЯ

Сялянская запяканка з бульбы і селядца па-літоўску

Інгрэдыенты: 7—5 бульбін, 300 г селядца, 1 цыбуліна, 50 г сметанковага масла, 1 яйка, 2 ст. лыжкі белых сухароў.

Спосаб прыгатавання: адварнуць у лупінах бульбу пачыніцкі і нашатаваць скарпінкамі. Вымачаны селядзец пачыніцкі і, дастаўшы косці, перазаць на кавалкі. Цыбулю нашатаваць, спасераваць на тлушчы і злучыць з селядцом. У пасудзіне пакласці пластамі бульбу і селядзец, зверху пакласці масла, папіць узбытым яйкам, пасыпаць белымі сухарамі і запякаць у духоўцы ці печцы 10—15 хвілін. Падаваць з квашанымі буракамі ці салёнымі агуркамі.

