

Крэгель В.А., Крупенка В.В.
ТРАДЫЦЫЙНЫЯ НАЗВЫ СТРАЎ БЕЛАРУСКАЙ КУХНІ ЯК ЭЛЕМЕНТ
НЕМАТЭРЫЯЛЬНАЙ КУЛЬТУРЫ НАРОДА

Навуковы кіраўнік: ст. выкл. Качан А.С.

Кафедра беларускай і рускай моў

Беларускі дзяржаўны медыцынскі ўніверсітэт, г. Мінск

Мэта дадзенага даследавання – выявіць прыкметы, якія сталі асновай для назвы той ці іншай стравы ў беларускай мове, абагульніць іх. Аб’ект даследавання – назвы страў, якія зафіксаваны ў «Беларускім дыялектычным слоўніку. Лексіка гаворак Беларускага Палесся» (2008 г.).

Шматвяковую, вельмі багатую і цікавую гісторыю маюць стравы беларускай кухні, назвы якіх знаходзяць адлюстраванне ў мове. Асартымент традыцыйных страў беларусаў залежыць ад многіх фактараў, сярод якіх можна адзначыць прыродна-геаграфічныя, сацыяльна-эканамічныя, гісторыка-культурныя, а таксама сезоннасць. Прааналізаваны намі матэрыял дазваляе вылучыць групы назваў страў па наступных прыкметах: галоўны інгрэдыент; спосаб апрацоўкі ў працэсе прыгатавання; спецыфіка ўжывання ежы; стан рэчыва; смак; форма і тэмпературны стан страў; посуд, які выкарыстоўваўся для прыгатавання.

У першую групу ўваходзяць назвы страў па галоўнаму інгрэдыенту: *крывянка* – каўбаса са свіной крыві; *крупнік* – рэдкая страва з прасяных або з ячменных круп; *сырнік* – ляпёшка з тварагу ці сыру і мукі; *пшонка* – густаваты суп з проса; *аўсянка* – каша з аўсяных круп; *бацвінне* – боршч з бурачнага бацвіння; *яечня* – печаныя яйкі; *медавуха* – мядовы квас.

У другую групу ўключаны словы, утвораныя ад дзеяслова, які ўказвае на галоўны спосаб апрацоўкі прадуктаў ў працэсе прыгатавання: *крышаны* – суп з пакрышанай (нарэзанай) бульбы; *зацірка* – рэдкая страва з папярэдне перацёртай з вадой мукі; *дранікі* – бліны з дранай бульбы; *варэнікі* – звараныя з начинкай піражкі; *таўканица (таўкеня)* – страва з патаўчонай варанай бульбы; *скваркі* – печанае, скваранае сала; *музя* – рэдкая каша з мятай бульбы; *калатуха* – страва з раскалочанай мукі; *узвар* – адвар з садавіны, ягад, траў.

Наступную групу слоў складаюць стравы па спосабе ўжывання ежы: *мачанка* – страва з мяса, сала, каўбасы, падкалочаная мукой, у якую макалі бліны і аладкі.

Па стану рэчыва выдзяляюць наступныя стравы: *поліўка* – мясны адвар з прыправамі, зрэдку падкалочаны мукой (назва ўтворана ад дзеяслова ліць); *студзень* – загусцелая страва з мяснога або рыбага навару з кавалачкамі мяса, рыбы. Нельга не адзначыць групу назваў страў па смаку: *кісель* – мае кіслы смак; *пасоленкі* – чышчаная, вараная з соллю бульба; *расольнік* – суп з салёнымі агуркамі, смак якога салёны; *саладуха* – салаткавата-кіслая негустая страва з заквашанага цеста, нярэдка з дабаўленнем мёду; *саланіна* – салёнае, тоўстае свіное сала (верхняе). Асобнай увагі заслугоўваюць назвы страў па форме і тэмпературным стане: *наліснік* – тонкі, як ліст, блін з пшанічнай мукі; *калач* – круглае печыва з пшанічнай мукі ў форме абаранка; *халаднік* – халодны боршч з бацвіння; *халадзец* – халоднае са свіных ног, галавы і вушэй.

Апошнюю групу слоў складаюць стравы па тыпу посуду і віду прыстасаванняў, якія выкарыстоўваюцца для прыгатавання страў: *скавароднік* – блін з хлебнага цеста, які пячэцца перад полымем на скаварадзе; *клінковы сыр* – прадукт, які робіцца з малака, што заквашваецца пэўным спосабам у палатнянай торбачцы.

Такім чынам, прыйшлі да вываду, што беларуская кулінарыя захоўвае ўстойлівыя нацыянальныя традыцыі. З цягам часу змяніліся толькі спосабы прыгатавання і якасны склад асобных страў, але ўсе ж захаваліся традыцыйныя назвы.