

“Маўчуна” ды ў печ!

Дранікі як нацыянальная каштоўнасць

Італьянская піца, грузінскае хачапуры, японскае сушы, украінскі боршч... Лідарам па вядомасці і папулярнасці сярод беларускіх нацыянальных страў смела можна называць дранікі. Хоць у маштабе планеты яны, можа, і не так вядомы, як згаданыя стравы, і не сталі яшчэ такім славутым брэндам, але працэс ідзе. Напрыканцы мінулага года экспертная група на базе Цэнтра нематэрыяльнай культурнай спадчыны БДУКМ правяла круглы стол і выступіла з рэкамендацыяй па падрыхтоўцы належных дакументаў для надання статусу нематэрыяльнай гісторыка-культурнай каштоўнасці дранікам і іншым беларускім стравам з таркаванай бульбы. Мяркуецца, што ўжо ўвесну гэтая падзея адбудзецца.

Надзея КУДРЭЙКА

Кожная краіна вельмі цэнціць свае папулярныя стравы і ператварае іх у сапраўдныя нацыянальныя брэнды, надае ім, сярод іншага, статус нематэрыяльнай гісторыка-культурнай каштоўнасці. А афіцыйны статус дазваляе ахайна зберагаць традыцыю, ахоўваць яе, вывучаць і нават развіваць, каб было што перадаваць нашчадкам. Усё больш народных абрадаў, рамёстваў і звычаяў трапляе ў спіс нематэрыяльнай гісторыка-культурнай спадчыны Рэспублікі Беларусь. І вось прыйшла чарга славутых беларускіх дранікаў, у любві да якіх прызнаецца кожны беларус. Гэтак жа як ці не кожны беларус упэўнены, што ведае “адзіны правільны” рэцэпт дранікаў, і з усімі імпэтам гатовы даказаць сваю правату. Праўда што, наша краіна славіцца вялікім мноствам страў з таркаванай бульбы, і нашмат больш даўнімі, традыцыйнымі. Але на ролю нацыянальнага брэнда самі па сабе за апошнія дзесяцігоддзі выйшлі менавіта дранікі.

Гутаркі пра тое, што дранікам у якасці адметнай беларускай стравы трэба надаць нейкі афіцыйны статус, ішлі даўно — ідэя, як

кажуць, была на паверхні. Але датычна спісу нематэрыяльных гісторыка-культурных каштоўнасцей трэба ўлічваць, што гэта не спіс нацыянальных брэндаў, а спіс захаваных і жывых беларускіх традыцый. І калі экспертная супольнасць вырашыла разгледзець прапановы з абласцей, да справы яна падышла фундаментальна. У згаданым круглым stole прымалі ўдзел спецыялісты з Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта, Нацыянальнай акадэміі навук, Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта культуры і мастацтваў, Міністэрства культуры Рэспублікі Беларусь, сярод іх былі Алена Каліноўская — член Беларускай рэспубліканскай навукова-метадычнай рады па пытаннях гісторыка-культурнай спадчыны, Ала Сташкевіч — член Нацыянальнай камісіі Рэспублікі Беларусь па пытаннях UNESCO, Тадэвуш Наваградскі — знакаміты і аўтарытэтны даследчык беларускіх кулінарных традыцый.

Эксперты абмеркавалі прапановы, падрыхтаваныя рознымі абласцямі Белару-

мясцінах Беларусі яны гатуюцца і да сёння. Для паўнаты адлюстравання багацця і разнастайнасці кулінарнай спадчыны, вывучэння працэсаў пераемнасці яе сучасных праяў з традыцыямі продкаў і стварэння патэнцыялу развіцця прапануецца наступная назва культурнай каштоўнасці: “Стравы з таркаванай бульбы (дранікі, бульбяныя бліны, бабка і іншыя) — традыцыйны прыгатавання і ужывання”.

Бульбяныя стравы з таркаванай масы, іх колькасць і разнастайнасць — адметнасць нацыянальнай кухні беларусаў. Але разам з тым такія стравы па складзе кампанентаў і тэхналогіі прыгатавання можна параўнаць і з некаторымі стравамі з іншых нацыянальных кухань Еўропы — напрыклад, з польскай, славацкай, нямецкай. У Беларусі карыстаюцца дзвюма назвамі — дранікі і дзеруны, і абедзве паходзяць ад назвы працэсу — дзерці бульбу на тарцы. Праўда, пры гэтым сустракаецца мноства рэгіянальных назваў, і гэта пры падрыхтоўцы дакументаў таксама будзе ўлічана. Бабка па тэхналогіі прыгатавання

блізкая да дранікаў,

але гатуецца ў закрытым посудзе ў духавой

печы і сустракаецца

пад назвамі

бульбяная

кашанка,

таркаванка,

маўчун,

дзед, агульнік,

дранка.

Рэцэптаў бульбяных бліноў увогуле

прощма.

І статус у гэтай каштоўнасці мяркуецца не мясцовы, а рэспубліканскі, нацыянальны, бо традыцыя ўласцівая ўсёй Беларусі. Раней падобны статус атрымлівалі, напрыклад, беларуская саломка і майстэрства выцінанкі. У якасці мясцовых традыцый некаторыя стравы са здробленай на тарцы сырой бульбы ўжо прадстаўлены ў Дзяржаўным спісе гісторыка-культурных каштоўнасцей — традыцыйная стравы “Клёцкі з «душамі»”, распаўсюджаная ў заходніх раёнах Віцебскай вобласці, бабка і бульбяная кішка з рэгіянальнай кухні аграгарадка Адэльск Гродзенскага раёна. А на сакавіцкім пасяджэнні Беларускай рэспубліканскай навукова-метадычнай рады па пытаннях гісторыка-культурнай спадчыны ў вырабаў з таркаванай бульбы, у тым ліку ў дранікаў, з’явіцца статус нацыянальнай гісторыка-культурнай каштоўнасці.

К



сі (а ў кожнай мясціне свае кулінарныя адметнасці, свая рэцэптура страў з таркаванай бульбы), і для ґрунтоўнага вывучэння кулінарнай традыцыі як адметнай праявы нематэрыяльнай культурнай спадчыны выпрацавалі рэкамендацыі для навуковай апрацоўкі матэрыялаў фіксацыі культурнай каштоўнасці. Сярод іншага, удзельнікі круглага стала адзначылі, што “выпяканне дранікаў у выглядзе невялікіх бульбяных аладак як адзін са спосабаў прыгатавання страў са здробленай на тарцы сырой бульбы на тэрыторыі Беларусі шырока распаўсюдзілася толькі ў другой палове ХХ стагоддзя. Але прыгатаванні страў з сырой таркаванай бульбы — такіх як бабка, бульбяныя бліны, кішка і іншыя — у беларускай народнай кулінарыі пашырылася яшчэ ў другой палове ХІХ стагоддзя: у некаторых