

«На, паеш, мая лябёдка...»

Мы многа ведаем пра Яўгенію Янішчыц як паэтэсу, ведаем пра яе жыццёвыя перыпетыі. Біяграфія дапаўняецца новымі фактамі з дапамогай чатырохтомнага выдання «Яўгенія Янішчыц: творы, жыццьяпіс, каментарыі» (уклад. Святлана Калядка, Тамара Аўсянікава). Рыхтуюцца матэрыялы чацвёртага тома. Сёння паразважаем пра кулінарыю, якая як быццам не мае адносін да творчасці. Але ж кулінарныя традыцыі з'яўляюцца важным элементам нацыянальнай культуры.

У творчасці Яўгеніі Янішчыц амаль што няма ўпамінанняў пра стравы. Хіба толькі верш «Шаткаванне капусты». Але ў ім падаецца не рэцэпт, а атмасфера, у якой шчыруюць адзінокія вясковыя жанчыны Анэта і Аксёня. Аўтарка малое асеннюю пару «начэй ўлюбёных і вяселляў» і горкія жарты жанчын:

*Анэта, ўся прапахлая капустай,
Жартуе. Слова суму — як з пілы:
— Прайду ля хаты Яся на спакусу,
Няўжо ж зачыніць вокны мой былы?*

У вершы «Напэўна, шчасце ў мяне не па ўзросту» згадваецца бярозавы сок. У паэме «Ягядны хутар» у лісце ад мамы ёсць згадка, што будзе многа грыбоў. Ёсць вершы «Па грыбы», «Бунтуе рошчына ў дзяжы», «Хлебны квас». У творы «На, паеш, мая лябёдка» бабка Яўгеніі Янішчыц імкнецца накармаць унучку: «Ты смятанку еш, дзіцятка, // Ай, худзенькая ж саўсім!» На што тая адказвае: «Толькі есці многа — лішне, // Да жыцця спадзе настрой».

Гэтыя скупыя прыклады сведчаць пра тое, што паэтэса ведала, чым харчуецца вясковы чалавек, бо і сама нарадзілася ў вёсцы, але ў паэзіі карысталася іншымі выяўленчымі сродкамі.

Калі я рыхтавала ўспаміны пра яе, то



Марыя Андрэеўна — маці Яўгеніі Янішчыц.

перцу (у залежнасці ад таго, якая прыправа патрэбна, больш ці менш вострая), 2 пачкі духмянага перцу. Усе падсушваецца ў печы (у духоўцы), а потым два разы прапускаецца праз мясарубку і змешваецца. Была ў Марыі Андрэеўны і адмысловая бронзавая ступка, у якой таксама таўклі прыправу. Калі і як з'явілася тая пасудзіна — невядома. А не стала бронзавай ступкі пасля таго, як Міхаіл Янішчыц (брат Жэні па маці) даў камусьці пакарыстацца. Яе не вярнулі.

Запоміліся Таццяне Міхайлаўне і многія бабуліны стравы. Найперш, гусь запечаная. Для гэтага зараней выпякаліся праснакі. Гусь націралася прыправамі і соллю і ставілася на ноч у халоднае месца: у лёх (склеп) або ў камору. Праснакі ламалі або разбівалі на невялікія кавалкі і залівалі малаком. Потым гатаваўся тлусты фарш. Адварвалі сэрца, страўнік, пячонку, наразалі кубікамі і смажылі разам з цыбуляю на гусіным

на абедзеным стале з'яўляліся часцяком. Іх любілі ўсе сямейнікі. А пірагі ці піражкі былі практычна кожны дзень. Піражкі Марыя Андрэеўна пякла з розным начиннем. Самыя смачныя, якім аддавалі перавагу ўсе, Жэня Янішчыц таксама, начынялі сухафруктамі. Грушы і яблыкі адварвалі, прапускалі праз мясарубку. Калі яблыкі былі надта кіслыя, то дадавалі крыху цукру. Для піражкоў рабілася дражджавое цеста.

Пякла Марыя Андрэеўна і плюшкі з макама. Мак расціралі ў спецыяльнай глінянай місцы, пакуль не з'яўлялася белая вадкасць. Гэтая міска захоўваецца ў сям'і Таццяны Міхайлаўны і мае практычнае прымяненне.

Марыя Андрэеўна варыла смачныя баршчы і супы. Фасолевы быў адметны. Жыхары вёсак Рудка і Велясніца, у якіх жылі бацькі Жэні Янішчыц і яна сама, былі заядлымі рыбакамі. Вуду мела кожная сям'я. Ясельда карміла ў любую пару года. Рыба сушылася, запякалася, варылася. Пірагі з рыбаю гатавалі таксама.

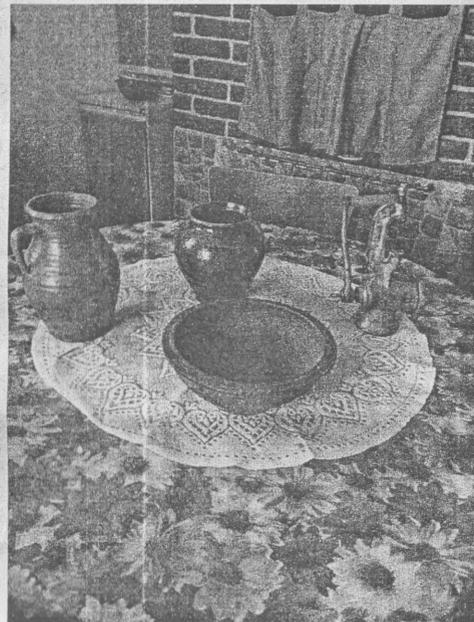
Карміла вясковага чалавека не толькі рака, але і лес. У сезон ягад і грыбоў гультаіц Марыя Андрэеўна не дазваляла нікому: ні малым, ні старэйшым — усе ішлі ў лес, бо летні дзень год корміць. Унукі крыўдавалі на бабулю, таму што многія іх равеснікі бавілі час у гульнях, але не прырэчылі. Як адносілася Марыя Андрэеўна да працы, адлюстравана ў яе ўспамінах, запісаных М. Елянеўскім. Грыбы і ягады перапрацоўваліся на зіму. Частка прадавалася, каб мець капейчыну.

Таццяна Міхайлаўна ўспомніла пра грыбыны квас, але рэцэпт прыгатавання не ведала. Якуб Колас у «Новай зямлі» апісвае яго так:

*І вось вячэра зачалася!
Спыніцца мушу я на квасе:
Ён колер меў чырванаваты;
Тут быў таран, мянёк пузаты,
Шчупак, лінок, акунь, карась,
Кялбок і ялец, плотка, язь.*

з хлеба і малака або вады. Назва рапаўсюджана на Піншчыне і занатавана ў «Дыялектным слоўніку Брэстчыны. Гэта паўсядзённая вясковая ежа. На дзяды абавязковая, але не з малаком а з падсалоджанай (мёдам або цукрам вадою. На Гомельшчыне, у Лоеўскай раёне, рытуальную страву называюць «сыта».

У сям'і бацькоў Жэні Янішчыц мелася карова. Малако і малочныя прадукты былі галоўнай ежай. У студэнцкім буфэце Жэня заўсёды брала малако або смятану з булачкай. Калі сама стала мамай то разумела, наколькі важна кармаць сына свежымі малочнымі прадуктамі. У лістах да Сяргея Панізініка пісала: «...малачко свежае, ад каровы, малому важней, чым магазіннае»; «...харчумся таўканічкай з маслам [...], запіваем малаком і дужэем»; «А ў рацыён Андрэйкі дабавілася яшчэ некалькі блюдаў новых: свежыя слівачкі і тваражок».



спадзе настрой».

Гэтыя скупыя прыклады сведчаць пра тое, што паэтэса ведала, чым харчуецца вясковы чалавек, бо і сама нарадзілася ў вёсцы, але ў паэзіі карысталася іншымі выяўленчымі сродкамі.

Калі я рыхтавала ўспаміны пра яе, то часта чула, што маці Жэні, Марыя Андрэеўна, смачна гатавала. Я і сама некалькі разоў у гэтым упэўнілася, бываючы ў Мінску. Як толькі пераступала парог кватэры, яна адразу саджала за стол. У яе заўсёды былі суп ці боршч, розныя кашы, бабка, а грэчневая мела адметны смак.

Пра стравы, што гатаваліся ў сям'і бацькоў Яўгеніі Янішчыц, я распытала ў яе пляменніцы Таццяны Ганчарык (Янішчыц). І высветліла, што Марыя Андрэеўна ў страву ўкладвала душу, не лічылася з часам. А прыправу рыхтавалі самі. Таццяна Міхайлаўна і сёння карыстаецца гэтым рэцэптам. На 500 г сухой каляндры бярэцца 100 г кропу, пачак лаўровага лісту, пачак або два чорнага



і соллю і ставілася на ноч у халоднае месца: у лёх (склеп) або ў камору. Праснакі ламалі або разбівалі на невялікія кавалкі і залівалі малаком. Потым гатаваўся тлусты фарш. Адварвалі сэрца, страўнік, пячонку, наразалі кубікамі і смажылі разам з цыбуляю на гусіным або свінным тлушчы. Праснак, заліты малаком, размякчаўся. Малако, якое не ўабралася, злівалі. Цеста перамешвалі да аднароднай масы і дадавалі ў фарш разам з прыправаю і соллю. Ім начынялі гусі, зашывалі, клалі на бляху для запякання. Пасля таго, як печ вытапілі, бабуля адгортвала жар і ставіла патэльню на чарэнь. Час ад часу палівала страву тлушчам, што выдзяляўся ў працэсе смажання.

Застаўся ў памяці і смак вынтрамблянкі. Гэта мясцовая назва каўбас, якія рабіліся ў тонкіх свінных кішках. У «Дыялектным слоўніку Брэстчыны» слова адсутнічае. У беларускай кухні ёсць назва *вантрабянка*: каўбаса, зробленая з вантробаў. Лакальная назва *патрашанка*, у Заходняй Беларусі называюць таксама *сальцісонам*. У нашым выпадку гэта не сальцісон, бо гагучца ў тонкіх кішках і не выкарыстоўваецца галавізна. Браўся падчаровак, рэзаўся на дробныя кавалкі і смажыўся, потым дадавалі адвараныя нарэзаныя свінныя вантробы, цыбулю, соль і прыправу. Усё перамешвалася з ячнай кашаю. Такім фаршам начынялі тонкія кішкі і запякалі. Ужывалі каўбасу як у цёплым выглядзе, так і ў халодным.

Вельмі смачна Марыя Андрэеўна запякала мяса ў цесце. Яго націрала прыправамі і соллю і адпраўляла на ноч у лёх або ў каморку. Замешвала прэснае цеста, якім абгортвала мяса і запякала ў печы. Цеста выконвала ролю фольгі. І, як расказвала яна, дзеці з'ядалі і хлебную скарынку, хоць звычайна яе аддавалі свойскай жывёле.

Гатавалі ў сям'і і галубцы. Калі гусь, вантрабянка, мяса запечанае — гэта стравы не паўсядзённая, то галубцы

І вось вячэра зачалася!

Спыніцца мушу я на квасе:

Ён колер меў чырванаваты;

Тут быў таран, мянёк пузаты,

Шчупак, лінок, акунь, карась,

Кялбок і ялец, плотка, язь,

Яшчэ засушаныя з лета.

Але не ўсё яшчэ і гэта:

Аздоблен квас быў і грыбамі,

Выключна ўсё баравічкамі;

Цыбуля, перчык, ліст бабовы —

Ну, не уясіць, каб я здаровы!

Пільнай — цішком скажу між намі, —

Каб і язык не ўцік часамі.

Не магу сцвярджаць, што Марыя Андрэеўна гатавала менавіта такі, бо ў кожнай гаспадыні, нават адной мясцовасці, мог быць свой рэцэпт. Таццяна Міхайлаўна помніць, што колер квасу быў не «чырванаваты», а цёмны, значыць з хлебнай або грыбной закваскі, а не бураковай. Прысутнасці рыбнага смаку не помніць.

Гатавала мама Жэні Янішчыц пызы, праўда, нячаста. Гэтая стравы беларускай, польскай і украінскай кухні нагадвае літоўскія цапяліны. На Піншчыне пызы спачатку адварваюць, а потым смажаць да гатоўнасці. У Мёрскім раёне Віцебскай вобласці, для параўнання, іх называюць клёцкамі з «душою», вараць да гатоўнасці і ядзяць са смятаная або шкваркамі. Асабліва ўвага — «душы». І рабілі яе не з фаршу, як на Піншчыне, а з салёнага сала (пажадана з мяснымі пражылкамі) і цыбулі. Сала і цыбулю дробна наразаюць і ў залежнасці ад сямейнай традыцыі падсмажваюць або не. Цікава, што ў вёсцы Язна Мёрскага раёна любілі правяраць нявестку прыгатаваннем клёцак.

Варыўся ў сям'і Яўгеніі Янішчыц і жур, часцей не з аўсянай мукі, а з жытняй або пшанічнай. Кулінарам гэтая стравы добра вядома.

Мяне зацікавіла слова *потаніцы*, раней з ім не сустракалася. Гэта стравы



Безумоўна, Марыя Андрэеўна пякла аладкі, блінцы, наліснікі, якія начыняла тварагом, гатавала смачныя клінковы сыр. Спачатку адцэджвала тварог у палатняным рукаве, потым падсольвала, дадавала кмен і клала пад гнёт. Яго і я пасмакавала ў студэнцкія гады, бо маці зрэдку наведвала Жэню ў інтэрнаце, каб пачаставаць дамашнімі прысмакамі.

Сын Яўгеніі Янішчыц Андрэй распавёў пра тое, што ён любіў маціны галубцы, катлеты і пюрэ з бульбы, смажанага карпа. А ў школу яна давала яму сасіскі: папярэдне разразала іх напалам, рабіла надрэзы з абодвух канцоў і смажыла. За знешні выгляд называла іх васьміногамі.

Яўгенія Янішчыц любіла мясныя і малочныя прадукты. У першую чаргу тыя стравы з іх, што гатавала маці, і сама многаму навучылася ў яе. Паэтэса ўмела гатаваць. У паўсядзённым жыцці аддавала перавагу курынаму булёну. Магчыма, таму, што хварэла на страўнік, а курьця лічыцца дыетычным мясам. Калі ў 1976 годзе трапіла ў аварыю і знаходзілася ў Магілёўскай гарадской бальніцы, я яе наведвала. Тады з'явіліся ў продажы галандскія бройлерныя куры, але дастаць іх было цяжка. І Валянціна Коўтун прывозіла іх з Мінска, а я, па просьбе Жэні, невялікімі порцыямі адварвала ці смажыла. Цікава, што калі б я да яе ні заходзіла на Ульянаўскую, была гэта дамоўленая сустрэча ці не, у яе заўсёды быў курыны булён.

Ежа ў сям'і бацькоў Яўгеніі Янішчыц і ў яе асабістай сям'і не была культам, але стаўленне да харчавання было паважлівае. У іх доме заўсёды было што паставіць на стол і накарміць выпадкова гасця.

Тамара АЎСЯННІКАВА