ГАЗЕТА З БЕЛАРУСІ

ГОЛАС РАДЗІМЫ

ВЫДАЕЦЦА З 1955 ГОДА ● ● NO. 6 (3510) ● ● ЧАЦВЕР, 9 ЛЮТАГА, 2017

ШТОТЫДНЁВІК "ГОЛАС РАДЗІМЫ" МОЖНА ЧЫТАЦЬ У ІНТЭРНЭЦЕ: WWW.GOLAS.BY

Дзецям і ўнукам у спадчыну

Калядное свята ў Рэчыцы прайшло сёлета паводле старадаўніх мясцовых традыцый Стар. 2

Шчасце новых дарог

Беларусы Даўгаўпілса для сябе адкрылі творчасць барда Арыка Крупа Стар. 4

Песняй сэрцы сагравалі

У літоўскай Клайпедзе беларускія народныя традыцыі зберагае суполка "Крыніца" Стар. 4

ГЛЫБІНКА

У клёцках вушацкіх – душа

Нататкі пра тое, як вясковыя гаспадыні на Вушаччыне ўмеюць рабіць свята ў хаце сваімі рукамі

У вясковай печы

ВАСІЛЬ ШАЛАК

Аляксандра Рудзёнак — добрая гаспадыня

Упару, калі набліжаецца Масленіца, самы час узгадаць пра клёцкі. А што гэта такое? Бадай, кожны на пытанне адкажа па-свойму. На пачатку 60-х я вучыўся ў Мінскім палітэхнікуме, і мае аднакурснікі былі амаль з усіх куткоў Беларусі. Гаварылі мы й пра тое, хто што любіць паесці. Тое смакоцце, якое на роднай мне Вушаччыне (хто не ведае: азёрны край на Віцебшчыне) называюць клёцкамі, у іншых месцах — гэта зразы (рэцэпт амаль той жа, толькі клёцкі не вараць, а смажаць), калдуны, хтосьці казаў і пра цэпеліны... Таму вернемся на маю малую радзіму ды пагаворым якраз пра вушацкія клёцкі.

У інтэрнэце можна цяпер знайсці відэаматэрыял "Абрадавая ежа. Клёцкі з душамі": ён здымаўся камандай з Ушацкага райаддзела культуры. Галоўная гераіня сюжэту — мая сястра, Аляксандра Іванаўна Рудзёнак. Яна ж і вядучая спявачка гурта "Матырынская спадчына", пра які я пісаў (ГР, 26.08.2015). У відэаролiку добра паказана, як гатуюцца клёцкі з душамі. Пазней спатрэбіліся яшчэ й фотаздымкі. То Шурачка мая паўторна гатавала страву "ў святочным рэжыме", а я ўсё зазняў.

Нагадаю: клёцкі — ежа не штодзённая. У 50-60-х, а пэўна ж і раней, гатавалі клёцкі з душамі ў асноўным як святочны пачастунак. Гэта ў нас і рытуальная ежа: на памінальным стале клёцкі падаюць разам з куццёю і поліўкай. А калі на пост памінкі прыпадалі, то душы ў клёцкі гатавалі з фаршу рыбы (шчупакі ды судакі) альбо грыбоў. А з 70-х, калі земляки мае зрабіліся больш заможнымі, клёцкі варылі таксама і ў будзень. Душы ў іх часцей робяць мясныя, чым вегетарыянскія, хоць здараўся, так бы мовіць, і посны кампанент. Часам душы робяць толькі з дробна парэзанага сала, дадаюць туды соль, кмен, цыбулю, і тады тлушч ад душы насычае амаль усю вялікую клёцку.

Між тым клёцкі бываюць на Вушаччыне і без душ. Гатуюцца як і вялікія клёцкі: 2-3 кг бульбы ачышчаем ад лупіны, тром на дробнай тарцы, адціскаем сок. У цеста дадаецца соль, робім шарыкі з дыяметрам да 3 см і — у кіпень. (А ў вёсцы Яцкаўшчына, Ляхавіцкі раён, якраз такія клёцкі варылі часам на вячэру ў малацэ. Таксама смачна! — Рэд.). "Малыя клёцкі" ядуць, як і вялікія: з малаком, смятанай ды смажанымі скваркамі з цыбулькаю. Заўважу: такія клёцкі гатаваліся ў нас, як правіла, у летні час, калі ў вёсцы 50-60-х мяса не было: старое з'едзена, а свежаніна будзе ўвосень. Ну хацелася ж чагосьці такога-гэтакага... Малыя клёцкі былі своеасаблівым разнасолам да сціплага паўсядзённага стала.

І яшчэ. Раней клёцкі ў нас гатавалі раніцою, падавалі на сняданак. А тыя, што заставаліся, клалі на патэльню, як правіла, з тлушчам-скваркамі ды — у печ, за засланку. Да абеду яны абсыхаюць зверху, за тую скарыначку можна брацца пальцамі, а знізу — мяккія, з тлушчам. У наш час клёцкі могуць гатавацца і да абеду, і на вячэру: былі б толькі жаданне, час і патрэбныя кампаненты.

→ Стар. 3

СВЯТА

Старадаўнія старонкі ў анлайн-фармаце

Іван Іванаў

Новы сэрвіс прапануе чытачам Нацыянальная бібліятэка

Напярэдадні 500-годдзя беларускага кнігадрукавання ў Нацыянальнай бібліятэцы запушчаны цікавы анлайн-праект "Кніга Беларусі XIV–XVIII стагоддзяў". Пачаўся адметны дыялог стагоддзяў: цяпер кніжная спадчына Беларусі даступна ў глабальнай інфапрасторы. Гэта копіі поўных тэкстаў дакументаў з фондаў бібліятэкі, якія маюць дачыненне да Беларусі. Дакументы ў базе шукаюць па аўтары, мове, змесце, тэрыторыі ды іншых прыкметах. Можна знайсці кнігі, што выйшлі ў нейкім канкрэтным месцы (краіна, горад): карта падкажа, дзе і які дакумент быў надрукаваны.

Кожная прадстаўленая кніга мае "пашпарт", у якім — звесткі пра аўтара, месца, год, мову і тэматыку выдання, ёсць там і шыфр захоўвання дакумента ў НББ. Па ім можна замовіць крыніцу ў будынку бібліятэкі, папрацаваць з ім "de visu". Віртуальныя выставы знаёмяць з найбольш каштоўнымі калекцыямі: напрыклад, з поўнымі тэкстамі выданняў Ф. Скарыны, якія захоўваюцца ў фондах НББ.

Праект, як паведамляюць нам супрацоўнікі НББ, развіваецца. У будучыні ён папоўніцца кнігамі з фондаў іншых бібліятэк, у тым ліку і замежных. Гэты рэсурс зможа ў поўным аб'ёме прадставіць кніжную спадчыну Беларусі ў сусветнай інфапрасторы. І хоць сэрвіс "Кніга Беларусі XIV — XVIII стагоддзяў" даступны з кастрычніка 2016-га, рэсурс наведваюць як жыхары Беларусі, так і Вялікабрытаніі, Германіі, Літвы, Польшчы, Расіі, Украіны ды іншых краін. Праект прыцягнуў увагу даследчыкаў у галіне кнігазнаўства, супрацоўнікаў бібліятэк, архіваў, музеяў — усіх, хто цікавіцца гісторыяй і культурай Беларусі.

Акунуцца ў часы, калі тэкст з'яўляўся ў свет без дапамогі клавіятуры і кампутарнай мышкі, можна ў Музеі кнігі ў Нацыянальнай бібліятэцы. А калі прыйсці ў музей у вас не атрымліваецца — дакраніцеся да кніжнай гісторыі on-line: http://belbook.nlb.by

Спадзяемся, новай магчымасцю скарыстаюцца і актывісты беларускіх суполак замежжа, рыхтуючы імпрэзы да 500-годдзя беларускага кнігадрукавання.

РОДНЫЯ ЛЮДЗІ

Літаратурны поспех Святланы Новік

Чарнігаўская пісьменніца піша па-руску, а родам яна — з гарадскога пасёлка Дрыбін Магілёўскай вобласці. Нядаўна Святлана атрымала прызнанне на міжнародным конкурсе "Лепшая кніга года ў Германіі".

Літаратурнымі дасягненнямі Святланы Новік, якая цяпер жыве ва ўкраінскім горадзе Чарнігаве, ганарыцца Украіна, ганарыцца і яе Бацькаўшчына — Беларусь. Яна піша па-руску, аўтар апавяданняў і вершаў, трох раманаў: "Дар предков", "Расстрелянное солнце" і "Проклятие белого лебедя". А 12 лістапада 2016 года Святлана Новік у Музеі-запаведніку Мыхайлы Кацюбінскага прадставіла свой чарговы твор — рускамоўны раман "Свершения". Умела і займальна, сцісла расказала пра сюжэтныя лініі твора, на старонках якога йдзе адвечная барацьба дабра і ліха. Каб напісаць раман, Святлане давялося прааналізаваць шмат розных крыніц інфармацыі, архіўных дакументаў.

У працяг асноўнай тэмы кнігі, звязанай з жыццём і творчасцю мастака Марка Шагала, дзялілася ўражаннямі ад сустрэчы з творамі майстра ў Ізраілі ды іншых краінах свету дырэктар фонду "Хесед Эстер" Ірына Ліпкіна. Акунуцца ў плыні мастацкага аповеду, містычных сувязяў герояў рамана ўжо змаглі некаторыя чытачы. Яны выступалі на прэзентацыі. Старшыня праўлення Чарнігаўскай гарадской грамадскай суполкі "Беларускае нацыянальна-культурнае таварыства "Сябры" Галіна Міхайлаўна Варажбіт з гонарам гаварыла пра выдатны талент суплямённіцы, адзначыла здольнасці Святланы ў вядзенні гаспадарчай дзейнасці, яе цёплае стаўленне да жывой прыроды. Старшыня саюза "Содружество муз" паэт Міхайла Кушнярэнка і супрацоўніца абласной бібліятэкі Вікторыя Салонікава зрабілі аналіз твора, далі яму высокую ацэнку. → Стар. 2

Святлана і Мікола Новікі

РОДНЫЯ ЛЮДЗІ

Літаратурны поспех Святланы Новік

(Заканчэнне. Пачатак на стар. 1)

Гісторык, сцэнарыст Віталь Топчы па рамане “Проклятие белого лебедя” напісаў п’есу, спадзяецца паставіць яе. А каардынатары і арганізатары маладзёжнага форуму “Гава” дамовіліся са Святланай Новік аб супрацы ў новых інфармацыйна-асветніцкіх праектах. Са з’яўленнем на свет новага рамана віншавала аўтара і я, вядучы метадыст па працы з нацменшасцямі Абласнога метадычнага цэнтра навучальных устаноў культуры і мастацтваў. Пажадала Святлане стаць у адзін шэраг з іншымі вядомымі беларускімі пісьменнікамі, сярод якіх вядомыя на Украіне Янка Купала і Якуб Колас, з сучасных — Андрэй Федарэнка, Святлана Алексіевіч…

Святлана Новік (у цэнтры) з сябрамі на прэзэнтацыі новага рамана “Здзяйсненне”

Нам гонар, што Святлана Новік, чарнігаўская пісьменніца з беларускім каранямі, паспяхова паўдзельнічала ў міжнародным конкурсе “Лепшая кніга года ў Германії”. На ім было прадстаўлена больш за 800 рускамоўных твораў з розных краін, і раман Святланы Новік “Проклятие белого лебедя” (гэта твор пра Чарнігаў) у намінацыі “Аб’ёмная проза” заняў ганаровае трэцяе месца. І цяпер гэты раман мае статус “Лепшая кніга 2016 году” з удакладненнем: “Краіна-пераможца — Украіна”.

Паліна Баршчэнка,
г. Чарнігаў, Украіна

Ад рэдакцыі. З пасрэдніцтвам кіраўніцы беларускай суполкі ў Чарнігаве Галіны Варажбіт мы па электроннай пошце звязаліся са Святланай Новік. Пісьменніца адказала на пытанні. “Я нарадзілася ў Магілёўскай вобласці ў мястэчку Дрыбін, у сям’і служачых. Тата, Цэхаў Міхаіл Стэфанавіч, пасля тэхнікума працаваў усё жыццё ў электрасетках майстрам. Мама, Кубракова Тамара Ігнацьеўна, — медсястрой у Дрыбінскай бальніцы. Карані мае беларускія сплятаюцца з польскімі: дзед Стэфан Цэхоўскі, а прадзед — Яўхім Старасоцкі. Абодва тыя роды працавалі на зямлі на Магілёўшчыне, і недалёка адзін ад аднаго. Маміна сям’я жыла ў вёсцы Вярба, а татава — у Пнёўшчыне. А пазнаёміліся мае будучыя бацькі, калі ехалі на камсамольскую будоўлю. Па прафесіі я філолаг (руская мова), вучылася ў Віцебску, там і збірала цікавыя факты пра Марка Шагала. Помню надзвычай цікавую сустрэчу студэнтаў з Нілам Гілевічам: здаецца, у 1979-м. Вельмі яркая асоба. І як ён молада жартаваў! Чытаў свае вершы з такім імпэтам, што мы ўсе былі ў захапленні. Пасля інстытута працавала ў Гродне (1980 — 1984) настаўніцай у 3-й школе, там жа была пазаштатным карэспандэнтам “Гродзенскай праўды”, пісала вершы і апавяданні.

Рамантычная маладосць

У слаўны старажытны Чарнігаў, ва Украіну, прыехала за мужам у 84-м, і з тых часоў гэта — мая другая Радзіма. Хоць я вельмі тужу без Дзвіны, без Нёмана, без Проні! Беларуская суполка “Сябры” для мяне — як сустрэча з самай блізкай раднёй! Мы ў сяброўстве, напэўна, гадоў 8. У Магілёве ёсць сваякі, часта езджу туды. А ў Дрыбінскай раённай бібліятэцы збіраюць усе артыкулы пра мяне, усе мае кнігі. Кранальна, вядома, і прыемна, што зрабілі там куток пра мяне. Сёлета хочуць выдаць альманах, уключыўшы туды і мае вершы. Сама я беларускую мову цудоўна ведаю, чытаю ў арыгінале Якуба Коласа, Янку Купалу, Івана Шамякіна, Васіля Быкава, Петруся Броўку… Усе яны ў маёй бібліятэцы — на самым пачэсным месцы. І, вядома ж, чытаю Святлану Аляксеевіч”.

Святлана Міхайлаўна трохі расказала пра свайго мужа. Новік Мікола Васільевіч — патомны казак Выбельскай казацкай сотні. Род ягоны мае герб, якім ушанаваны за ўдзел у турэцкіх паходах. Ён і намаляваны на варотах загараднага дома Новікаў. Нарадзіўся ў Чарнігаве, украінец.

У Святланы Новік выйшла 4 кнігі: “Дар продкаў” (2008), “Расстралянае сонца” (2010, гэта ўспаміны пра Вялікую Айчынную вайну), гістарычны раман у 2-х тамах “Праклён белага лебедзя” (2013). Кніга пра Марка Шагала (віцебскі перыяд) і Казіміра Малевіча “Здзяйсненне” выйшла ў лістападзе 2016-га. Святлана ўваходзіць у саюз “Садружэство муз”.

Пісьменніца яшчэ напісала нам: калі гістарычны раман “Здзяйсненне” выйшаў ва Украіне, ёй на эмэйл прыйшло запрашэнне паўдзельнічаць у конкурсе, што праводзіцца ў Германії. Адгукнулася. І вельмі рада, што кнігу прызналі.

Цяпер Святлана рыхтуе да выдання новы раман, пра сучасную Украіну: “Ключы ад бездані”.

ВЕСТКІ

Сэлфі — з кнігаю

Фотаконкурс “Мая кніга для ўсяго свету” стартуе ў Беларусі

Міжнароднае радыё “Беларусь” распачало праект, прымеркаваны да 500-годдзя беларускага і ўсходнеславянскага кнігадрукавання. Конкурс творчых фотаработ “Мая кніга для ўсяго свету” – гэта спроба адлюстраваць ролю кнігі ў сучасным жыцці, паспрыяць знаёмству з гісторыяй і культурай Беларусі.

Сёлета сусветная культурная грамадскасць адзначае 500-годдзе з часу выдання Ф. Скарынам у Празе Псалтыра. Гэта адна з найважнейшых дат беларускай культуры і частка сусветнай кніжнай гісторыі. Як адзначыў галоўны дырэктар радыё “Беларусь” Навум Гальпяровіч, удзел у конкурсе дае магчымасць слухачам радыё з розных краін распавесці пра свае любімыя кнігі, а таксама даведацца пра традыцыі кнігадрукавання ў розных кутках планеты. Конкурсам, умовы якога ёсць як на сайце радыё “Беларусь”, так і на яго старонцы ў фэйсбуку, зацікавіліся і беларусы замежжа. Так, абяцалі даслаць фота любімых кніг і аповеды пра іх кіраўніцы беларускіх суполак у Францыі ды італьянскім Неапалі Святлана Сурава і Таццяна Пумпулева.

Для ўдзелу ў конкурсе трэба да 30 красавіка даслаць на электронны адрас booksgoglobal@gmail.com фота з выявай сваёй любімай кнігі ды тэкставы каментар. Здымак можа быць выкананы і ў фармаце сэлфі. Далей конкурсныя фатаграфіі з’явяцца на сайце радыё “Беларусь” у спецыяльным раздзеле #booksgoglobal, дзе за іх можна будзе галасаваць. Удзельнікі, якія набяруць найбольшую колькасць галасоў ад інтэрнэт-карыстальнікаў і прафесійнага журы, атрымаюць прызы. Падвядзенне вынікаў творчага спаборніцтва пройдзе сёлета ў маі. Жадаем поспехаў і перамогі!

КАРЫСНЫ ДОСВЕД

Дзецям і ўнукам у спадчыну

Калядное свята ў Рэчыцы прайшло сёлета паводле старадаўніх мясцовых традыцый

Рэчыца — вельмі прыгожы і ўтульны горад над Дняпром: Гомельшчына. Гэта і беларускі Нафтаград, сталіца беларускага чорнага золата, і шчодры на таленты край. Не толькі нафтаю жыве наш горад. Спрадвеку рэчычане вырошчваюць хлеб, будуюць дамы, гадуюць дзетак... Рэчыца заўсёды вылучалася сваёй энергетыкай. І паколькі зямля наша незвычайна багатая, шчодрая, то й вельмі таленавітыя людзі, з адкрытымі душамі з’яўляюцца тут. Сведчаннем таму — фальклорна-этнаграфічная спадчына раёна. Ганарымся, што ў нас нарадзіўся фалькларыст і балетмайстра Мікола Котаў, які шмат робіць для зберажэння народнай творчасці, самабытных абрадаў, аўтэнтычнай культуры. Ён ушаноўвае і ўпрыгожвае жыццё землякоў сваёй творчасцю.

Шануюць народныя святы і традыцыі на рэчыцкім Палессі таксама аматарскія аб’яднанні “Жывіца” і “Сям’я”, што з’явіліся ў 90-х у Азершчынскім цэнтры культуры і адпачынку: я там была дырэктаркай. Цяпер аб’яднанні працуюць пры Рэчыцкім гарадскім палацы культуры. У нас на працягу года праходзяць адметныя святы з мясцовым каларытам, і адно з апошніх — Каляды, пад назвай: “Каляды гуляем, на свята ўсіх запрашаем!”. Удзельнікі мастацкай самадзейнасці з суполкі “Сям’я” зладзілі свята паводле ўспамінаў Мікалая Котава і старэйшын “Жывіцы” Марыі ды Івана Гапоненкаў, Пятра Антоненкі ды іншых.

Зінаіда Антоненка частавала гасцей абрадавымі стравамі, сярод якіх былі куцця і бліны. Усяго — 12 розных: у гонар апосталаў, вучняў Хрыста, якія неслі ягонае вучэнне людзям. Свята пачалося са сцэнічных масавых дзей да Калядных песень “Го-го-го каза…”, “Добры вечар, шчодры вечар!”. А Ірына Царанок спявала народную песню “Як пайшла Каляда, ды па вуліцы гуляць…”, тая ж перайшла ў “Радуйся, радуйся, Марыя Прыснадзева! Дзень Хрыстова Ражджаства твае!..”

Далей былі даўні, з часоў язычніцтва рытуал заклікання Марозу ды абрад шчадравання: з ваджэннем Казы і Мядзведя. Шчадраваць прыйшлі й малыя, і сталыя, былі жанчыны, апранутыя ў Цыганак, а з імі Механоша. Здаўна ў раёне калядоўшчыкі хадзілі з зоркаю-звяздою, у якой гарэлі дзве свечкі. Так было і сёлета: круцілі зорку і спявалі: “Пазвольце са звяздой,/ Ражджаство твае, Хрысце Божа наш,/ Вассіяе міра і свет разума,/ Табе кланяемся, сонца праўды,/ І цябе відзім з высаты вастока”. Як і колісь, былі непаўторныя мясцовыя жарты калядоўшчыкаў і шматлікія варожбы. І гледачы не заставаліся ў баку: падключаліся да гульняў, танцавалі з гаспадарамі, самадзейнымі артыстамі.

Асаблівы рэчыцкі Калядны рытуал — Засяванне. Усе яго ўдзельнікі папярэдне набіраюць у кішэні пшаніцы, пасля “пасяваюць” яе, прыговорваючы: “Сею, сею, засяваю,/ З Новым годам паздраўляю,/ Гаспадарам шчасця жадаем,/ Каб жылося і вялося,/ І сала ў кубле не звялося”. Потым калядоўшчыкі пайшлі, як і даўней, па хатах і падвор’ях Рэчыцы. З песняй “Адчыняйце варата, едзе, едзе Каляда” заходзілі ў двор, стукалі ў вокны, пыталіся: “Калядуем, каладуем, каўбасу чуем! Спяваць вам?”. Так пераходзілі мы ад хаты да хаты, пакуль не трапілі да гаспадара-святара айца Віктара. Па вачах яго малой дачушкі Хрысціны бачна было, як уразіла яе вясёлая Каза, яе танцы-прыпеўкі. Пасля дзеці прызналіся: калядоўшчыкаў пабачылі ўпершыню. А ў Шчодры вечар айцец Віктар усіх благаславіў на добрыя справы, адарыў калядоўшчыкаў і ўручыў абразы Маці Божай і Спасіцеля.

Да Калядных традыцый у Рэчыцы далучаецца моладзь

А тым часам гаспадарлівыя ды працавітыя Фядора і Міхаіл Аніскаўцы ладзілі святочнае застолле — пачастунак калядоўшчыкам. І якіх толькі прысмакаў там ні было: мяса, каўбасы, крывянка, грыбочкі, бульбачка, гуркі... Дабрыня гасцінных людзей ускалыхнула нашы сэрцы і душы. Бачна было, як гэтыя паважаныя гаспадары шануюць свае карані, сямейныя традыцыі, клапоцяцца, каб перадаць іх у спадчыну сваім дзецям і ўнукам. Значыць, традыцыі будуць мець працяг.

Людміла Грызунова,
кіраўніца аб’яднанняў “Жывіца” і “Сям’я”, г. Рэчыца

ГЛЫБІНКА

У клёцках вушацкіх — душа

(Заканчэнне. Пачатак на стар. 1)

Вельмі важна: хто клёцкі гатуе. Бо гэта, можна сказаць мовою мастацтвазнаўцаў, заўсёды твор аўтарскі. У маім дзяцінстве тое рабіла мама, Ганула Якутаўна (Ганна Якаўлеўна). Сям'я наша вялікая была, мама нават "Медаль мацярынства" II ступені мела, і дастатку асаблівага хата не знала, таму клёцкі былі ў нас звычайна да свята. Мама родам з вёскі Матырына Ушацкага раёна, які называюць: Вушаччына. Дарэчы, вёска з такою назвай ёсць і ў Лепельскім, і калі на пачатку 60-х наш раён уліўся ў Лепельскі, то бывала блытаніна з паштовымі адпраўленнямі. Кулінарнае мастацтва, у тым ліку і ў "жанры" клёцак, мама пераняла ад сваёй маці, Марыі Мікалаеўны Алексяёнак. Апошняй было калі падзяліцца досведам, бо пражыла 100 гадоў: 1883—1983. Вядома ж, навучала гатаваць, калі сама была ў сілах. Потым ад Ганны традыцыі пераймалі яе дочкі, мае сястрыцы Кацярына і Аляксандра. І ўжо Шура дзялілася майстэрствам з нявесткаю Галінай Сяргееўнай Рудзёнак: яна жыла раней у Шаркаўшчынскім раёне Віцебшчыны, дзе, наколькі мне вядома, клёцкі не гатавалі.

ВАСІЛЬ ШАЛАК

Клёцкі ўжо гатовыя. Смачна есці!

Раскажу больш пра маю сястру Аляксандру. Цяпер ёй 79-ы год (дзень нараджэння 8 верасня). Гэта мая нянька і выхавальніца, хоць розніца ў нас 11 гадоў. Мама працавала ў калгасе, а я быў на руках сястры. Карміць немаўлятка насіла яна ў поле да мамы, якая жала жыта, пшаніцу за паўтара-два кіламетры ад дома. Сама Шурачка, расказвала, была маленькая, тоненькая, а я кілаграмаў на 5-6. Нясе-нясе, пакладзе на ўзбочыну, адпачывае. Потым працягвае шлях. А потым гэтаксама і назад.

Сястра вучылася ў школе вышэй добрага, паступіла ў веттэхнікум, ды забрала дакументы: прыхварэла мама. Потым — замужжа, дзеці... З 17 гадоў яна працавала на ферме: даглядала цялят, была даяркай. Яе выбіралі нявызваленым сакратаром камсамольскай арганізацыі калгаса (камсамольцаў было звыш 200!). Часта праводзіліся суботнікі, нядзельнікі. Моладзь, напрыклад, абсталёўвала спортпляцоўкі. Помніць, як заменьвалі падлогі ў клубе: трэба было спілаваць сосны, прывезці на пілараму, распусціць бярвёны на дошкі, падсушыць-пагабляваць, дэмантаваць старую падлогу ды пакласці новую. І ўсё — на ініцыятыве. А яшчэ камсамольцы азелянялі вёску: саджалі дрэвы, кусты. Была ў Матырына, ды ёсць і цяпер мастацкая самадзейнасць. Для некаторых з цяперашніх артыстаў "Матырынскай спадчыны", у тым ліку й самой Аляксандры Іванаўны, яе стрыечнай сястры Валянціны Канстанцінаўны Шнітко, Марыі Андрэеўны Пракаповіч шлях на сцэну пачынаўся з той самадзейнасці: яны спявалі, танцавалі, дэкламавалі вершы, ставілі спектаклі. Выступалі нават у іншых вёсках калгаса, у суседзяў.

А ў 1957-м летам мая Аляксандра была дэлегатам ад раёна на VI Сусветным фестывалі моладзі і студэнтаў у Маскве: ад Віцебшчыны паслалі туды ўсяго 4 чалавекі. Уступіла ў КПСС. Потым яе паслалі на адсталы ўчастак жывёлагадоўлі: стала свінаркаю. Адпрацавала чатыры гады, да нараджэння сына-першынца Васі, майго пляменніка. Былі поспехі, якія заўважала начальства, і ў табелі ставілі дадатковыя "палачкі" працадзён. А што на іх можна было атрымаць — тое ведаюць людзі старэйшага ўзросту. Потым нарадзіўся сын Уладзімір, і пасля выхаду з дэкрэтнага адпачынку Шура працавала тры гады ў школьным буфеце. Яе каронннымі стравамі там былі смажаныя пончыкі ды журавінавы кісель. Вельмі любілі іх як школьнікі, так і настаўнікі. Многія, бывала, ішлі дадому з мяшочкам: неслі па дзясятку пончыкаў. На працу ў буфеце адводзілася дзве гадзіны, а ёй даводзілася працаваць і па чатыры: заказы выконвала. Затым паўтара дзясятка гадоў, да пенсіі, працавала ў вясковай краме райпо.

Так нараджаюцца клёцкі

Ад нашай мамы Шура навучылася гатаваць і блінчыкі. Бывае, іх начыняюць тварагом. Такую страву ў Матырына гатуюць іншыя гаспадыні, ды не ва ўсіх атрымліваецца гэтак смачна. Калі "Матырынская спадчына" адзначае важную дату, калі свята якое ці сустракае гасцей з раёна, вобласці, этнаэкспедыцыю з Мінска, то артысткі накрываюць багаты стол. Кожная нешта прыносіць з ежы: варэнне, сала, каўбасу, тушаную бульбу, кансерваваныя салаты, клёцкі... Шуру ж просяць прынесці блінчыкі з тварагом. І калі ў Матырына праходзяць тэлездымкі нейкіх абрадаў, то, як правіла, у хаце Аляксандры Іванаўны. Прычым там жа каманда тэлевізійшчыкаў звычайна і смакуе знакамітыя матырынскія клёцкі, ёю ж прыгатаваныя.

Згадваю: а дзе ж я ласаваўся клёцкамі? У хаце матулі, у сясцёр і шматлікіх сваякоў па Беларусі... Часам клёцкі з'яўляюцца і ў нашай сям'і, у Санкт-Пецярбурзе: іх рыхтуюць мае жонка і дачка. Мой старэйшы брат Іван 50 гадоў жыве ў Архангельскай вобласці. Калі прыязджаю да яго ў госці, ён абавязкова запрашае да сябе на вячэру ці абед з нагоды прыезду брата тамтэйшых сваякоў па лініі жонкі сына і сяброў. Як правіла, заказваюць яны Івану Іванавічу клёцкі. Дарэчы, ён сам іх гатуе. І клёцкі ў яго атрымліваюцца такія ж, як былі ў мамы ці цяпер у нашай Шуры. На стол Іван выстаўляе клёцкі на любы густ, з рознымі душамі: мясныя (свініна, ялавічына, трусяціна), грыбныя, рыбныя. Каб не блытаць, па форме розныя: круглыя, плоскія, даўгаватыя... Варыць брат Іван клёцкі й тады, калі адзначае нейкае свята, ці ёсць падзея: скажам, на прыезд з Мурманскай вобласці сына з нявесткаю ці ўнука з жонкаю. Для сябе ж, прызнаваўся, гатаваць клёцкі яму бывае проста лянотна.

А колькі клёцак можна з'есці? З улікам таго, што адна клёцка, пра якія ідзе гаворка, важыць грамаў да 150, то іх з'ядаюць 2-3, ну 4... А былі ў Матырына й такія майстры, што з'ядалі й па 12. Праўда, такія волаты ў нас у вёсцы і працавалі адпаведна: скажам, спакойна, без бачных высілкаў пераносілі на сабе ссечаную пяціметровую алешыну прама з галлём.

Клёцкі, можа, і не ўсім падабаюцца: што ж, як кажуць, на густ і колер няма сяброў... Зрэшты, чужым языком смаку не спазнаеш — трэба клёцкі абавязкова самому паспрабаваць! А рэцэпт вушацкі — не догма: можна ўдасканальваць. Так што, паважаныя супляменнікі, раю і вам паспрабаваць хоць раз прыгатаваць клёцкі ды пачаставаць імі таго, хто па вартасці ацэніць вашыя старанні. Ну а тады, як асвоіцеся ў гэтым старадаўнім беларускім кулінарным майстэрстве, то запрашайце "на клёцкі" сяброў. Дарэчы, Масленіца не за гарамі...

Васіль Шалак,
Матырына — Санкт-Пецярбург

Як гатуюцца вушацкія клёцкі

Спачатку возьмем кілаграмы тры бульбы. Ачысцім яе і патром на дробнай тарцы. Атрыманую масу адціснем праз марлю. Каб смачней было, дададзім у яе з паўкіля варанай бульбы: таксама працёртай ці расцёртай. Атрыманае цеста солім па гусце. Далей гатуем душы для клёцак. Лепш за ўсё ўзяць свініну. Колькі? Тое залежаць ад апетыту гасцей ды гасціннасці гаспадара... Мяса наразаем нажом ці іншай прыладай: толькі не мясасечка! Гэтак жа наразаюцца і грыбы, рыба ці сала, калі хочаце гэтыя варыянты паспрабаваць. Увогуле для гатавання душ падыдзе свініна, ялавічына, бараніна ды іншыя віды мяса, а таксама рыба, сушаныя грыбы. І заўсёды трэба дадаваць у разумнай прапорцыі сала: каб клёцкі не былі "сухімі". Да мяснога фаршу дадаюцца парэзаныя грыбы, прыправы: звычайна соль, кмен. Перац — на аматара. Усё старанна перамешваем, потым робім душы ў выглядзе шарыкаў. Іх памеры суадносім са сваімі ўяўленнямі пра сапраўдную прыгажосць ды з апетытамі гасцей. Потым майструем клёцкі. Як? Бярэм жменю бульбянога цеста, раскладваем на далоні ў выглядзе пласціны таўшчынёй у 1 см, у цэнтр яе кладзем душу. Дзвюма рукамі цеста загортваем вакол душы. Клёцка гатовая!

У рондаль наліваем ваду ў такім аб'ёме, каб апушчаныя ў яе клёцкі пакрываліся вадой на 3-4 пальцы, даводзім да кіпення. І толькі пасля гэтага ў яе апускаем клёцкі. Іх можна прыгатаваць загадзя, перад тым, як паставіць кіпяціць ваду. А мая Аляксандра Іванаўна ўсю працу вядзе паралельна: рыхтуе цеста і душы, кіпяціць ваду. Як толькі вада закіпела, у рондаль апускаюцца клёцкі. Прычым толькі пры кіпенні вады! Апусціў адну клёцку — пачакай. Як вада завіравала, то апускай наступную. Варыць хвілін 20-30, пакуль не ўсплывуць. Гэта накшталт пяльменяў, толькі з бульбы. І калі ўсплылі, то паварым яшчэ хвілін пяць, на ўсялякі выпадак. З чым ядуць клёцкі? У залежнасці ад смакавых запытаў гасцей і гаспадароў. На Вушаччыне — з малаком, сыроваткай, смятанай... Нярэдка на стол выстаўляецца патэльня са смажанымі скваркамі. Хто ахвочы, можа пакласці на патэльню сваю клёцку: так будзе патлусцей. І яшчэ ёсць такі сакрэцік... Некаторыя гаспадары ды гасцінныя гаспадынькі выстаўляюць на стол і бутэльку гарэлкі: для апетыту. Зрэшты, можна захмялець і ад саміх клёцак... Вось і ўсё. Смачна есці!

ПАМЯЦЬ

Шчасце новых дарог

Выступае Арык Круп

Беларусы Даўгаўпілса для сябе адкрылі творчасць барда Арыка Крупа. Песні мінчаніна добра вядомыя сярод самадзейных турыстаў у многіх постсавецкіх краінах.

Госці з Мінска спявалі песні Арыка Крупа ў Цэнтры беларускай культуры ў Даўгаўпілсе

У даўгаўпілскім Цэнтры беларускай культуры прайшла вечарына аўтарскай песні “Дарогамі Арыка Крупа”. Яе ладзіў разам з намі Мінскі адукацыйны праект “Навуковыя падарожжы”. Для нас было цікава даведацца, што паэт, класік бардаўскай песні Арык Круп нарадзіўся ў Даўгаўпілсе, потым жыў і твараў у Мінску, а загінуў пад час паходу на Усходнім Саяне.

У інтэрнэце знаходзім: Арон (Арык) Якаўлевіч Круп (30.10.1937—25.03.1971) нарадзіўся ў сям’і адваката і настаўніцы. У вайну жыў у эвакуацыі ў Алма-Аце, потым — у Ліепаі. Закончыў Ленінградскі інстытут кінаінжынераў (1964), па размеркаванні паехаў працаваць у Мінск: інжынерам-оптыкам на Беларускі оптыка-механічны завод імя Вавілава. Меў два пасведчанні аб вынаходствах. Але больш вядомы Арык Круп сёння як падарожнік, аўтар прыгожых вандроўных песень. У 1959-м пачаў пісаць песні на свае ж вершы. Арык станавіўся лаўрэатам конкурсаў турысцкай песні Усесаюзных паходаў моладзі ў Брэсце і ў Маскве, удзельнічаў у Новасібірскім фестывалі ў Акадэмгарадку. Захапляўся горным турызмам, альпінізмам, удзельнічаў у складаных паходах. З аднаго і не вярнуўся. Арык Круп і восем яго таварышаў загінулі пад лавінай ва Усходнім Саяне. Яму было 33 гады. Пахаваны ў Мінску.

І цяпер песні Арыка Крупа гучаць пад гітару: на турысцкіх прывалах, на фэстах, у сяброўскіх кампаніях... Можа, і не ўсе ведаюць, хто іх склаў. Скажам, вядомы радок “А всё-таки, всё-таки хочется жить…” — таксама крупаўскі. Ці вось яшчэ: “Как нужны, Беларусь, твоё небо нам,/ И песчаные кручи над Неманом,/ Стены Бреста, огнем опаленные,/ И леса твои вечно зеленые”. А які цудоўны прыпеў там жа: “В поездах и в машинах, и просто пешком,/ На байдарках, на лыжах, с тяжелым мешком,/ Не за школьной окрашенной партой/ Твою пестро-зеленую карту/ Изучили давно наизусть,/ Беларусь, Беларусь”. Заўважце: ужо тады назва нашай краіны ў рускамоўным тэксце гучала па-беларуску. Падаецца мне, шмат цікавага можна знайсці для сябе ў песнях Арыка Крупа і беларусам замежжа. У ягоных творах шмат любові да жыцця, да вандровак. Песні Арыка Крупа лёгка знайсці ў інтэрнэце.

У Мінску дзейнічае адукацыйны праект “Научные путешествия”, у плыні якога 17 снежня 2016 года ў Даўгаўпілсе высадзіўся “дэсант” прыхільнікаў творчасці Арыка Крупа. Госці хадзілі па вуліцах горада, у якім нарадзіўся і вырас Арык Круп, а потым у Цэнтры беларускай культуры была цудоўная, душэўная вечарына бардаўскай песні. Сабраліся прадстаўнікі як беларускай, так і яўрэйскай дыяспары. Для ўсіх нас хораша спявалі лаўрэаты міжнародных фестываляў аўтарскай песні Міла Скарнякова, Сяргей Скурат, Дзіма Каваленка і Андрэй Пасюк. Дзякуем, сябры! Такія песні збліжаюць людзей, узбагачаюць душы.

Жанна Раманоўская,
г. Даўгаўпілс

ЯК СПРАВЫ, ДЫЯСПАРА?

Песняй сэрцы сагравалі

У літоўскай Клайпедзе беларускія народныя традыцыі зберагае суполка “Крыніца”

На свята прыйшла Каза-гарэза

Дыялог цераз плот

На вуліцы было неяк няўтульна: сцюжа, туман, вецер... Але ж беларусаў — ці спужаеш такім надвор’ем? Сабраліся ўсе разам, прыгожа апранутыя, у добрым настроі, яшчэ й гасцей паклікалі. Весела, з густам адсвяткавалі Каляды сябры “Крыніцы”, удзельнікі гурта “Купалінка” ды яшчэ маладзёжнага калектыву рускай суполкі “Лада” пры падтрымцы Ганаровага консула Беларусі ў Клайпедзе Мікалая Логвіна.

Пранікнёна прачытала ўрывак з паэмы Якуба Коласа “Новая зямля” Ірына Мількоўская. Слухаючы яе, людзі сталага ўзросту згадвалі, а моладзь даведалася, як беларусы здаўна святкавалі Каляды: чым аздаблялі хату і стол, якія стравы гатавалі, якія сакральныя дзеі выконвалі… Ды і ў нашых гасцей на сталах у гліняных гаршчках стаяла Куцця. А што ж за свята без чаркі ды скваркі? Вядома ж: “Добры вечар — шчодры вечар!” Таму была й чарка, і духмяныя гарачыя дранікі, сала. І зусім не дзіўна, што сюды якраз завітаў гурт калядоўшчыкаў: з Казою і Зорканошай, з аўтэнтычнымі песнямі ды гульнямі.

Цяпер няма сумненняў: для кожнага, хто пабачыў Калядную дзею, год будзе ўдалым. Бо “хто з Казою патанцуе, таму хутка пашанцуе”, і “дзе Каза рогам, там жыта стогам”. А сярод гледачоў былі настаўнікі, маракі, працаўнікі чыгункі, прадпрымальнікі, бухгалтары… Прыйшлі сем’ямі, прычым сумна не было нікому. У танцах і гульнях паўдзельнічалі ветэраны, людзі сярэдняга ўзросту, дзеці. У зале былі як выхадцы з Беларусі, так і прадстаўнікі іншых нацыянальнасцяў. Так, Генконсул Расіі ў Клайпедзе Аляксандр Грачоў адзначыў: “Нікому не трэба нагадваць, наколькі блізкія рускі ды беларускі народы, іх культурная повязь ды традыцыі”.

Госці слухалі беларускую музыку і вершы, частаваліся дранікамі. Падобныя сустрэчы, на мой погляд, даюць магчымасць гараджанам па-новаму паглядзець на самабытнае жыццё вёскі, далучыцца да вытокаў. І гэта сапраўды важна: не забываць, адкуль карані твае. Вось і заключнай песняй гучала ўсімі любімая “Мой родны кут” на вершы Якуба Коласа ў выкананні ансамбля “Купалінка”.

Свята ўдалося! А ці ж магло быць інакш, калі й прозвішча адной з удзельніц “Купалінкі” — Каляда? І ў той вечар наша сяброўка Марыя святкавала дзень нараджэння. Шмат прыгожай беларускай музыкі падарылі гледачам выканаўцы. Гучалі знаёмыя песні мінулых гадоў, беларускія народныя, а таксама сучасныя — у выкананні кіраўніцы “Купалінкі” Валянціны Снігур і гукарэжысёра Андрэя Сопава. Расчуліла слухачоў Ксенія Фралова песняй “Рэха жураўлінае”. А “Вологу” з рэпертуару “Песняроў” на пан-флейце граў музыка-самавук Аляксандр Абозны. “Чаму не прыйшоў?” — засмучона спявалі ўдзельніцы “Купалінкі”. Потым напрыканцы: “Давайце сабярэмся разам”. Ну хто ж адмовіцца?

Алена Ярошык
з суполкі “Крыніца”,
г. Клайпеда, Літва

ВЕСТКІ

Там якраз патрэбен МАЗ

Іван Іванаў

На станоўчы імідж футбольнага чэмпіянату свету 2018, які пройдзе ў Расіі, папрацуюць і беларускія аўтобусы

50 аўтобусаў прыбылі ў Саранск – там рыхтуюцца да спартыўнага свята. Госці змогуць перамяшчацца ў якасці, камфортнасці беларускай тэхнікі. Нашы калегі з Мардовіі пішуць, што такога маштабнага абнаўлення парка грамадскага транспарту ў Саранску раней не было: 50 аўтобусаў для горада – трэць рухомага складу. Цяпер штодня на пасажыраперавозках там працуе каля 60 аўтобусаў і 70 тралейбусаў.

Новы пакупнік – добрая навіна для вытворцы. Прадстаўнік Мінскага аўтазавода Андрэй Чумак паведаміў карэспандэнту партала SB.BY, што ў Саранску быў аб’яўлены адкрыты конкурс, які выйграў МАЗ. Аўтобусы ў саранскай парты амаль такія ж, як і на беларускіх вуліцах. Зроблены невялікія дапрацоўкі, бо заказчык прад’яўляе дадатковыя патрабаванні, звязаныя з умовамі эксплуатацыі.

Аўтобусы-МАЗы хутка паедуць па Саранску. У салоне кожнага ёсць месцы для людзей з абмежаванымі магчымасцямі, абсталявана сувязь з кіроўцам, ёсць аўтаінфарматар, гучная сувязь, электронныя маршрутныя паказальнікі, салоннае табло.

Заснавальнік: Установа Адміністрацыі Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь «Рэдакцыя газеты «Советская Белоруссия». Вул. Б. Хмяльніцкага, 10а, 220013, Мінск

Рэдактар Віктар Міхайлавіч Харкоў

Адрас рэдакцыі: пр. Незалежнасці, 44, Мінск, 220005

Рэгістрацыйнае пасведчанне № 61. Выдадзена 2 сакавіка 2009 г. Міністэрствам інфармацыі Рэспублікі Беларусь

Бюро па рэкламе: Тэл. +375 17 290 60 11

Тэлефон рэдакцыі: +375 17 288 17 82; факс: +375 17 290 68 31

E—mail: golas_radzimy@tut.by

Аб’ём выдання: 1 друк. арк.

Тыраж: 1930, **Заказ:** 180

Час падпісання ў друк: 20.10

Выходзіць 1 раз на тыдзень

Газета надрукавана на Рэспубліканскім унітарным прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом друку». ЛП №02330/106 ад 30.04.2004. Праспект Незалежнасці, 79, 220013, Мінск

Пазіцыі рэдакцыі і аўтараў, матэрыялы якіх друкуюцца на старонках “Голасу Радзімы”, могуць не супадаць.

© “Голас Радзімы”, 2017