

**Кароткая характарыстыка (анатацыя) прапановы
аб наданні элементу НКС статусу гісторыка-культурнай каштоўнасці**

<p align="center">Назва элемента</p>	<p>Стравы з таркаванай бульбы (дранікі, бульбяныя бліны, бабкі і іншыя) – традыцыі прыгатавання і ўжывання</p>
<p align="center">Арэал бытавання <i>(картаграфічнае адлюстраванне дадаецца)</i></p>	<p>Брэсцкая вобласць: Баранавіцкі раён, Брэсцкі раён, Ганцавіцкі раён, Драгічынскі раён, Іванаўскі раён, Кобрынскі раён, Пінскі раён, Пружанскі раён</p> <p>Віцебская вобласць: Браслаўскі раён, Верхнядзвінскі раён, Віцебскі раён, Гарадоцкі раён, Докшыцкі раён, Дубровенскі раён, Лепельскі раён, Лёзненскі раён, Пастаўскі раён, Полацкі раён, Расонскі раён, Сенненскі раён, Ушацкі раён, Шаркаўшчынскі раён, Шумілінскі раён</p> <p>Гомельская вобласць: Акцябрскі раён, Брагінскі раён, Буда-Кашалеўскі раён, Гомельскі раён, Добрушскі раён, Ельскі раён, Жлобінскі раён, Жыткавіцкі раён, Калінкавіцкі раён, Кармянскі раён, Лельчыцкі раён, Лоеўскі раён, Мазырскі раён, Нараўлянскі раён, Рагачоўскі раён</p> <p>Гродзенская вобласць: Ваўкавыскі раён, Воранаўскі раён, Гродзенскі раён, Дзятлаўскі раён, Зэльвенскі раён, Іўеўскі раён, Лідскі раён, Шчучынскі раён</p> <p>Магілёўская вобласць: Асіповіцкі раён, Бялыніцкі раён, Быхаўскі раён, Глускі раён, Дрыбінскі раён, Клімавіцкі раён, Клічаўскі раён, Кіраўскі раён, Крычаўскі раён, Краснапольскі раён, Круглянскі раён, Магілёўскі раён, Мсціслаўскі раён, Хоцімскі раён, Чэрыкаўскі раён, Чавускі раён, Шклоўскі раён</p> <p>Мінская вобласць: Любанскі раён, Пухавіцкі раён, Чэрвенскі раён</p>
<p align="center">Кароткія гістарычныя звесткі</p>	<p>Першая згадка пра бульбу на беларускіх землях сустракаецца ў дакументах у 1736 годзе, пры Аўгусте III, на тэрыторыі Гродзеншчыны. Новая культура прабівала сабе дарогу вельмі марудна: на пачатку людзі не ведалі, як яе выкарыстоўваць, ды елі атрутныя ягады. Толькі потым нехта скеміў, што есці трэба клубні, якія нагадвалі бульжнік – адсюль, магчыма, і слова “бульба”. Аднак яшчэ ў першай палове XIX ст. стравы з бульбы не мелі шырокай распаўсюджанасці, у сярэдзіне XIX ст. яна займала ў пасяўных плошчах толькі 2,5%! Толькі ў другой палове XIX ст. этнаграфічныя матэрыялы даюць апісанне некаторых бульбяных страў. Высветлілася, што гэтая культура падыходзіць для нашага клімату, ураджай неблагі, захоўваць яго лёгка... Таму бульба паўсюдна ўвайшла ў структуру пасеваў і харчавання, ды не раз ратавала нашых продкаў ад голаду ў тыя гады, калі жыта не ўраджыла. Адсюль пайшоў і выраз пра “другі хлеб”. Беларусы лічылі бульбу надзейным сурагатам жыта — уласна, у хлеб яе часцяком і давалі, каб каравай атрымаўся большым. У другой палове XIX ст. пачалі складвацца і фарміравацца кулінарныя спосабы і прыёмы гатавання бульбяных страў. Можна меркаваць, што першапачаткова менавіта стравы з цэлай адваранай бульбы мелі шырокае прымяненне. З распаўсюджаннем металічнага начыння (таркі) трывала ўвайшлі ў побыт стравы з сырой таркаванай бульбы, якая з рознымі дадаткамі (сала, цыбуля і інш.) гатавалася ў печы ў чугунках (бабака, дранка, таркаванка і інш.) або налівалася ў свінныя кішкі для запякання на патэльні. Дадавалася таркаваная бульба ў рознай колькасці ў мучныя стравы, найчасцей, у разнастайныя гатункі бліноў, з якіх у некаторых выпадках амаль поўнасю выцясняла муку. Часам бульбяныя бліны пякліся ў выглядзе невялікіх аладак, што атрымалі розныя мясцовыя назвы, сярод якіх найбольш распаўсюджанай аказалася назва “дранікі”, таму што дакладна адлюстроўвала працэс нарыхтоўкі бульбы, якую трэба было “драць” на тарцы. У вёсках дранікі смажылі на тлушчы, сале, топленым сметанковым масле, у другой палове 60-х гадоў XX ст. з’явілася магчымасць смажыць дранікі на алеі, што садзейнічала распаўсюджанню і папулярнасці гэтай стравы не толькі ў сямейным, але ў грамадскім харчаванні. Магчымасць выкарыстання газавых і электрычных пліт замест традыцыйнай печы, паступова зрабіла менавіта дранікі самай запатрабаванай стравой з таркаванай бульбы, дзякуючы хуткасці прыгатавання, выдатным смакавым якасцям, простаі і адначасова вельмі разнастайнай рэцэптуры.</p>

	<p>Стравы з бульбы не знайшлі прымянення ў святочна-абрадавай культуры. Гэта тлумачыцца адносна познім іх укараненнем у сістэму харчавання беларускага этнасу, калі асноўныя элементы народнай святочна-абрадавай культуры беларусаў былі ўжо сфарміраваныя. Але ў традыцыях сямейнага і грамадскага харчавання стравы з таркаванай бульбы занялі сваё пачэснае месца, а дранікі, прыкладна, з другой паловы ХХ ст., дык і наогул, сталі сімвалам беларускай кухні.</p>
<p>Кароткае апісанне, асаблівасці</p>	<p>Стравы са здробненай бульбянай масы шырока прадстаўлены ў беларускай народнай кулінарыі. Паколькі працэс здрабнення адбываецца рознымі спосабамі, то вылучаюцца наступныя віды бульбянай масы: таркаваная, гэта значыць сырая абабраная бульба, здробненая на тарцы; клінковая: таркаваная маса адціскаецца праз палатняны мяшчак-клінок і вызваляецца ад вадкасці; тоўчаная: звараная абабраная бульба, даведзеная да кансістэнцыі кашы.</p> <p>Сырая таркаваная бульба служыць асновай для прыгатавання вялікай групы разнастайных страў, сярод якіх найбольш папулярныя на сённяшні дзень дранікі, якія маюць дзясяткі мясцовых варыянтаў прыгатавання і сваіх адметных назваў у кожнай вобласці. Акрамя дранікаў, шмат дзе гатуюць розныя віды тостых і тонкіх бульбяных бліноў. У асобных раёнах захоўваюцца звычаі запякання таркаванай бульбянай масы з рознымі дадаткамі цалкам без падзелу на асобныя невялікія порцыі – гэта даўнейшы, менш працаёмкі для гаспадыні спосаб прыгатавання, але больш працяглы па часе. Сёння прыгатаванне бульбянай бабкі або дранкі, кішкі сустракаецца ў побыце і грамадскім харчаванні радзей, але і прываблівае, найперш, тых, хто аддае перавагу адметным, а не тыповым стравам, да якіх сёння адносяцца прывычныя нам дранікі.</p> <p>Адной з асаблівасцей дранікаў з’яўляецца прастата іх прыгатавання. Асноўным кампанентам цеста з’яўляецца сырая абабраная бульба, здробненая на тарцы (часцей за ўсё дробнай, але зрэдку выкарыстоўваецца сярэдняя ці буйная), якую трэба смажыць у выглядзе невялікіх аладак на гарачай скавародцы, падмазанай тлушчам. Самыя папулярныя віды цеста з наступнымі дабаўкамі: 1) без нічога, толькі соль; 2) з нацёртай сырой цыбуляй; 3) з мукой ці крухмалам; 4) са смятанай або сыраваткай (кефірам); 5) з яйкам. Гэтыя дадаткі разам ці па асобку сустракаюцца амаль паўсюдна, і залежаць ад густаў гаспадыняў і спажывцоў. Некаторыя мясцовыя ці сямейныя рэцэпты бываюць з дадаткамі гарбуза, морквы, з тварагом, кавалачкамі сала, мясным фаршам, фасоляй і інш. Асобна вылучаюцца дранікі з мясным ці грыбным начиннем, пакладзеным у сярэдзіну аладкі, яны гатуюцца крыху даўжэй і часта маюць свае адметныя назвы назвы – калдуны, пызы кнышы і інш. Калі гатуюцца вялікія бліны, то да бульбянага цеста дадаецца больш вадкасці (сыраватка, кефір) і мукі, а таксама сода для пышнасці.</p> <p>Склаліся пэўныя традыцыі прыгатавання і ўжывання гэтых страваў. Дранікі або бульбяныя бліны звычайна пякуць раніцай на сьнеданне. Каб дранікі атрымліваліся смачнымі, іх трэба смажыць адразу пасля таго, як ўсё падрыхтавалі і падваць на стол абавязкова гарачымі. Тыя дранікі, што застаюцца ад сьнедання, складаюць у кацялок або міску, заліваюць тукам або маслам, смятанай і ставяць у печ, у лёгкі дух. Іх можна будзе спажыць на абед. Менавіта такі парадак ужывання сытных каларыйных страў, які склаўся ў народзе, ухваляецца і сучаснымі спецыялістамі, як найбольш карысны для здароўя. Самы распаўсюджаны дадатак, з якім прынята ўжываць дранікі – гэта смятана, але часта гатуюцца і падаюцца адмысловыя стравы – мачанка, верашчака, яечня, тварог з кіслым малаком і іншыя.</p> <p>Неабходна адзначыць, што выбар, якія інгрэдыенты дадаваць у дранікі ці бліны, як іх даводзіць да гатоўнасці, хрусткімі іх гатаваць ці мяккімі, з чым падаваць і нават як называць гатовую страву – гэта больш сямейныя традыцыі і асабісты выбар гаспадынь, чым рэгіянальныя ці нават нацыянальныя асаблівасці. Агульны аналіз больш 200 зафіксаваных народных рэцэптаў з 66 раёнаў Беларусі паказвае вялікую разнастайнасць страў з таркаванай бульбы. Паўсюль гатуюць розныя віды дранікаў, найчасцей, агульнавядомымі, тыповымі спосабамі, але ў кожнай вобласці вылучаюцца і адметныя рэцэпты. У 24 раёнах гаспадыні любяць гатаваць вялікія бульбяныя бліны, а ў 20 раёнах</p>

	<p>захоўваюць традыцыі прыгатавання бульбянай бабкі, кішкі і іншых адметных страў з таркаванай бульбы.</p> <p>Сёння дранікі, як паўсядзённая страва, стала гастронамічным брэндам Беларусі, а іншыя стравы з таркаванай бульбы служаць падставай для стварэння адметных рыс кулінарных традыцый сямейных гаспадарак і індустрыі гасціннасці.</p>
<p>Параўнанне культурнай каштоўнасці з аналагічным</p>	<p>Бульбяныя стравы з таркаванай масы – асаблівасць нацыянальнай кухні беларусаў. Адна з яе праяў – традыцыйная страва “Клёцкі “з душами” Віцебскай вобласці ўжо прадстаўлена ў Дзяржаўным спісе гісторыка-культурных каштоўнасцей Рэспублікі Беларусь. Клёцкі з разнастайным начиннем гатуюцца з адціснутай праз клінок таркаванай бульбянай масы, з якой рукамі лепяцца клёцкі, якія пасля адварваюцца. У параўнанні з клёцкамі дранікі, бліны або нават бабка, значна менш працаёмкі прадукт, і напэўна, па гэтай прычыне, шэрэй распаўсюджаны ў сямейным і грамадскім паўсядзённым харчаванні. Бульбяная бабка і кішка ўваходзяць у склад комплексу страў рэгіянальнай кухні аг. Адэльск Гродзенскага раёна, якая таксама мае статус гісторыка-культурнай каштоўнасці.</p> <p>Разам з тым такія стравы па складзе кампанентаў і тэхналогіі прыгатавання падобны да страў з кухняў многіх народаў Еўропы (напрыклад, польскай, славацкай, нямецкай). Нездарма склалася меркаванне, што дранікі – гэта беларуская назва інтэрнацыянальнай стравы. Распаўсюджанай з’яўляецца версія, што дранікі (бульбяныя бліны) прыйшлі да нас з нямецкай кухні праз яўрэйскую. В розных рэгіёнах Германіі падобную страву таксама называюць па рознаму: Kartoffelpuffer, Puffer, Reibekuchen, Reibeplätzchen, Reiberdatschi. У Аўстрыі, напрыклад, ёсць назва Erdäpfelpuffer. Ёсць і іншае меркаванне, што дранікі і, у прынцыпе, аладкі з гародніны – кабачкоў, морквы – перш рабілі габрэі, для кухні якіх было характэрна церці прадукты. Назвы ў іх таксама захаваліся разнастайныя, найбольш распаўсюджаная – латкес, якія гатуюцца і сёння.</p> <p>Бульбяная бабка і кішка добра вядомы ў суседніх з Беларуссю рэгіёнах Польшчы, дзе праводзяцца прысвечаныя ім кулінарныя фестывалі і конкурсы. Бульбяныя бліны любяць гатаваць у суседняй Літве. Можна сказаць, што майстэрства прыгатавання бульбяных страў аб’ядноўвае нашы народы і падкрэслівае культурную адметнасць і разнастайнасць вялікага еўрапейскага рэгіёна, дзе добра родзіць бульба.</p>
<p>Пераемнасць элемента</p>	<p>Асноўнай формай пераемнасці кулінарных ведаў, навыкаў, майстэрства прыгатавання, усведамлення каштоўнасці мясцовых традыцый з’яўляецца, найперш, сямейнае выхаванне. Мясцовыя супольнасці гаспадынь, якія падтрымліваюць высокі ўзровень і сакрэты кулінарнага майстэрства ў прыгатаванні разнастайнасць бульбяных страў, садзейнічаюць зацікаўленасці маладога пакалення ў пераемнасці ведаў і навыкаў.</p> <p>Немалаважная роля належыць і спецыялістам устаноў культуры, якія праз комплексную сістэму даследавання, захавання і папулярызавання традыцыйнай культуры надаюць значную ўвагу асаблівасцям рэгіянальнай кухні. Арганізацыямі культуры і турызму ў кожнай вобласці заснаваны і праводзіцца шэраг мясцовых кулінарных свят, конкурсаў і фестываляў, прысвечаных, часам, непасрэдна дранікам, або больш шырокай прэзентацыі бульбяных прысмакаў, як складніка беларускай традыцыйнай кухні.</p>
<p>Фіксацыя, навуковая апрацоўка</p>	<p>Комплексная прапанова аб наданні статусу гісторыка-культурнай каштоўнасці стравам з таркаванай бульбы складаецца з асобных прапаноў усіх шасці абласцей Беларусі. У матэрыялах фіксацыі адлюстраваная шырокая распаўсюджанасць і вялікая разнастайнасць страў з таркаванай бульбы, зафіксавана каля 200 мясцовых рэцэптаў. Яны аформлены ў выглядзе асобных дадаткаў да інвентарнай формы, якія стануць падставай для далейшага вывучэння навукоўцамі гэтай з’явы. У матэрыялах адлюстравана мноства каларытных мясцовых назваў бульбяных страў, прынятых у лакальных супольнасцях.</p> <p>Раённымі і абласнымі ўстановамі культуры распрацаваны шэраг мерапрыемстваў па захаванню і папулярызаванню мясцовых кулінарных традыцый.</p>

На падставе інвентарызацыі і вывучэння народных кулінарных традыцый, якія да сённяшняга дня захоўваюцца і практыкуюцца ў сямейным харчаванні, можна зрабіць высновы аб наступных адметных вартасцях традыцыі прыгатавання і ўжывання страў з таркаванай бульбы (дранікаў, бульбяных бліноў, бабкі і іншых):

- шырокае распаўсюджанне страў з таркаванай бульбы (дранікаў, бульбяных бліноў, бабкі і іншых) – асаблівасць нацыянальнай кухні беларусаў, якая сфарміравалася ў канцы XIX ст. і захоўваецца да цяперашняга часу;
- найбольш папулярнай стравой з’яўляюцца дранікі – невялікія бульбяны аладкі, якія маюць простую базавую рэцэптуру, што служыць падставай для ўтварэння вялікай колькасці разнастайных мясцовых і сямейных рэцэптаў;
- традыцыйныя беларускія дранікі выпякаюцца са свежапрыгатаванай рошчыны і падаюцца на стол гарачымі з рознымі, прынятымі ў лакальных супольнасцях, дабаўкамі;
- багацце і разнастайнасць кулінарнага майстэрства праяўляецца ў прыгатаванні розных страў з таркаванай бульбы – бліноў, бабкі, кішкі і іншых, якія пад разнастайнымі лакальнымі назвамі распаўсюджаны па ўсёй тэрыторыі Беларусі;
- стравы з таркаванай бульбы з’яўляюцца часткай паўсядзённай культуры харчавання жыхароў Беларусі, якія праяўляюць павагу да сваёй спадчыны і жаданне зацвердзіць яе каштоўны статус у грамадскай свядомасці.