

С тыквой, фасолью и даже творогом. Какие уникальные рецепты драников существуют в Беларуси?

26.05.2022 - 13:10

Деруны, кислые пироги, картофельные оладки, ежики, хапуны, кныши, жулики, драчи, шлеп-на-шлеп, сковородники, колдуны – оказывается, так называются в разных уголках Беларуси всеми нами любимые драники. А недавно они стали еще и историко-культурной ценностью. Республиканский научно-методический совет при Министерстве культуры рассмотрел предложение о придании охранного статуса традициям приготовления блюд из тертой картошки, об этом рассказали в программе [«Минск и минчане»](#) на СТБ.



Сергей Саракач, заместитель министра культуры:

У кожнай сям’і прысутнічаюць на сталае заўсёды дранікі, бабка і іншыя бульбяныя стравы, якія сёння сталі своеасаблівым нацыянальным брэндам нашай краіны. Як пісаў класік беларускай літаратуры Уладзімір Караткевіч у сваім нарысе «Зямля пад белымі крыламі», кожны беларус ведае каля тысячы страў з бульбы. Намінацыя вылучана і зафіксавана на ўсёй тэрыторыі нашай краіны, таму яна носіць не лакальны, а нацыянальны характар. Я ўпэўнены, што стравы з бульбы змогуць заняць ганаровае месца ў дзяржаўным спісе гісторыка-культурных каштоўнасцей нашай краіны побач з іншымі кулінарнымі традыцыямі Рэспублікі Беларусь.

Защищали драники вкусно и весело. Но, как выяснилось, не только они занимают центральное место на традиционном белорусском столе.



Елена Калиновская, ведущий специалист Института повышения квалификации и переподготовки кадров БГУКИ:

Нельга падаць толькі дранікі, бо яны толькі зараз вельмі-вельмі сталі распаўсюджанымі, папулярнымі, а традыцыйныя стравы ў нас у выглядзе бабкі, кішкі, розных таркаванак, дранак, якія цэлай масай запыкаліся і дзяліліся пасля на порцыі. Яны былі напэўна больш традыцыйныя для вясковай кухні, як і вялікія бліны. Да таго як сталі распаўсюджаныя гэтыя цудоўныя маленькія аладкі, якія мы сёння так любім.

Сегодня зафиксировано аж 235 народных рецептов блюд из картофеля. Не это ли повод с гордостью называть себя бульбашами?

Тадеуш Новогродский, заведующий кафедрой этнологии, музеологии и истории искусств БГУ, доктор исторических наук:

Я маю на ўвазе тэрмін «бульбашы», на які некаторыя крыўдзяцца і лічуць, што тут ёсць адмоўны акцэнт. Але мне здаецца, што мы павінны ганарыцца і яшчэ больш прасоўваць гэты экзэтнонім, альбо мянушку для этнаса, таму што нічога тут крыўднага няма. Іншая справа, што павінна праводзіцца правільная работа для папулярызацыі, для прапаганды, для піара. Напрыклад, тыя ж італьянцы не крыўдзяцца, калі мы іх называем макароннікі, ці французаў – жабнікі, лягушатнікі. А тут, мне здаецца, такое прыгожае беларускае мелагучнае слова. Калі яго вымаўляеш, адразу такі смак беларускай кухні.

Сметана, зелень, шкварки, мясо, грибы, фасоль и даже квашеная капуста – драники обычно подают с добавками. Причем это не только соленья – есть сладкие варианты употребления картофельных оладий. Мед, варенье, яблочное пюре идеально впишутся в меню сладкоежек. Если вы относите себя к картофельным гурманам, тогда вам однозначно стоит посетить «Бульба-Фэст», Соснаўскі кірмаш «Бульбаш» и Тыдзень дранікаў-картаплянікаў у Любанскім раёне. Ну а прямо сейчас будем попробовать банды на дубовых листочках.

Мария Бачинская, заведующая филиалом «Дом культуры агрогородка Юбилейный»:

Дробна крышылася мяска, дробнымі кавалачкамі, і пачаровак. Вы разумеце, што такое пачаровак? Сала такое з праслоечкай. І дабаўлялі туды часнок, перац, каляндр, соль. І пака церлася бульба, гэта ўсё так прасальвалася, каб дабавіць да гэтага цеста. Тады сырой цыбулі дабаўлялася, змешвалася гэта, чуць падсольвалася і ставілася ў печ, закрывалася. І яна за 30 хвілін была згатавана.

Узнаем историю этого удивительного блюда.

Мария Бачинская:

У свекрови увидела впервые, когда вышла замуж. В нашей деревне такого блюда не готовили никогда. Мы как раз приехали в гости, и свекровь готовила эти банды на дубовых листьях. В чем особенность? В том, что на дубовых листьях. И от этой бабки такой исходил запах, что прямо просился из печи.

А вот еще несколько эксклюзивных рецептов от носителей традиции.

Ирина Струмскис, методист Лидского районного центра культуры и народного творчества:

Сёння мы да вас прывезлі два рэцэпты. Лідскі рэгіён, аграгарадок Біліца і аграгарадок Ганчары. Аграгарадок Біліца прэзентуе дранікі-запарнікі, а Ганчары – дранікі крухмальныя, або тварожныя. Асабліваць прыгатавання дранікаў-запарнікаў заключаецца ў тым, што бульбяное цеста залівалася дастаткова гарачай вадой або сыроваткай. А дранікі тварожныя, або крухмальныя, носьбіт гэтых дранікаў, Шут Марыя Яфрэмаўна 1927 года нараджэння, сцвярджае, што ў цеста ніякім чынам не дабаўлялася мука.

Мария Бачинская:

Яшчэ ў нашай мясцовасці рыхтуюць бабку па-панску, якая вараная. Бульбу на дробненькую тарку, і падсольваем вадзічку, вада закіпае, і тады тую масу кідаем у чыгунок. Гусё заварваецца. А тады таксама паджарваем мяска і салка і цыбулькаю гэта насыпаем зверху.

Что ж, пора вынести вердикт.

Сергей Саракач:

Надаць элементу нематэрыяльнай культурнай каштоўнасці статус гісторыка-культурнай каштоўнасці стравы з таркаванай бульбы, дранікі, бульбяныя бліны, бабкі і іншыя традыцыі іх прыгатавання і ўжывання. Хто за? Адзінагалосна. Дзякуй.

Елена Калиновская:

Упершыню такой масавай з'яве надаецца такі статус. Праца вялася даволі працяглы час сіламі вялікай колькасці ўстаноў культуры. У кожнай вобласці ўстановы культуры вывучылі гэту традыцыю на сваёй тэрыторыі і там, дзе носьбіты традыцый пажадалі не толькі ў сваёй сямейнай практыцы гатаваць гэтыя стравы, але і дзяліцца актыўна з іншымі, былі ўключаны ў дакументы, якія былі падрыхтаваны. Сабраныя рэцэпты, спецыяльныя зборнікі рэцэптаў,

фотаматэрыялы, відэаматэрыялы. І менавіта з гэтых матэрыялаў, якія сабралі нашыя ўстановы культуры па ўсёй Беларусі, была сфарміравана прапанова надання статусу гісторыка-культурнай каштоўнасці. Прыняло ўдзел больш 70 арганізацый культуры, 66 раёнаў высунулі гэтую кулінарную традыцыю як сваю культурную каштоўнасць. Сабрана больш 200 рэцэптаў. Палова –традыцыйная, тыповыя, якія мы добра ведаем і яны шырока распаўсюджаны, але я магу сказаць, што каля сотні цікавых, адметных рэцэптаў. Бо тая неверагодная разнастайнасць дранікаў і іншых страў з таркаванай бульбы, як бабка, кішка, бліны, вельмі ўражвае. Яны рыхтуюцца з самымі разнастайнымі дадаткамі: гароднінай, морквай, гарбузамі, капустай, кабачкамі, фасоляй. І з мяснымі дадаткамі, і з салам, і з кісламалочнымі дадаткамі, з тварагом. То бок таленты гаспадынь праяўляюцца на прыкладзе гэтай стравы самым розным спосабам.

Прекрасная традиция, которой можно отдать дань утром. Ну а то, что драники любят в каждой белорусской семье, подтверждает сам научно-методический совет.

Елена Калиновская:

У маёй сям'і дранікаў не гатуюць, але гатуюць бульбяныя бліны. Гэта наша сямейная страва, калі прыязджаюць госці, калі прыязджаюць унукі, калі многа людзей у доме і трэба сытна і смачна накарміць, расчыняюцца бліны. Часам расчыняюцца з вечара. Да цёртай бульбы дадаецца невялікая колькасць мукі, таксама болей вадкасці – гэта, як правіла, сыроватка або кіслае малако. І расчыняецца такое цеста патрэбнай кансістэнцыі, каб не лішне развальвалася, было пластычным і пры гэтым было бульбяным. Бо сухія мучныя бліны – гэта адна страва, а бульбяныя – больш сакавітыя. Спачатку яны спажываюцца з маслам сметанковым. Тады наступная партыя гасцей, якая падышлі пазней, спажываюць іх з рознымі мачанкамі, верашчакамі, пячонка смажыцца з падлівай. То бок такі цэлы працэс спажывання гэтай стравы, які займае ўсю раніцу, служыць не толькі нагодай паесці, але і цудоўна паразмаўляць, пабачыцца, пасядзець за агульным сямейным сталом.

Сергей Саракач:

Я люблю дранікі, уся мая сям'я любіць, нават дзіця, якому толькі восем гадоў споўніцца ў канцы мая. Яна таксама вельмі любіць дранікі, нашу нацыянальную кухню.

Решение принято. Государственный список историко-культурных ценностей пополнился еще на один пункт: вместе с клецками свое залуженное место теперь здесь занимают бабка и драники. Берите на заметку, бережно храните и передавайте от поколения к поколению аппетитное национальное достояние.