

Малочныя вырабы ў беларускіх прыказках і прымаўках

К.Л. ХАЗАНАВА

У артыкуле даследуюцца беларускія народныя прыказкі і прымаўкі з найменнямі малочных вырабаў. Дастатковая колькасць найменняў малочных вырабаў адлюстроўвае пашыранасць гэтых прадуктаў у жыцці беларусаў. Назвы малочных прадуктаў у беларускіх парэміях маюць агульнаславянскае паходжанне. Некаторыя найменні (*малако, масла, сыр*) выкарыстоўваюцца ў выслоўях часцей, што можа ўказваць на большую папулярнасць адпаведных прадуктаў. Сярод адзінак разгледжанай лексіка-тэматычнай групы вызначаюцца варыянты (*сыроватка, сываратка*) і сінанімічныя моўныя адзінкі (*тварожок, сыр*).

Ключавыя словы: фальклор, прыказка, прымаўка, парэмія, традыцыя, этымалогія, лексема, найменне.

The article researches Belarusian folk proverbs and sayings with the names of dairy products. A significant number of these names in Belarusian proverbs reflects the prevalence of these products in the lives of Belarusians. The names of dairy products in Belarusian proverbs are of Proto-Slavic origin. Some nouns (*milk, butter, cheese*) are used in the sayings more often, which may indicate greater popularity of the corresponding products. Among the units of the considered lexical-thematic group, variants (*serum, whey*) and synonymous linguistic units (*cottage cheese, cheese*) are identified.

Keywords: folklore, proverb, saying, paremia, tradition, etymology, lexeme, naming.

Беларускія народныя прыказкі і прымаўкі атрымалі ў беларускім мовазнаўстве і фалькларыстыцы дастатковую даследчыцкую ўвагу. Аднак прыказкавая скарбонка беларусаў з'яўляецца невычэрпнай крыніцай фактычнага матэрыялу як для даследавання фальклору ў цэлым, так і для вызначэння асобных тэндэнцый развіцця беларускай мовы.

Мэта дадзенага артыкула – характарыстыка стылістычных адметнасцей выкарыстання найменняў малочных вырабаў у беларускіх народных прыказках і прымаўках.

Слоўнікавы склад беларускіх народных прыказак і прымавак дае магчымасць прасачыць традыцыйныя накірункі вытворчасці малочнай прадукцыі ў народнай гаспадарцы. Спрадвеку беларусы займаліся не толькі апрацоўкай зямлі, вырошчваннем зерневых культур, садавіны і гародніны, але і разводзілі свойскую жывёлу. Выраб малочнай прадукцыі заўсёды быў важнай галіной дамашняга ладу беларусаў. Высакаякасныя малочныя вырабы традыцыйна былі і трывала працягваюць заставацца гонарам беларускай харчовай прамысловасці. Паводле дадзеных, прыведзеных на электронным рэсурсе Нацыянальнай бібліятэкі Рэспублікі Беларусь, у беларускай традыцыйнай кулінарыі налічваецца «прыкладна 260 малочна-тварожных страў» [1].

Павышаная ўвага да вытворчасці малака і малочных вырабаў абумоўлена ўласцівасцямі малочных прадуктаў і іх неабходнасцю для жыццядзейнасці чалавека. Малако ўтрымлівае вялікую колькасць рэчываў, у якіх чалавечы арганізм мае патрэбу і якія надзвычай неабходныя для здароўя. Нездарма малако – гэта першы прадукт, які спажывае немаўля. Асобныя са складнікаў малака немагчыма знайсці ў іншых натуральных прадуктах.

Найменні многіх з малочных вырабаў, страў і прадуктаў, з якіх яны гатуюцца, захаваліся ў беларускіх народных прыказках і прымаўках. Часцей за іншыя натуральна ў выслоўях адзначаецца лексема *малако*. У выразах часта падказваецца, як з'яўляецца малако: *Як быка ні кармі, малака не дасць* [2, с. 616]; *Цяліся, карова ялова, абы бабе малако было* [3, с. 198]; *У ялавай каровы малака не выціснеш* [3, с. 198]. І нават прапануюцца рэкамендацыі для павышэння якасці вырабу: *Карову не накорміш – малака не доіш* [3, с. 200]; *Не вымем карова малако дае, да языком* [3, с. 200]; *Як пашла карова на пракосе, то малако ўнялося, а як пойдзе на рэжышча, то і малако назад зышча* [3, с. 200].

Парэміі апавядаюць пра важнасць прадукту для жыцця чалавека, а таксама падкрэсліваюць павагу да напою з боку добрых гаспадароў: *Мілага госця частуюць летам мёдам, а зімою малаком* [3, с. 396]. Назва прадукту пры гэтым можа спалучацца з

ад'ектывам, што трапна ўказвае на колер: *І чорна карова белае малако дае* [3, с. 198]. У некаторых выслоўях колер выражаецца з дапамогай мастацкага азначэння: *Вялікае дзіва, што карова чорна, а малако сіва* [3, с. 198].

У беларускіх парэміях таксама абмяркоўваюцца пажыўныя якасці малака. Выразы заўважаюць: *Па малаку ног не павалаку* [3, с. 246]; *Аб адным малацэ косу не пацягнеш* [3, с. 246]; *Малошная яда – да парогу хада* [3, с. 246]. Разам з тым, малако, па заўвазе прыказак, і раней была рознай якасці: *Як з якім малаком, дак лепей з вадою* [3, с. 246]. Малако, па сведчанні народных выслоўяў, спрадвечу было добрым і вельмі карысным і неабходным прысмакам да іншых страў: *Як клёцкі ў малаку, то я па дзве валаку, а як у водзе, то раз, два і годзе!* [3, с. 246]; *Дзе з малаком каша, там міласць ваша, а й дзе ж пуга з вузлом, туды і нас з гузном* [3, с. 396].

Пашыраным у фальклоры беларусаў увагуле і ў прыказках і прымаўках, у прыватнасці, з'яўляецца выкарыстанне суфіксаў суб'ектыўнай ацэнкі пры найменні рэалій, што выклікаюць асаблівых адносіны аўтараў паведамлення. Ужыванне дэмінутыўнага наймення перадае замілаванасць і трапяткое стаўленне да карыснага напою: *Кароўка чорненькая, ды малачко беленькае* [3, с. 198].

Важнасць і значнасць такога карыснага для здароўя чалавека прадукту, як малако, паўплывала на метафарычнае ўжыванне наймення прадукту. У многіх прыказках і прымаўках лексема *малако* вобразна называе добры маёмасны стан увагуле, багацце: *Відзіць бядняк малако, ды рыла ў яго каратко* [3, с. 222].

Старажытныя складальнікі фальклорных твораў добра ведалі якасці прадуктаў, што выкарыстоўваліся ў гаспадарстве і харчаванні. Гэта часта становілася падставай цікавых вобразных асацыяцый. Супастаўленне якасных характарыстык вады і малака працягваецца пры метафарызацыі наймення, калі лексема *малако* ўжываецца з семантыкай 'вялікія і значныя цяжасці': *Апёкшыся на малацэ, <і> на вадзе дзьмеш (дзьмухаеш)* [2, с. 75].

Папулярным у беларускіх кулінарных традыцыях было не толькі ўласна малако. Традыцыйная кулінарыя беларусаў з даўніх часоў ведае іншыя малочныя вырабы, для якіх малако становіцца сыравінай. Вялікая частка гэтых вырабаў узгадваецца ў народных парэміях, слоўнік якіх адлюстроўвае акалячую рэчаіснасць стваральнікаў і карыстальнікаў фальклору. Адны з найменняў сустракаюцца ў шматлікіх выразках, іншыя выяўляюць меншае распаўсюджанне.

Частым найменнем у разгледжаным фальклорным матэрыяле варта назваць лексему *масла*. Адпаведны малочны выраб здаўна набыў папулярнасць у беларускім харчаванні. Выкарыстоўваецца *масла* як прысмак, а таксама як сродак для смажання. Толькі напрыканцы ХХ ст. *масла* ў якасці сродку смажання пачало саступаць свае пазіцыі алею, аднак і дагэтуль працягваюцца кулінарна-харчовыя дыскусіі аб карыснасці абодвух прадуктаў і застаюцца нязменныя прыхільнікі смажання на масле.

Згодна з беларускімі народнымі парэміямі, *масла* ўжывалася як улюбёная намазка на хлеб: *Мазуру біцца, так як людзям хлеб з маслам з'есць* [3, с. 508]. Абавязкова дадавалася *масла* ў кашу – страву, якая характарызавалася надзвычайнай папулярнасцю ў традыцыйнай гатоўцы славян і часта называецца беларускімі прыказкамі і прымаўкамі [4, с. 167]. Нагадаем, што «прыказкі распаўядаюць пра разнастайнасць злакавых культур, што выкарыстоўваюцца для гатавання кашы і нават вызначаюць больш смачную» [4, с. 167].

Народная мудрасць праз прыказкавыя выслоўі раіць: *Заварыўшы кашы, не жалеі масла* [3, с. 246], а таксама нагадвае: *Любая кашка з маслам смашина* [3, с. 225]; *Маслам кашы не змарнуеш* [3, с. 247]. А народныя шматвяковыя назіранні за сацыяльным укладам грамадства прывялі да высновы: *Багатаму і чорт у кашу маслам кідае* [3, с. 422]. У народнай парэмійнай скарбонцы адзначаюцца цікавыя назіранні пра кашу і *масла* – вынікі народнага параўнальна-супастаўляльнага аналізу: *Смачная кашка, ды масла малая чашка* [3, с. 247].

Этнографы адзначаюць, што «даўнейшы спосаб атрымання *масла* – праз адагрэў смятаны, пазней яго сталі збіваць (калаціць) у гліняным посудзе, потым у спецыяльных бойках» [1]. У выслоўях адлюстраваліся і спосабы вырабу *масла*: *У пустую бочку столькі не бі, дык масла не будзе* [3, с. 226]. Не прамінулі прыказкі і характарыстыкі названага малочнага вырабу: *Калі здолееш узяцца за дзела – і снег загарыцца, а не здолееш – і масла не ўспыхне* [3, с. 182].

Пра папулярнасць у народных традыцыях усходніх славян масла сведчыць і назва аднаго са свят беларускай календара. Напрыканцы зімы ўсходнія славяне спрадвеку адзначаюць Масленіцу. Гэтыя апошнія дні перад Вялікім Пастом, калі ў стравах выкарыстоўваюцца малочныя і мясныя вырабы. Розныя варыянты наймення свята фіксуюцца ў прыказках і прымаўках, дзе якраз і тлумачацца адметнасці традыцыйнай ежы ў гэтыя дні, а такім чынам і ўспамінаюцца назвы традыцыйных малочных вырабаў: *Масленіца – палізуха: сыр і масла палізала* [3, с. 96]; *Масленка з блінамі, а пост з грыбамі* [3, с. 96]; *Будзе Масленка, будзе ля пупа красенька* [3, с. 96].

Этнографы сведчаць, што здаўна беларусы «з малочных прадуктаў спажывалі малако, тварог, сыр, смятану, сыроватку, маслёнку (скалоцвіны), малодзіва (серу). Малако елі халодным, гатаваным, але пераважна кіслым. Сырадой здаўна лічыўся лекавым сродкам» [1]. У прыказкавым масіве беларусаў найменне *сырадой* ‘свежае (сырое), толькі што надоенае малако’ таксама сустракаецца: *Каму што, а бабе сырадой* [5, с. 79].

Як адзначаюць даследчыкі, «для заквашвання малака не ўжывалі ніякіх спецыяльных заквасак» [1]. Адапаведнае найменне кіслага малака фіксуецца ў даследаваных выслоўях: *Мне смятанка, а табе кіслячок* [5, с. 319].

Беларусам, як і іншым славянскім народам, здаўна былі добра вядомыя спосабы прыгатавання такіх малочных прадуктаў, як тварог і сыр. Варта ўспомніць некаторыя адметнасці такога вырабніцтва: «На тварог кіслае малако адтоплівалі ў печы, залівалі ў спецыяльныя палатняныя кліночкі, з якога сцякала сыроватка. Тварог у кліночку завязвалі, памяшчалі паміж дошчачкамі пад камень (гнёт), праз пэўны час атрымліваўся сыр. Яго спажывалі свежым, у пост сушылі або складвалі ў дзяжу і залівалі растопленым маслам (масленіца, брынза)» [1].

Этымалогія наймення *тварог* неаднастайна тлумачыцца рознымі даследчыкамі. Вядомы славіст М. Фасмер прывёў некалькі версій паходжання слова [6, с. 31], самая верагодная з якіх, на наш погляд, утварэнне лексемы *тварог* ад старажытнарускіх і царкоўнаславянскіх *творъ* ‘форма’, *творити* ‘надаваць форму’. Прыгадаў даследчык і версію этымалагічнай сувязі лексемы тварог з народнаслацінскім *formaticum*, французскім *fromage*, італьянскім *formaggio* ‘сыр’ [6, с. 31].

Многія еўрапейскія мовы не прапануюць асобнага наймення ў якасці адпаведніка для слова *тварог*. Часцей сустракаецца адпаведнікі найменню *сыр*. А для дыферэнцыяцыі розных відаў узказаных малочных вырабаў можа выкарыстоўвацца двухслоўная намінацыя *белы сыр* (іспанскае *queso blanco*) або вясковы сыр (англійскае *cottage cheese*).

У лексічным складзе беларускіх народных прыказак і прымавак лексема *тварог* і вытворныя ад яе таксама не пашыраныя і адзначаюцца ў адзінкавых выразках, прычым у спалучэнні з іншымі найменнямі вырабаў з малака: *Каму смятанку з тваражком, а каму й сываратку з гарышом* [3, с. 432].

Значна большае пашырэнне ў складзе беларускіх парэмій мае найменне *сыр*: *Варона скажа, што сыр, да й з’есць* [3, с. 66]. Этымалогія наймення звязана з адметнасцю прыгатавання прадукту. Раней сыр вырабляўся з сырога малака, і таму, відаць, паходжання звязваецца даследчыкамі з прыметнікам *сыры* – ад праславянскага **syrъ* [7, с. 819]. Вырабніцтва сыра патрабуе значнай колькасці малака ў якасці сыравіны, і таму сыр заўсёды быў прадуктам дарагім. Гэта знайшло адлюстраванне ў беларускіх прыказках і прымаўках, якія сведчаць, што сыр ужывалі часцей па вялікіх святах: *Чакай Пятра – з’ясі сыр* [3, с. 103]; *На Каляды – кілбаса, на Вялікадня – сыр, а усё чалавек сыт* [3, с. 94]. А пра немагчымасць зрабіць і дасягнуць штосьці важнае і значнае, не ўклаўшы нічога прыказкі сцвярджаюць: *Дармовы (бясплатны) сыр бывае толькі ў мышалоўцы* [2, с. 160]. У беларускім фальклоры захавалася і ўстойлівае спалучэнне з найменнем *сыр*: *У Мазыры елі царскія сыры* [2, с. 521]. Выраз *есці царскія сыры* ‘знаходзіцца ў турме’ быў ужыты Якубам Коласам у апавесці «Дрыгва» і вобразна намякае на існаванне ў Мазыры месцаў пазбаўлення свабоды.

Пры вырабніцтве сыра і тварагу пабочным прадуктам застаецца малочная сыроватка. Трэба заўважыць, што «на сыроватцы гатавалі халаднік, варылі крупнік, пяклі бліны» [1]. У

беларускіх парэміях найменне вадкасці, што атрымліваецца пасля згортвання малака, мае варыянты: *Як тут не смятана, так там не сыроватка* [3, с. 293]; *Каму смятанку з тваражком, а каму й сываратку з гаршком* [3, с. 432]. Найменне, на думку Ф. Фасмера, узыходзіць да праславянскага **syrovatъ* ‘звязаны з сырам’ і **syrъ* [7, с. 816]. Ва ўсходнеславянскіх гаворках фанетычная метатэза прывяла да перастаноўкі гукаў. У гаворках рускай мовы захаваўся варыянт з метатэзай – *сыворотка*, які, пад уплывам білінгвізму, захоўваецца ў асобных беларускіх фальклорных творах паралельна з варыянтам *сыроватка*, уласцівым беларускім гаворкам.

Яшчэ адным прадуктам, для якога малако выкарыстоўваецца як сыравіна, з’яўляецца смятана. Гэты вадкі кісламалочны выраб густой кансістэнцыі ўяўляе сабой кулінарную спецыфікацыю ўсходніх славян. Найменне мае агульнаславянскае паходжанне **smetana* і, як адзначыў М. Фасмер, этымалагічна звязана з царкоўнаславянскімі *мжтж*, *мжсти* ‘мяшаць’ [7, с. 686–687]. Выразнае паважлівае стаўленне да вырабу і адлюстраванне яго каштоўнасці выяўляецца ў найменні *смятаннік* у адносінах да адзінага сына ў сям’і пры асабліва спрыяльных адносінах бацькоў да яго: *Адзін сын у сям’і – бліннічак, смятаннік* [2, с. 59]. У разгледжаных выразях адзначаецца суфіксальнае ўтварэнне *смятанка*: *Прадай лошадзь і санкі – купім з паўфунта смятанкі* [3, с. 275]; *Мне смятанка, а табе кісячок* [5, с. 319]. Дэмінутыўнае ўтварэнне яскрава падкрэслівае, як і ў іншых выпадках, пазітыўныя адносіны да адпаведнай рэаліі. Варта ўспомніць, што «смятану збіралі з кіслага або з салодкага (пасля таго, як пастаяла ў халодным месцы) малака. Спажывалі як закрасу для баршчу, квасу, елі з блінамі» [1].

Значнасць для беларусаў малочных прадуктаў, іх разнастайнасць і распаўсюджанасць у штодзённым жыцці абумовіла частае выкарыстанне ў прыказках і прымавак некалькіх назваў малочных вырабаў: *Каб панам быў, у масле б плаваў, сырамі напіраўся* [3, с. 324]; *Масленіца – палізуха: сыр і масла палізала* [3, с. 96]; *Каму смятанку з тваражком, а каму й сываратку з гаршком* [3, с. 432].

Такім чынам, у беларускіх народных прыказках і прымаўках утрымліваецца дастатковая колькасць найменняў малочных вырабаў, якая адлюстроўвае пашыранасць гэтых прадуктаў у жыцці беларусаў у даўнія часы, што захавалася і ў наш час. Назвы малочных прадуктаў, выкарыстаныя ў беларускіх парэміях, маюць агульнаславянскае паходжанне. На беларускай моўнай глебе яны набылі беларускую фанетычную агаласоўку. Некаторыя найменні (*малако*, *масла*, *сыр*) выкарыстоўваюцца ў выслоўях часцей, што можа ўказваць на большую папулярнасць адпаведных прадуктаў. Сярод адзінак разгледжанай лексіка-тэматычнай групы вызначаюцца варыянты (*сыроватка*, *сываратка*) і сінанімічныя моўныя адзінкі (*тваражок*, *сыр*).

Літаратура

1. Беларуская нацыянальная кухня. – URL: <https://bis.nlb.by/ru/news/5> (дата звароту: 21.09.2024).
2. Лепешаў, І. Я. Тлумачальны слоўнік прыказак / І. Я. Лепешаў, М. А. Якалцэвіч. – Гродна : ГрДУ, 2011. – 695 с.
3. Прыказкі і прымаўкі : у 2 кн. / рэд. А. С. Фядосік. – Мінск : Навука і тэхніка, 1976. – Кн. 1. – 560 с.
4. Хазанава, К. Л. Беларускія народныя прыказкі і прымаўкі з нутрыцыялагічнай лексікай / К. Л. Хазанава // *Известия Гомельского гос. ун-та им. Ф. Скорины*. – 2021. – № 4 (127). – С. 166–170.
5. Прыказкі і прымаўкі : у 2 кн. / рэд. А. С. Фядосік. – Мінск : Навука і тэхніка, 1976. – Кн. 2. – 616 с.
6. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / М. Фасмер. – М. : Прогресс, 1985–1987. – Т. 4 : Т – яшур ; пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева. – 2-е изд., стер. – 1987. – 864 с.
7. Фасмер, М. Этимологический словарь русского языка : в 4 т. / М. Фасмер. – М. : Прогресс, 1985–1987. – Т. 3 : Муза – Сят. ; пер. с нем. и доп. О. Н. Трубачева. – 2-е изд., стер. – 1987. – 832 с.