



Вялікдзень
у Беларусі





**ВЕЛІКОДНЫЯ ТРАДЫЦЫІ І АБРАДЫ
БЕЛАРУСАЎ**



ВЕЛІКОДНАЯ КУХНЯ



**ВЯЛІКДЗЕНЬ У ТВОРАХ БЕЛАРУСКАЙ
ЛІТАРАТУРЫ**





ВЕЛІКОДНЫЯ ТРАДЫЦЫ І АБРАДЫ БЕЛАРУСАЎ





Вялікдзень – веснавое свята старажытных славян у гонар Бога Сонца, абуджэння прыроды і надыходу «вялікіх дзён» палявых работ. Таксама гэта свята называлі яшчэ Вяліканне альбо Вялічка. Вялікдзень быў адным з самых радасных свят у жыцці земляроба. Адзначалі яго ўрачыста, гатавалі багата страў. З велікоднага тыдня пачыналіся летнія гулянні, ваджэнне карагодаў і закліканне вясны. Вялікдзень, як ніякае іншае свята, багата насычаны святочна-мастацкай культурай велічнага і жыццесцвярджальнага характару.

Пазней да яго прымеркавалі галоўнае хрысціянскае свята – «Уваскрэсенне» распятага Хрыста. У хрысціянскім календары Вялікдзень рухомае свята і штогод прыпадае на перыяд з 4 красавіка да 8 мая.

Галоўным момантам падрыхтоўкі святочнага стану душы да Вялікадня быў перадвелікодны сямітыднёвы пост. Велікодная ноч з суботы на нядзелю – святочная, калі не спалі, палілі вогнішчы, асвятчалі ў царкве яйкі, пірагі, тварожную «пасху» і інш. Зранку пасля богаслужэння ў гонар уваскрэсення Хрыстова разгаўляліся і тройчы радасна віталіся «Хрыстос уваскрэс!», цалаваліся.





«СВЯТА ВЯЛІЧКА – З КРАСНЫМ ЯІЧКАМ»

Яйка з'яўляецца вельмі важным атрыбутам велікодных дзён. Яно сімвалізавала сабой, з аднаго боку, сусветную прастору, нашу галактыку, а з другога – кругаварот і бясконцасць жыцця, пачатак усякага адраджэння да жыцця. Як і ў большасці іншых славянскіх народаў, нашы продкі афарбоўвалі велікодныя яйкі ў чырвоны, жоўты, зялёны, блакітны колер, рабілі яйкі-пісанкі, расчэрчаныя або расфарбаваныя рознымі сімвалічнымі ўзорамі і колерамі. Такому яйку надавалася магічная сіла: з ім выганялі першы раз на пашу жывёлу, каб засцерагчы яе ад злых чараў ведзьмакоў, закопвалі ў першую баразну ці на ўскрайку нівы, каб тая добра радзіла, і г.д.

Са спрадвечных часоў у нашым народзе шырока вядома традыцыя адорваць адзін аднаго на Вялікдзень святочнымі яйкамі. З прыняццем хрысціянства гэта традыцыя была пераасэнсавана пад новую рэлігію. Паводле праваслаўных біблейскіх паданняў святая Марыя Магдаліна, даведаўшыся аб пакаранні смерцю Ісуса Хрыста, прынесла ў падарунак рымскаму імператару Тыберыю чырвонае яйка як знак нявіннасці Сына Божага і сімвалічнае сведчанне таго, што з гэтага часу ўвесь сусвет нясе на сабе адбітак яго нявінна пралітай крыві. Магчыма, што гэта падзея і стала прычынай таго, што, адпаведна хрысціянскай традыцыі, у наш час велікодныя яйкі фарбуюць пераважна ў чырвоны колер.





«СВЯТА ВЯЛІЧКА – З КРАСНЫМ ЯІЧКАМ»

ЯК ФАРБАВАЦЬ ЯЙКІ?

Для афарбоўкі яек лепш за ўсё выкарыстоўваць цыбульнае шалупінне, якое збіраюць загадзя. У залежнасці ад колеру шалупіння афарбоўка яек атрымліваецца ад светла-рудой да цёмна-карычневай. Калі вы хочаце, каб колер быў больш насычаным, шалупіння трэба ўзяць пабольш і варыць яго каля паўгадзіны да таго, як у адвар апусціце яйкі. Амаль што фіялетавыя яйкі атрымліваюцца ад шалупіння чырвонай цыбулі. Фарбаваць можна і бярозавым лісцем, зелянінай, сокам чырвоных буракоў, моцна заваранай кавай, гарбатай або харчовымі фарбавальнікамі.



Традыцыі аздаблення пісанак на Беларусі звязаны з тэхнікай васкавання. Для гэтага ўжываўся чысты пчаліны воск, які растоплівалі над агнём і, памачыўшы ў яго шпільку ці цвічок, наносілі на курынае яйка васкавыя кропачкі альбо выцягнутыя кропелькі. З гэтых двух элементаў – кропелек і кропачак – кампанавалі самыя розныя ўзоры, аснову якіх складаў сімвал сонца. Потым воск саскрабалі, а на чырвоных яйках заставаўся белы або жаўтаваты ўзор.



Зараз існуе шмат новых тэхналогій, якія імітуюць васкаванне – простае накапванне воску на яйка, падкладванне лісточкаў пад фарбу, а таксама гатовыя наборы для дэкару, з дапамогай якіх можна зрабіць яркую пісанку.





«СВЯТА ВЯЛІЧКА – З КРАСНЫМ ЯІЧКАМ»

Акрамя васкавання ў Беларусі рабіліся яшчэ так званыя «скробанкі», якія ўяўлялі сабой тыя ж аднатонныя крашанкі, на якіх пасля высушвання вострым прадметам выскробвалі які-небудзь узор, як правіла, геаметрычны. У некаторых месцах захоўваецца звычай фарбавання яек «у гарошак». Для гэтага мокрыя яйкі абвальваюць у сухім рысе, заварочваюць у марлю (канцы марлі трэба шчыльна завязаць ніткай, каб рыс прыліп да яйка) і далей вараць у цыбульнай шалупіне звычайным спосабам.



Для мармуровага эфекту абгарніце яйкі ў цыбульнае шалупінне і зверху завяжыце баваўняна-папяровым матэрыялам.

Каб яйкі пры варцы не лопнулі, іх трэба каля гадзіны патрымаць у цяпле або пры пакаёвай тэмпературы, пры варцы ў ваду можна дадаць сталовую лыжку солі.

Каб афарбаваныя яйкі блішчалі, іх выціраюць насуха і змазваюць алеем.

Можна варыць яйкі, абматаныя рознакаляровымі ніткамі, тады на іх атрымліваюцца цікавыя разводы.





ВЕЛІКОДНЫЯ ТРАДЫЦЫІ, ЗВЫЧАІ, ГУЛЬНІ, ЗАБАВЫ

Самай прыгожай часткай святкавання Вялікадня з'яўляўся магічна-спеўны абыход двароў сваёй і нават суседніх вёсак гуртам валачобнікаў. Такіх хадакоў у розных рэгіёнах называлі валачобнікамі, галыкальнікамі, валхоўнікамі, лалыншчыкамі, скамарохамаі і інш. Падыходзячы пад акно, валачобнікі спявалі песні, ухваляючыя гаспадара, гаспадыню, іх сыноў і дачок. Узначальваў гурт пачынальнік-запявала з магутным голасам, які спяваў асноўны тэкст, і падхватнічкі, што спявалі магічныя прыпевы-закрэпкі пасля кожнага радка: «Хрыстос уваскрос, сын Божы», «Вясна красна на ўвесь свет», «А зялёны явар кудравы», «Слава табе, Божа, на ўвесь свет!», «Да й віно ж, віно зеляно!» і іншыя. Музыкі (бубен, скрыпка, цымбалы, дудка) і механоша, які збіраў ахвярапрынашэнні Сонцу, суправаджалі гурт.

«Валачобнікі – людзі Божыя...», – падкрэслівалася ў песнях. Лічылі, што абыходы імі двароў прыносілі пладавітасць жывёлы, ураджайнасць на палях, засцярогу падвор'я ад розных прыродных стыхій.





ВЕЛІКОДНЫЯ ТРАДЫЦЫІ, ЗВЫЧАІ, ГУЛЬНІ, ЗАБАВЫ

Вельмі шчодрымі ў песнях былі пажаданні валачобнікаў:

*...Слаўны пане, пане Іване!
Ой, жыві здароў і будзь багат
І з жаною маладою,
І з дзеткамі наймілейшымі,
І з брацелкамі найкраўнейшымі,
І з суседзямі найбліжэйшымі!
Будзь здароў, як крынічная вада!
Будзь вясёл, як харошая вясна!
Будзь багат, як сырая зямля!*



Па заканчэнні песні гаспадары надзялялі валачобнікаў яйкамі, гарэлкай, пірагамі і іншай стравой са святочнага стала.



ВЕЛІКОДНЫЯ ТРАДЫЦЫІ, ЗВЫЧАІ, ГУЛЬНІ, ЗАБАВЫ



Вельмі радаснымі і жаданымі велікодныя дні былі для дзяцей. Да іх у госці прыходзілі хросныя бацька і маці, бабуля-пупарэзніца, дзядзькі, цёткі, якія кожнаму з дзяцей прыносілі чырвонае яйка. У некаторых мясцовасцях (Рагачоўскі, Слаўгарадскі і іншыя раёны) дзеці самі абыходзілі двары сваіх хросных і блізкіх сваякоў, каб атрымаць велікодныя падарункі. Гэты звычай вызначаецца лакальнымі асаблівасцямі традыцыйных зон у нашым краі.

У велікодныя дні як у дзетак, так і дарослых любімай была гульня «ў біткі». Той, чыё яйка было пабіта, аддаваў яго свайму пераможцу.

Шырока вядомай дзіцячай гульні гэтых дзён было таксама катанне яек з горкі на «выбіткі»: з горкі або па падвешанай з аднаго боку дошкі пускаюць яйкі, і калі адно дакранаецца да папярэдняга, гаспадар забірае апошняе. У іншых месцах усе гуляючыя качалі па яйку з горкі, а пераможцам, які іх забіраў сабе, лічыўся той, чыё яйка закоціцца далей. Гэта забава вельмі папулярна і да нашага часу.





ВЕЛІКОДНЫЯ ТРАДЫЦЫІ, ЗВЫЧАІ, ГУЛЬНІ, ЗАБАВЫ

Разгаўленне на Вялікдзень пачыналася з яйка, якое разразалася на часткі па колькасці членаў сям'і рукой гаспадара, пры гэтым ён вітаў ўсіх і жадаў шчасліва дачакацца наступнага Вялікадня.

Паўсюдна беларусы мыліся раніцай крынічнай вадой, у якую клалі чырвонае яйка і залатыя ці сярэбраныя прадметы, каб быць увесь год чыстым і здаровым («чырвоным, як яйка»).

Маці гладзілі чырвоным яйкам, вынутым з вады, па твары ўсіх дзяцей, каб яны былі заўсёды румяныя і чырванашчокія, а значыць і здаровыя.





ВЕЛІКОДНЫЯ ТРАДЫЦЫІ, ЗВЫЧАІ, ГУЛЬНІ, ЗАБАВЫ

Традыцыйнай забавай на велікодных святах былі арэлі. Пры гэтым дзяўчаты і маладзіцы спявалі спецыяльныя велікодныя песні мясцовай народнай творчасці – пра жыццё і лёс земляроба.

На Вялікдзень дзяўчаты гадалі пра будучы лёс, пераскокваючы цераз сані: хто пераскочыць – да таго ўвосень прыедуць сваты, а хто не – будзе чакаць да наступнага года.





ПАВЕР'І І ПРАДКАЗАННІ

У многіх мясцовасцях у першы велікодны дзень выходзілі з хат, каб убачыць усход сонца. Гаварылі, што ў гэты час сонца быццам «іграе на ўсходзе», пераліваецца рознымі колерамі. Такую «гульню сонца» звязвалі з «вяшчаннем на добрае лета» і шчаслівымі вяселлямі на працягу года.

Існавала павер'е, што на першы дзень Вялікадня сонца, падзяляючы агульную радасць, «іграе» («танцуе»), хоць гэта не кожнаму ўдаецца ўбачыць: трэба быць асабліва набожным.

Старыя, зранку расчэсваючыся, прыгаворвалі: «Дай, Божа, колькі на галаве валасоў, каб столькі было ўнукаў!».

У першы велікодны дзень не палілі ў печы, а тых, хто парушаў гэта правіла, страшылі, што ўлетку яго падвор'е спаліць Пярун.

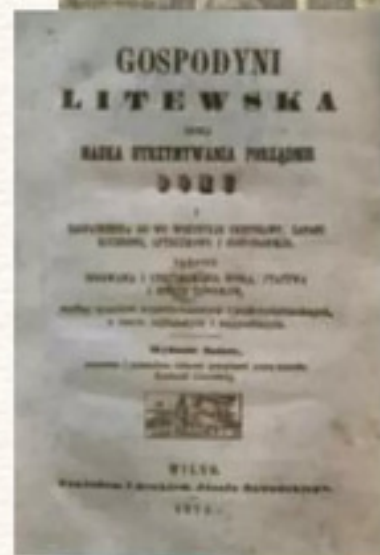
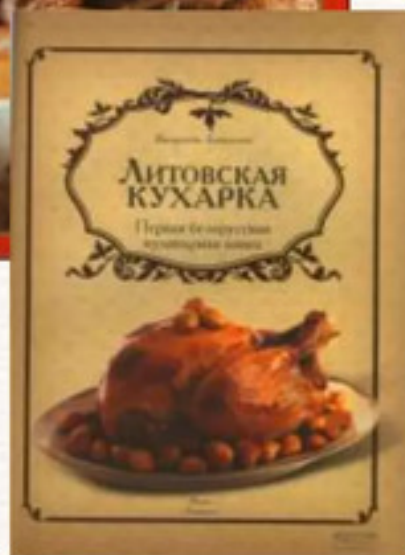
На Віцебшчыне ў некаторых вёсках існавала павер'е, што калі на прывітанне «Хрыстос уваскрэс!» не адказаць, а задумаць жаданне, дык яно абавязкова збудзецца.

У сялян Мінскай губерні ніколі не выкідвалі косці, што засталіся пасля святочнай трапезы, а адносілі і закапвалі іх на полі, што быццам бы садзейнічала добраму ўраджаю і засцерагала яго ад граду, буры і злых чараў розных ведзьмакоў.

Вельмі гуманым, пранікнутым любоўю да чалавека было ў гэтыя дні ў народзе і такое павер'е: лічылі, што кожны год, як і ў першыя дні пасля сваёй смерці, ад Вялікадня да Ушэсця Ісус Хрыстос ходзіць па зямлі сярод людзей, найбольш у выглядзе жабрака. Таму ў гэты час да жабракоў, людзей-калек, старцаў ставіліся найбольш лаяльна і спачувальна, надзяляючы іх ежай і іншай міласцінай. Абыкавасць да такіх людзей лічылася за вялікі грэх.



ВЕЛІКОДНАЯ КУХНЯ





Да Вялікадня звычайна наводзілі чысціню ў хаце, упрыгожвалі яе кветкамі і першымі зялёнымі галінкамі, фарбавалі яйкі, варылі, пяклі, смажылі розныя смачныя стравы: булкі, пірагі, каўбасы, мяса, сала. Усе святочныя стравы рыхтавалі загадзя, звычайна пасля «чыстага чацвярга». Рытуальнай стравай з'яўлялася чырвонае яйка, асвятчанае ў царкве ці касцёле. Абавязковымі на велікодным стале былі і «паскі», «бабкі», «мазуркі». У кожнай гаспадыні меліся свае асаблівыя рэцэпты і сакрэты гатавання велікодных пірагоў.

Вялікую цікавасць прадстаўляюць старадаўнія рэцэпты, змешчаныя ў першых беларускіх кулінарна-гаспадарчых кнігах: «**Літоўская гаспадыня**, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...» (1848) Ганны Цюндзявіцкай (з роду Прушынскіх) – жонкі маршалка шляхты Барысаўскага павета, і «**Літоўская кухарка**» (1854) Вінцэнты Завадскай – жонкі вядомага віленскага выдаўца Адама Завадскага.





Кнігі былі надрукаваны ў Вільні ў сярэдзіне XIX ст. на польскай мове і пасля неаднаразова перавыдаваліся. Упершыню на беларускай мове «**Літоўская гаспадыня**, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...» Ганны Цюндзявіцкай пабачыла свет у 1993 г. у серыі «Літаратурныя помнікі Беларусі» (выдавецтва «Полымя»). Прадмову да беларускага выдання напісаў доктар філалагічных навук, прафесар Адам Мальдзіс.

«**Литовская кухарка**» Вінцэнты Завадскай у 2013 г. была выдадзена на рускай мове. Фактычна гэта першая поўная беларуская кулінарная кніга, якая ў свой час мела вялікі поспех. Цікавым з'яўляецца і той факт, што ў вядомай кнізе Алены Малахавец «Подарок молодой хозяйке», якая выйшла ў Расіі ў 1861 г., частка рэцэптаў і нават цэлыя раздзелы былі запазычаны з кнігі В. Завадскай.

Прыведзеныя рэцэпты запазычаны з сучасных перавыданняў гэтых унікальных кулінарных кніг. У рэцэптах захаваны састарэлыя тэрміны для абазначэння адзінак вагі:

Асьміна – мера сыпкіх рэчываў, што раўнялася прыблізна 18 гарцам, 1/8 бочкі віленскай.

Гарнец, гарц – мера сыпкіх рэчываў і вадкасці. Малы (шынковы) складаў прыблізна 3,28 літра, вялікі (цэхавы) – 5,6 літра.

Кварта – адзінка вымярэння сыпкіх і вадкіх рэчываў. Складала чацвёртую частку гарца, 0,7 літра.

Фунт – мера масы. У Вялікім Княстве Літоўскім велічыня фунта вагалася ад 360 да 450 грам, з 1766 г. – 374,82 грама.





ПРАВИЛЫ ВЫПЕЧКИ РОЗНАЙ ЗДОБЫ ДА ВЯЛІКАДНЯ

ВЫПЕЧКА БАБАК: АГУЛЬНЫЯ ЗАЎВАГІ

Бабкі на дражджах ставяць звычайна тры разы, каб падыходзілі. Першы раз разводзяць муку з малаком і дражджамі і пакідаюць на дзесяць ці пятнаццаць хвілін для брадження. Затым, дадаўшы масла і розныя прыправы, старанна перамешваюць і расціраюць цеста ў адзін бок. Калі яно пачне адставаць ад пасудзіны, зноў пакідаюць, але цяпер на значна большы час, каб узнялося ўдвая вышэй. У трэці раз ставяць ужо пералітае ў форму, якую запаўняюць усяго на адну чвэрць. Цеста мусіць вырасці больш чым удвая, нават амаль у два з паловай разы.

Муку бяруць абавязкова высушаную і нагрэтую. Цеста для падыходу трымаюць у цёплым, але не гарачым месцы. Формы для бабак знарок робяць меднымі ці бляшанымі, трохі вузейшымі знізу, з ручкай, альбо склейваюць іх з двух лістоў паперы. Памер пасудзіны павінен адпавядаць памеру каструлі, у якой ставяць бабкі. Дно формы неабходна таксама шчыльна абклеіць паперай, унутры абмазаць маслам і пасыпаць цёртай булкай. Саджаюць бабкі ў печ трохі цяплейшую, чым для булак, і пякуць гадзіну ці крыху даўжэй. Засоўваючы ў печ, трэба больш за ўсё засцерагацца, каб не растрэсліся і не асунуліся. Гэта неабходна мець на ўвазе і дастаючы іх з печы, бо тады яны безумоўна асядуць.

Не вымайце бабкі з форм, пакуль не пачнуць астываць. Яны атрымліваюцца сілаватымі ўнутры і з дзіркамі, калі залішне падыдуць, альбо калі частка цеста выплыве цераз верх формы. А з закальцам будуць, як мала падняліся ці растрэсліся.

Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі... / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 265.





ПЕЦІНЕТАВАЯ БАБКА

Назваюць здобу так таму, што цеста яе вельмі празрыстае і порыстае і трохі падобна на тканіну пецінет. Дзве шклянкі жаўткоў без зародкаў моцна ўзбіваюць, пакуль не пабялеюць, затым дабаўляюць шклянку паранага цёплага малака і тры лыжкі дражджэй. Усё разам працэджваюць праз сіта ў даёнку, усыпаюць туды тры шклянкі сухой мукі, паўшклянкі цукру, прасяянага праз сіта, моцна перамешваюць і ставяць, накрыўшы, у цёплае, але не гарачае месца. Калі цеста трохі падыдзе, дадаюць паўшклянкі ачышчанага цёплага масла і зноў мяшаюць. Пасля выліваюць яго ў форму, унутры змазаную маслам, а калі яно яшчэ падымецца нават больш чым удвая, форму асцярожна, не трасучы, за ручку ставяць у печ, якая павінна быць трохі гарачэйшая, чым для булак. Вымаючы, таксама нельга трэсці, і даставаць з формы трэба толькі астылую бабку, інакш яна асядзе і зробіцца цяжкай. Запаўняюць форму цестам усяго па чвэрць, бо, падыходзячы, яно можа выбегчы. Расчыняюць пецінетавую бабку не менш чым у паўтары згаданай прапорцыі.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 265.





БАБКА НА ДРАЖДЖАХ

Дваццаць жаўткоў і дваццаць цэлых яек успеньваюць з паловай кварты цёплага малака і, працадзіўшы, уліваюць у тры кварты мукі. Дадаюць яшчэ паўконаўкі добрых дражджэй і палову маленькай лыжачкі солі. Усё разам моцна ўзбіваюць, каб не было камячкоў, і ставяць на чвэрць гадзіны падыходзіць. Потым дабаўляюць паўкварты ачышчанага масла, паўфунта прасеянага цукру, жменю разынак без зярнят, пятнаццаць пакрышаных горкіх міндалін. Масу старанна размешваюць, чакаюць, пакуль падымецца, трохі ўзбіваюць у каструлі, а пасля выліваюць у форму і, як вырасце, саджаюць у печ.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 266.





БАБКА НА ДРАЖДЖАХ ВЕЛЬМІ ВЫСОКАЯ І ПЫШНАЯ

У гарнец мукі ўліваюць кварту малака, добра размешваюць, потым дадаюць чвэрць кварты працэджаных дражджэй, зноў перамешваюць, накрываюць і пакідаюць у цёплым месцы для падыходу. Калі трохі зашавеліцца, дабаўляюць кварту жаўткаў і як мага мацней узбіваюць. Нарэшце сыплюць фунт цукру, карыцу, нарэзаныя скрылёчкамі цукаты, разынкі, каля пятнаццаці горкіх міндалін, дробна накрышаных. Усё разам яшчэ раз старанна перамешваюць і ўзбіваюць, а затым ставяць у цёплае месца. Калі цеста вырасце ўдвая, напайняюць ім форму, змазаную ўнутры маслам, на адну чвэрць. Як падымецца і зойме больш паловы пасудзіны, засоўваюць у печ на гадзіну з чвэрцю, захоўваючы звычайныя перасцярогі.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе усімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 267.





БАБКА НА ДРАЖДЖАХ З ПЕНАЙ

У тры кварты мукі ўліваюць дзве чвэрці кварты малака, конаўку дражджэй, пятнаццаць цэлых яек і столькі ж жаўткоў, а сем бялкоў пакуль выносяць на холад. Моцна ўзбітае цеста ставяць у цяпло. Як толькі яно пачне хадзіць, дадаюць дзве чвэрці кварты ачышчанага масла, паўфунта цукру, паўтары конаўкі дробна насечанага салодкага міндалю і паўконаўкі горкага, паўтары конаўкі разынак. Добра ўзбіваюць і зноў даюць падысці. Калі цеста зробіцца ўдвая больш, уліваюць у яго пену з тых сямі бялкоў, размешваюць і выкладваюць у форму, змазаную ўнутры маслам. Калі цеста падымецца яшчэ, пякуць яго гэтак жа, як і папярэдняе.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 267.





МІНДАЛЬНАЯ БАБКА З МУКОЙ

Фунт салодкага міндалю, дваццаць горкіх міндалін апарваюць, дробна крышаць і моцна расціраюць у макатры, дабаўляючы па аднаму дваццаць чатыры жаўткі. Таксама ўсыпаюць дзве конаўкі прасеянага цукру і конаўку тонкай мукі. Калі маса стане белай і вырасце, дадаюць пад канец густую пену з пакінутых бялкоў і злёгка перамешваюць, каб пена разышлася ў цесце. Адразу ж у каструльцы, змазанай унутры маслам і крыху пасыпанай на дне цёртай булкай, саджаюць у печ, трохі менш напаленую, чым для булак. Некаторыя замест пшанічнай мукі сыплюць бульбяную. Але тады трэба браць яе менш, гэта значыць не поўную конаўку, а ўсяго тры чвэрці яе.

Вымаць бабку неабходна вельмі асцярожна, каб не трэсці каструльку і не асунуць здобу, пакуль яна не астыне.

Наліваючы цеста, варта пакінуць пасудзіну на чвэрць незапоўненай, каб яно расло. Такія бабкі лепш за ўсё выпякаюцца ў маленькіх і вузкіх каструлях.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 268.





ЛІМОННАЯ БАБКА

Тры лімоны вараць, пакуль яны не размякнуць так, што льга будзе накалоць саломкай. Аднак трэба засцерагацца, каб не патрэскаліся і не страцілі свой сок. Потым іх труць на тарцы, вымаюць зярняты, а гушчу расціраюць у макатры. Пасля ўліваюць па аднаму васемнаццаць жаўткоў, прапускаюць масу праз сіта і ўсыпаюць паўтары конаўкі цукру. Нарэшце дадаюць пенку з бялкоў, выліваюць усё ў бляшаную пасудзіну, намазаную маслам і пасыпаную на дне мукой. Саджаюць у печ з тэмпературай, як для бісквітаў.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 269.





МАЗУРКА, ШТО ПАДЫХОДЗІЦЬ У ХАЛОДНАЙ ВАДЗЕ

Цёплага малака і жаўткоў па паўкварты, дражджэй паўтары лыжкі замешваюць з двума з паловай фунтамі сухой мукі, дадаюць яшчэ паўкварты масла і ўсё старанна мяшаюць, каб цеста адставала ад рук. Тады кладуць яго ў сурвэтку, змазаную маслам, злёгка яе завязваюць, але так, каб цеста магло расці, і кідаюць у бочку з халоднай вадой на ўсю ноч. Як усплыве ўверх, назаўтра ранкам вымаюць цеста з сурвэткі (яно павінна цалкам ад яе адстаць), вымешваюць яго з конаўкай цукру і, накрыўшы, пакідаюць на кухоннай дошцы, пакуль зноў трохі не вырасце, што адбудзецца праз гадзіну. Тады тонка раскачваюць, выкладваюць на бляху, засланую паперай, і ставяць у злёгка напаленую печ. Гэту мазурку, як і ўсе іншыя, л'га абліць цукровай глазурай, выняўшы з печы, альбо перш чым пасадзіць у печ, і багата абсыпаць міндалем з цукрам і разынкамі. Калі адразу яна не зробіцца належна крохкай, можна ў другі раз паставіць у цёплую печ.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 271.





МАЗУРКА, ЯКУЮ НАЗЫВАЮЦЬ КАРАПЕЎСКАЙ

Фунт прамытага масла расціраюць у макатры да белага колеру, усыпаюць фунт самай сухой мукі, дадаюць па аднаму дзесяць яек, увесь час моцна мяшаючы, паўфунта цукру і жменю вельмі дробна накрышанага міндалю, у тым ліку дзесяць горкіх міндалін. Масу старанна расціраюць і выліваюць у форму з грубай паперы – чатырохвугольную, змазаную маслам і пасыпаную сухой булкай. Печ рыхтуюць, як для бісквітаў. Трымаюць там мазуркі пару гадзін, каб яны не толькі спякліся, але і падсохлі.

Хто любіць салодкае цеста, можа даць цэлы фунт цукру.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 271.





МАЗУРКА НА ДРАЖДЖАХ З ПЕНАЙ

Бяруць сем цэлых яек, а з іншых шасці толькі жаўткі, пакідаючы бялкі на пену, дзве шклянкі цёплаватага малака, шклянку добрых дражджэй, чатыры кварталы мукі (калі яе не сушылі нядаўна, а калі сушылі, дык трохі менш), паўтары конаўкі цукру, размешваюць масу і пакідаюць у цяпле. Як цеста падымецца, уліваюць паўтары шклянкі цёплага малака, моцна ўзбіваюць, каб адставала ад рук, потым дабаўляюць пену з шасці бялкоў і ставяць у цяпле падыходзіць. Пасля бяруць яго кавалкамі, выцягваюць як мага танчэй, загінаюць уверх краі, часта наколаюць відэльцам і пасыпаюць разынкамі, накрышаным міндалем і цукрам. На блясе размяшчаюць паблізу маленькага агню, чакаюць, пакуль мазуркі трохі вырастуць і саджаюць у цёплую печ, каб не падгарэлі. Добра паставіць іх у печ і другі раз – для падсушвання.



Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі кухоннымі, і аптэкарскімі, і гаспадарчымі...: першая беларуская гаспадарча-кулінарная энцыклапедыя : / [пераклад з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадмова А. І. Мальдзіса]. – Мінск : Беларусь, 2012. – С. 271.





БАБА С ВЕРТЕЛА (ВАУМКУШЕН) ДЛЯ ОСВЯЩЕНИЯ

1 кг пшеничной муки, 1 кг вымоченного от соли (лучше свежего) масла, 1 кг сахара, 50 яиц, немного цедры лимона, немного горького миндаля или кардамона, 1 стакан сливок.

Растереть масло в сметану, добавляя по несколько желтков и досыпая понемногу муку и сахар. Когда масса станет белая от долгого растирания, влить сливки, добавить приправы и еще полчаса растирать, а затем положить пену из 50 белков, осторожно перемешать и поставить массу в емкость с холодной водой, чтобы пена не опала, прежде чем вся масса выпечется.

Для изготовления такой бабы надо иметь валик из легкого дерева в форме пирамиды, то есть более широкий снизу, более узкий сверху, внутри с дыркой, через которую может пройти вертел. Валик густо обмотать шпагатом, обернуть снизу и сверху промасленной бумагой, надеть на вертел над огнем, как для приготовления жаркого. Разложить в глубине печи достаточно большой огонь, подгрести горящие угли под вертел, поставить противень и поливать тестом хорошо нагретую форму (валик), медленно поворачивая вертел, следя, чтобы тесто на валике подрумянивалось, и постоянно доливая тесто на подрумяненные места. Нужно также собирать ложкой тесто, которое падает на противень, и поливать им валик. Когда баба испечется, подрумянить ее со всех сторон, посыпая мелким сахаром. Когда остынет, снять с вертела, разворачивая шпагат, конец которого должен быть оставлен для этой цели около края. Бумага легко отделится от теста. Чтобы испечь такую бабу, нужно три человека: один человек поворачивает вертел, а два других поливают валик тестом.

Завадская, В. Литовская кухарка. Первая белорусская кулинарная книга : [пер. с пол. яз.] / В. Завадская. – Минск : Харвест, 2013. – С. 320.





ПИРОГИ ЖЕЛТКОВЫЕ ПАСХАЛЬНЫЕ

9 л муки, 9 стаканов молока, 60 желтков, 200 г дрожжей, 3–4 стакана сахара, 6 стаканов масла, соль.

Развести девять литров муки де-вятью стаканами молока комнатной температуры, влить полтора стакана (200 г) белых густых дрожжей, посолить, хорошо вымесить это все и поставить, чтобы подошло. Когда тесто поднимется, влить взбитые с тремя или четырьмя стаканами мелкого сахара до белого цвета желтки, а также шесть стаканов топленого масла; вымешивать, пока не станет отставать от рук, и поставить, чтобы подошло. Когда дежа заполнится, разлить по большим формам, смазанным маслом, и поставить, чтобы еще раз подошли, после чего поставить в горячую печь на час.

NB. Если мука тонкого помола, ее нужно меньше, так как она очень сухая и сильно впитывает воду; тесто на такие пироги должно быть немного более густое, чем на бабы.



Завадская, В. Литовская кухарка. Первая белорусская кулинарная книга : [пер. с пол. яз.] / В. Завадская. – Минск : Харвест, 2013. – С. 322.





ЗАВАРНАЯ ПАСХА

500 г деревенского творога повышенной жирности, 2 желтка, 100 г сахара, 2,5 ст. ложки молока, 1/2 пачки сливочного масла, 100 г цукатов, 2 ст. ложки рубленых грецких орехов, 1 ч. ложка ванильного сахара.

Творог отжать через два слоя марли и протереть через сито. Желтки растереть добела с сахаром, добавить молоко. Перелить смесь в кастрюльку и нагревать, помешивая, на водяной бане до загустения (не кипятить). Затем снять с огня, добавить сливочное масло, размешать. Затем добавить орехи, ванильный сахар и мелко нарезанные цукаты. Постепенно ввести творог, аккуратно перемешивая. Выложить массу на марлю, сложенную в два слоя, поднять за края и подвесить над какой-либо емкостью на ночь – для стекания жидкости. Затем положить массу в пасочницу и поставить под гнет – и в холодильник на 4 часа.



*Смачна есці : энцыклапедыя беларускай кухні /
[составители: Н. П. Познякевич, Е. И. Яроцкая]. – Минск :
Беларуская Энцыклапедыя, 2011. – С. 399.*





ПАСХА «ЛЁГКАЯ»

750 г творога, 100 г сливочного масла, 75 г сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 1 яйцо, 2 ст. ложки изюма, по 75 г цукатов и миндаля, 125 г сливок.

Творог завернуть в марлю и хорошенько отжать, затем протереть через сито. Теплое сливочное масло растереть с сахаром, ванильным сахаром и яйцом, смешать с творогом. Положить в миску мелкое сито и выстлать его марлей. Равномерно покрыть 2 ст. ложками творожного крема. Изюм, цукаты и миндаль порубить, смешать с жирными сливками и добавить в творог. Выложить массу в сито, закрыть концами марли, поставить сверху тарелку с грузом. Поставить в холодильник на сутки. Выложить пасху на тарелку и снять марлю.



Смачна есці : энциклопедыя беларускай кухні /
[составители: Н. П. Познякевич, Е. И. Яроцкая]. – Минск :
Беларуская Энцыклапедыя, 2011. – С. 399.





ПАСХА С ШОКОЛАДОМ

150 г сливочного масла, 1 стакан сахара, 1/2 ч. ложки соли, 2 ст. ложки какао, 500 г творога, 3 ст. ложки сметаны, 1 маленькая плитка шоколада, ванилин - по вкусу.

Масло достать из холодильника заранее – чтобы было мягкое. Размягченное масло тщательно растереть с солью, сахаром, какао и ванилином. Творог протереть через сито, добавить сметану и постепенно ввести масло, перемешать. Выложить творожную массу в дуршлаг, застеленный марлей, сверху положить гнет. Поставить пасху в холодильник на сутки. Готовую пасху выложить на блюдо и посыпать тертым шоколадом.

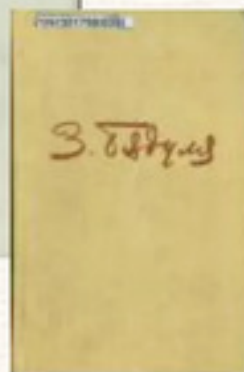
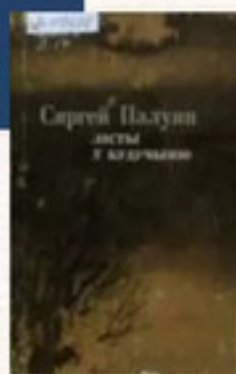
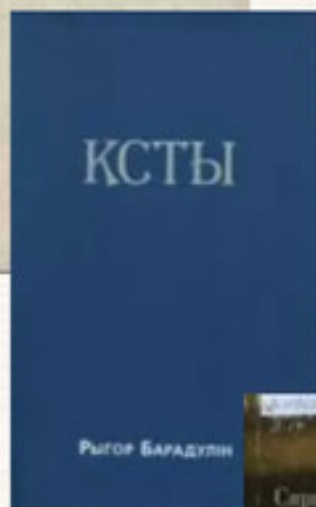
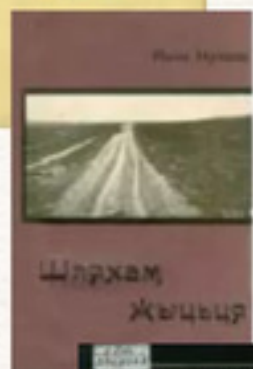
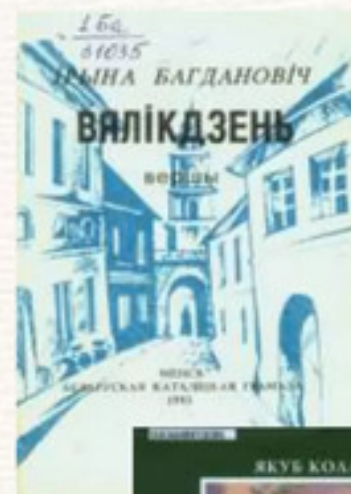


Смачна есці : энциклопедыя беларускай кухні /
[составители: Н. П. Познякевич, Е. И. Яроцкая]. – Минск :
Беларуская Энцыклапедыя, 2011. – С. 399.





ВЯЛІКДЗЕНЬ У ТВОРАХ БЕЛАРУСКАЙ ЛІТАРАТУРЫ



ВЯЛІКДЗЕНЬ

Два сьвяты на сьвеце – ад нівы да нівы:
 Хрыстос уваскрос! Наступае вясна!
 Глянь сьмела, глянь вольна, шчасьліў,
 нешчасьлівы.
 І далей к жыцьцю з паніжэньня і сна!
 Гэй, гэі, на спатканьне вялікіх двух сьвятаў
 Сьпяшыце супольна, хто ў путах ня згіў!
 Хай льюцца-зылюцца ад хаты да хаты
 У адно ўсе грамады, ўсе людзі ўсіх ніў!
 Вялікдзень! Вялікдзень! – ад нівы да нівы.
 Забыў не адзін з нас нядаўныя дні,
 А ўспомні-прыпомні, шчасьліў, нешчасьлівы,
 Аб тых, што ў сьвітаньні навек адышлі, –

Усе костачкі тыя на гонях папарных, –
 Жывых, што ў бяспуцьці акуцьце зьвіняць...
 Прыпомні, дай слова ня шчэзнуці марна,
 Пачатую справу шырыць, расшыраць!
 Вялікдзень! Вялікдзень! – ад нівы да нівы
 Заводзіць бацькоў сваіх песеньку сын.
 Зірні ж, азірніся, шчасьліў, нешчасьлівы.
 І заўтра на поле да сох як адзін!
 Дагэтуль мы плачам, дагэтуль мы стогнем,
 Адвечных ня можам пазбыціся сьлёз...
 Наперад па шчасьце! Хай злое ўсё дрогне
 Вясна ўжо на сьвеце, – Хрыстос уваскрос!

1909



ВАЛАЧОБНІКІ

Штогод, вясной, у дзень, вялікім званы,
 Зьбіраюцца яны, як буслы ў вырай,
 І йдуць пад вокны гурмай абарванай
 Набожную жалбу заводзіць шчыра.
 Пань атласныя і зрэбныя сяляны
 Вітаюць іх, як послаў з тога міру:
 Той кіне сьвенчана яйцо, а той – мядзак:
 Як жабракоў іх дарыць свой брат і чужак.
 Журбой ноч іхні блаславіць напевы,
 Бо ходзяць валачобнікі па ночы,
 Шыпяць над імі галінамі дрэвы,
 Глядзяць на іх начніц сьляпяыя вочы,
 А ўсё, як быццам сіверу павевы,
 Як валачобнікі, цямрыцу славіць хоча.
 О ноч! о бесканечны твой над намі ход!
 Калі ж пакінеш ты туманіць наш народ!
 Ні там, дзе дзікія зімуюць гусі,
 Ні там, дзе дрэмле поўначы краіна,

Ні з добрай сваёй волі, ні ў прымусе,
 Ніхто, нідзе ня чэз такой жывінай,
 Як чэзьнеш ты, няшчасны беларусе,
 У валачобнікі запісаны судзьбінай...
 Штогод ты ходзіш дабравольным жабраком
 І рабства вечнае ўсхваляеш пад акном.
 Ці ж нас такое зроду ўжо пракляцьце
 Зачаравала чарамі сваімі,
 Што мусім мы пад вокнамі стагнаці,
 Губляці пад крыжамі сваё імя,
 Ё ня знаючы век Бацькаўшчыны-маці,
 У ёрмах валачыцца між чужымі?..
 Ці ж нам ніколі ўжо прасьветласьці ня знаць –
 Гібець, гнісьці й, ня жывучы, канаць?
 Вялікі дзень зь вялікаю надзеяй
 Лет тысячы са дзьве таму ўжо будзе,
 Як між людзьмі то гасьне, то ясьнее,
 І толькі ж торг вядуць, б'ючыся ў грудзі,
 Прадажны кніжнікі і фарысеі
 Сьвяшчэнным іменем Яго... А людзі?..
 Гудзяць званы, гул медны прэцца да нябёс,
 Ды валачобнікаў прыпеў: «Хрыстос васкрос!»

1914



Хрыстос васкрос!

Хрыстос васкрос!..Усюды радасьць,
Усё глядзіць смялей, сьвятлей;
Вялікі Мучэльнік, здаецца,
Абняў ўсіх ласкаю сваей.
Хрысто васкрос!..Неугамонна
Плыве па нівах, пушчах клік,
Плыве одна сьвятая думка
С канца ў канец, як сьвет вялік.
Хрыстос васкрос! Пяе селянін
З сваей убогаю раднёй,
Забыўшы песні аб прадвесні,
Забыўшы ўсё усей душой.

Хрыстос васкрос! Пяе сіротка,
Слуга, тапаная людзьмі;
Пяе ў чужыне падарожны
Забыты бліжнімі сваймі.
Хрыстос васкрос! Пяюць і тые
Хрыста згубіўшыя сыны,
Што ў ціхамоўку ладзюць сеткі
Для нашай беднай стараны.
Хрыстос васкрос!..К табе, о Божа,
І я ў дзень гэты думку шлю:
Хай Беларусь, мая старонка,
Ускрэсьне к лепшаму жыццю!

1911



ВЯЛІКДЗЕНЬ

(Урывак з пазмы «Новая зямля»)

Якуб Колас

Над ціхай талаю зямлёю
Навісла ночка той парою.
Было спакойна і лагодна,
Як бы сама прырода тая
Паважнасць свята адчувае,
З людзьмі жыве супольна, згодна.
Маўчаць хваіны, ані зыку,
Не шэпне гэты бор-музыка,
Стаіць маўчком і разважае,
Відаць, Вялікадня чакае.
«Цяпер і страхі пазнікалі!»
На вуха Костусю шапталі
Якіясь думкі-весьялушкі:
«Звяры Вялікдзень чуюць, птушкі,
І хвоі гэтыя, і елі,
Ліхія людзі падабрэлі,
Бо святам божым усюды вее;
З нажом разбойнік не пасмее
Залегчы ў лесе срэдзь дарогі,
Бо і заможны, і ўбогі
Святы Вялікаднік святкуюць
І радасць у сэрцы сваім чуюць».

І гэту згоднасць, радасць свята
Ва ўсім Кастусік адчувае:
І ў тым, як з дзядзькам размаўляе,
На возе седзячы з ім, тата,
Чуваць яна ў пытанні брата,
І ў гэтым лесе безгалосым,
І ў мерным клыгату калёсным;
Вось так і чуеш, што й дарога
Цяпер паслушна волі Бога,
І пераказваюць навіны
Калёсам гучна каляіны.
Дарога з лесу выйшла ў поле,
Калёсы коцяцца паволі,
Шуршыць пясочак мнагазначна.
Ў сяле на цэркві чуць абачна
Блішчыць ліхтарык і мігае,
Дарожных погляд прыцягае



ХРЫСТОС УВАСКРОС!

...Хрыстос Уваскрос!

З вялікім Сьвятам адвечнага аджыўленьня віншую цябе, Вялікі Беларускі Народ!

Гэтай вялікай начы страсі с сябе ўсю пагарду, увесь бруд, каторым аблепліваюць цябе ад вякоў. Чыста вымойся, прыбярся ў найлепшую вопратку, каб хоць на адзін дзень стаў ты роўным з усімі. Ідзі туды, дзе пачуеш гэтыя вялікія словы:

— Хрыстос Уваскрос!

Услухайся ў іх. Якая вялікая сіла! Які ўсёажыўляючы змест захаваны ў іх! Ці ня чуеш, як радасьцю надзеі, радасьцю сорага ўваскрасеньня вее ад гэтых словаў:

— Хрыстос Уваскрос!

Радуйся, мой родны краю! Надзея, як жывучая вада, ліецца ў тваю душу. Сора і ты ўваскроснеш ад доўгага мёртвага сну. Вясна прыйшла і да цябе.

— Хрыстос Уваскрос!

Над Ім здэкаваліся. Яго білі па твары, сьцебалі бізуном. Плявалі на Яго. Кпілі з Яго. У канцы расьпялі, і расьпятага не перасталі мучыць. Сьпечаныя смагай вусны зьвільжвалі воцтам і жоўцю. Ён памёр на Крыжы паміж двух ліхадзеяў. Але ўсё-ж-такі:

— Хрыстос Уваскрос!

Уваскрос Хрыстос, і крыж, — раней знак пагарды й сораму, — зрабіўся сьвятыняй усяго сьвету. Мукі Хрыстовыя змылі ўсё зь яго. І штогоду вялікай вясеньняй начы тысячы цэркваў і касьцёлаў сьвецяцца агнямі сьвечак, ліецца радасны пераклік званоў, крыж падымаецца над міліёнамі схінёных галоваў, і ў паветры разносіцца радасны шэпт:



Хрыстос Уваскрос!

Што гавораць табе званы, Беларускі Народзе? Ці ня віншуюць яны цябе яшчэ і з тваім уласным вялікім сьвятам? Скора-ж і ты ўваскроснеш!

Ад вякоў пагарджалі табой, тваёй мовай. Ад вякоў мелі за быдла, годнае толькі на цяжкую, надсільную работу. Не давалі табе расьці й разьвівацца. Воцэтам чужой культуры зьвільжвалі твае сьпечаныя смагай сьвятла вусны. Лепшых тваіх сыноў адрывалі ад цябе, прымушалі іх рабіцца здраднікамі. А цяпер пышаюцца імі, называюць іх сваімі. І яны такі іхныя.

А хіба-ж яны не любілі цябе? Хіба лепшы жар свайго сэрца ахвяравалі не табе? А дзе яны?

Іх няма з табой! З самага малку адарвалі ад роднае глебы, атруцілі здрадай. І іх, тваіх дзяцей, маюць за зброю проці цябе.

Цябе катавалі. Ты цярпеў мукі, але ня ўмёр. Глыбока, глыбока ты захаваў сваю душу.

Хрыстос быў з табою ў тваіх муках і Ён разам з табою цярпеў іх. Колькі разоў расьпіналі Яго разам з табой! Больш разоў, чым ёсьць пяшчынак на дне мора! Але кожнага году па ўсёй Беларускай зямлі разносіўся клік:

— Хрыстос Уваскрос!

... І ты ўваскросьнеш, мой родны краю! Скінеш з шыі ярмо адвечнага гора й нуды.

Дагэтуль мы плачам, дагэтуль мы стогнем,

Адвечных ня можэм пазбыціся сьлёз...

Ты ўжо перастаў плакаць. Ты падняў свой твар. З надзеяй ловіш зыкі званоў:

«Бом! Бом!...Прачынайся ад сна, Беларусь! Годзі стагнаць ды жаліцца, жальба нічога ня дасьць табе. Уставай! Ідзі будаваць зруйнаваную бацькаўшчыну!

Наперад, па шчасьце! Хай злое ўсё дрогне!

Вясна ўжо на сьвеце — Хрыстос Уваскрос!

Я бачу, як сьвятлее твой твар, мой родны краю. І, поўны сілы і веры, я крычу ўва ўсю моц тваім нівам, лясом і балотам, тваім панурым вёскам, тваім пакрыўджаным сыном:

— З вялікім сьвятам віншую! З вялікім сьвятам, Вялікі Беларускі Народ!

— Хрыстос Уваскрос!

Наша Ніва. 1910. 15 красавіка (№16–17)



КАТЫШ

<...> И теперь, когда Вася, лежа в постели и засыпая, сквозь дрему вспоминал ласковую темень пасхальной ночи, могучее, но мягкое гуденье большого колокола, веселый перезвон других, радостное пенье, ракеты, с треском взлетающие и, проблестав разноцветными огнями, рассыпавшиеся в вышине, фантастическое полыханье красного бенгальского огня вокруг белой церкви, униженной сияющими лампами, – ему все вспоминалось и никак ясно припомниться не могло еще что-то радостное и приятное. "Ах, да! Катыш!" – мелькнуло, наконец, у него в голове, – и с этой мыслью он заснул. А утром Вася уже был на соседском дворе, правый край которого, подходя к саду, полого спускался скатом на обе стороны, отчего сюда чуть не со всей улицы собирались ребята катать яйца. День выдался солнечный, погожий, и по двору на припеке уже бродило несколько кучек детворы,

– Кто в легоньком пальтеце нараспашку, а кто и просто в форменном мундирчике или цветной рубашке, – ведя пока что разговоры о необыкновенных качествах [предназначенных для катанья] яиц.

– Вот у меня яичко, так яичко. Прямо битка! Тупоносое.

– Сам ты, брат, тупоносый. Ты погляди, что у него за скорлупа? Как стукнется об яйцо, – тут твоей битке и конец. Наверняка разобьется. А вот у моего скорлупа – как у кокосового ореха! Ты пощупай, какое шероховатое.

– А я в прошлом году, помню, как начал катать мячиком по полному кону, – шесть яиц сряду выкатал. Вот Андрюшка видал, не даст соврать. Ведь правда?

Но Андрюшка, верткий, чернявый мальчуган, не отвечая, поворачивается и кричит:

– Начинать, что ли?

– Начинать! Считаться! Считаться!

Ребята становятся в круг. Считает все тот же Андрюшка – гроза окрестных садов и признанный ватажок (как говорится, "закоперщик") во всяческих играх. Тыкая поочередно каждому в грудь пальцем, он отрывисто бормочет:

Катилося яблочко вдоль огорода;

Кто его поднял, тот воевода.

Шисел-вышел,

Пошел вон.



Те, кому достается катить в числе первых, досадуют: было бы выгоднее бить позже, когда на кону соберется больше яиц. Поэтому все внимательно следят, чтобы Андрюшка не сплутовал. <...>

<...> Наконец, все «пересчитались», длинной чертой по земле отмечен «кон» — и игра началась. Тихо покатило с пригорочка первое яйцо, начало описывать пяткой крутую дугу, заколыхалось на одном месте и стало. Следующий игрок наскоро выбрал подходящее по весу и форме яйцо, наметился и выпустил его из пальцев под чей-то выкрик:

– Бей, да мимо!

– А ты не говори под руку.

Раздается смех: оказалось, что игрок второпях пустил яйцо пяткой не в ту сторону, и оно теперь поворотило от своей цели в другой конец двора. Катится еще яйцо, и еще, и еще, — и вскоре они яркими пятнами пестреют по всему скату двора, чистенькие, гляцевитые, всяких цветов: красные, синие, желтые, зеленые...

Васин катыш возбуждает у всех и зависть, и восхищение. Тихо колыхаясь с боку на бок, плавно идет он, не описывая, как другие яйца, пяткой дугу, но все время катясь по прямой линии, и ударяет в намеченное желтое яйцо. Вася с торжествующим видом — еще бы, какова ведь битка! — забирает его и пускает катыш снова: по правилам игры бьют до первого промаха. Опять плавно катится верно нацеленный катыш, поблескивая на солнце своей синей скорлупой — и внезапно застревает в небольшой не замеченной Васей ямке. Раздается крик:

– Чур, яйца не переменять.

Да, таково признанное правило. Васе становится не по себе. Ах, какой промах он сделал! И как он не заметил этой проклятой ямки? А теперь, того и гляди, выбьет кто-нибудь его редкостный катыш! Конечно, кто упустит случай выиграть такое яйцо?

Вася с тоской смотрит, как игроки, один за другим, тщательно выбирают битки, прицеливаются, пробуют счастья то с того, то с другого места. Все остальные яйца забыты, бьют исключительно по Васиному [катышу], волнуются, входят в азарт, бегут вслед за катящейся биткой, как бы стараясь помочь ей. Андрюшка поет над самым Васиным ухом: «Ах, попалась, птичка, стой!» Выбьют, непременно выбьют его катыш! Вот этот Андрюшка и выбьет, коли другие промахнутся. И зачем только было рисковать таким яйцом? Васин катыш шел не тем путем, как другие яйца, и потому попасть в него нелегко. Но с каждым разом все вернее становится прицел игроков, все ближе к катышу ложатся битки, — и вскоре уже с полдюжины их лежит вокруг него, подбодряя бить сюда: не попадешь в катыш, так почти наверно выбьешь какое-нибудь другое яйцо... Но судьба сжалилась над Васей: никто его катыша не выбил. Он поспешно хватает его, с облегчением чувствуя себя избавившимся от опасности, и говорит:

– Ишь, как тут яйца легли! Куча-кучей. Пожалуй, простой биткой лучше попадешь, чем катышом. <...>



Зміток Бядуля

НА ВЯЛІКДЗЕНЬ

Прышлі анёлы да Айца-Бога,
Казалі Богу: «Чалом, чалом!
Ідзём з далёкай мы пуць-дарогі. –
Мы з Беларусі хвалу нясём.
Хрыстос ўваскрос!
Дзе людзі спалі – усе паўсталі
Жыццё на волі адбудаваць,
У родным краі усе пачалі
Ратаі долю сабе каваць.
Хрыстос ўваскрос!
Да ночы позняй з самага рана
Адбудаванне ідзець без мер.
І хлебаробы пайшлі ў пашану.
Над імі зорка блішчыць цяпер.
Хрыстос ўваскрос!»
Казаў анёлам Гасподзь Магутны:
«Гэй, дайце ў звоны сярод нябёс,
Што Беларуска народ пакутны
Уваскрос!..» Хрыстос ўваскрос!



1918



ВЕЛІКОДНЫЯ ЯЙКІ

(Урывак з аповесці)

<...> А раз у год бывалі ў Сцяпанкі светлыя хвіліны – на Вялікдзень, калі яму дазвалялі яйкі фарбаваць. На гэту работу яму куплялі ў мястэчку фарбы на цэлы пятак. І ён па-майстэрску размалёўваў яйкі цэркаўкамі, званіцамі, анёлкамі і крыжамі, ажно людзі дзівіліся <...>



Сяргей Новік-Пяюн

НА ВЯЛІКДЗЕНЬ

Голасам магутным загрымелі званы
Па блакітным небе ў блеску сонца кос.
Палілісь ўрачыста радасныя тоны,
Бо Хрыстос памершы ў трэці дзень уваскрос.
Вецярок вясняны з радасці спявае.
Птушак пералівы ймкнуцца ў вышыню,
А вясна на ліры гімн Хрысту іграе,
Гожа прыбірае краскамі зямлю.
І ты, людскі родзе, ранами Хрыстовымі
Збаўлены ад грэху, зрок ўзнясі увысь!
Ўдзячнаю малітваю добраму Ісусу
Сэрцам і душою горача малісь!
Голасам магутным грывяць сяння званы
Па блакітным небе, ў блеску сонца кос,
Льюцца урачыста радасныя тоны,
Бо Хрыстос, наш Збаўца, ў трэці дзень
ўваскрос!



ЗБРОЯ

(Урывак з аповесці)

<...> Быў вялікдзень. На вулках людзі хадзілі з вярбою, а пад нагамі храбусцела малінавае, блакітнае і жоўтае шкарлупінне. І, супернічаючы з ім у бляску, калыхаліся ў паветры вязкі запырсканых сонцам паветраных шароў, нібы налітых небам, сонечным сідрам або крывёй.

Прадавалі «амерыканскіх жыхароў», закаркаваных у шкляных слоіках з вадой, – і сонца гуляла ў вадзе. Прадавалі «цешчыны языкі», што разгортваюцца да пояса, калі дзьмухнеш, – і сонца скакала на чырвоных языках.

Але чым далей да ўскраіны, тым больш было п'яных у лахманах – і тое ж самае сонца бессаромна гуляла ў прарэхах.

Такія жабракі, што і на вялікдзень няма чаго апрануць.

Заліты сонцам, заліты блакітным святлом, Алесь стараўся не глядзець на зямлю. <...>



Артур Вольскі

ВЯЛІКДЗЕНЬ

Вялікдзень –
Цудоўнейшы дзень!
Як сонейка ўзыйдзе,
Адступіцца цень.
Гэтым днём
Ісус Хрыстос
з мёртвых уваскрос.
Ён цяпер
Глядзіць на нас
З вышыні нябёс.
Хто ў нядолі,
хто ў бядзе –
Ён да тых ідзе,
бо шануе нас усіх
як дзяцей Сваіх.
Ён прыйдзе
Ён прыйдзе,
як чысты прамень.
А злодзей,
а злыдзень
зашыецца ў цень!
Вялікдзень,
Вялікдзень –
цудоўнейшы дзень!



ВЯЛІҚДЗЕНЬ

Вяліқдзень – па-сапраўднаму вялікі –
Галоўны дзень, што славяць раз на год,
З'яднаных постаў вернікаў паклікаў
У звечарэлы Храм на Хрэсны ход.
Зіхочуць свечкі, золата іскрыцца,
Слязіначка спаўзае з-пад павек.
І спакваля святая плашчаніца
За крыжам, нібы воблачка, плыве.
Працяты прагавітымі цвікамі,
Ёй колісь быў ахутаны Хрыстос...
Ён смерці перамог нямую замець
І нам усім Надзеяй уваскрос.
«Хрыстос васкрос!
Хрыстос васкрос!» –
Гаворым.
Святая радасць спеліцца ў грудзях,
І клятвенна гучыць у дружны хоры –
Адолець людзям свой крыжовы шлях...



Ірына Багдановіч

ВЯЛІКДЗЕНЬ

Асьвечанай вярбы пукатыя галіны,
Дакладны знак на адыход зімы.
Час распачы мінуў! Адпушчаны правіны!
Анэльскі хор пяе ўрачыстыя псалмы.
Час распачы мінуў! Саўдзельнікі ахвяры,
Сьвяткуем радасьць шчыра, бяз нуды.
Такі шчасьлівы дзень! Хрыстос васкрос!
Пачвары,
Што мучылі Яго, зашыліся ў куты.
Але й адтуль крычаць, зацята альбо лена:
«Дабі Яго! Ўкрыжуй! Зьняваж! Прадай!»
Я сьню, што я прыйшла Марыяй-Магдаленай
І не знайшла Цябе ў труне, Расьпяты Край.



Рыгор Барадулін

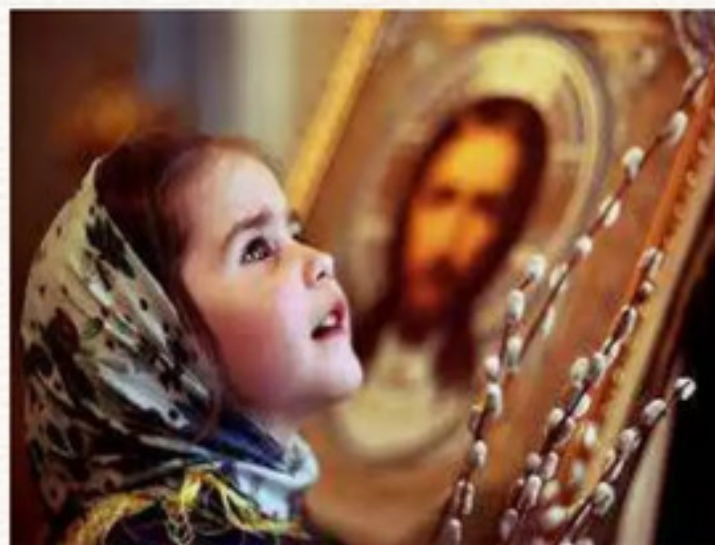
ПРЫХОДЗІЛА ВЯЛІЧКА НА СЯЛО...

Прыходзіла Вялічка на сяло
З чырвоным яйкам, з белатварым сырам,
І сцежку, паднядзеленую жвірам,
Світанне лугам за руку вяло.
Іграла сонца, ажывала тло,
Свяцонка пахла злагадаю, змірам.
І ўсім малечым вачаняткам шчырым
Прысмакаў досыць на стале было.
Расло святло, надзея ўваскрасала.
З душы ўцякалі недавер і змрок.
І песняў валачобнікам хапала.
І сніўся падарожжу сон далёкі.
І адвячорак позніўся знарок.
Ішлі па небе продкі, як аблокi.



Рыгор Барадулін

Па велікоднае яечка
Да хроснай маткі ўранні йшоў.
І чуўся светлы спеў званоў.
І мне зайздросціла мястэчка.
З абрабаванага касцёла,
Як з недалёкай даўніны,
Званілі зніклыя званы.
Дзень пачынаўся ясначола.
У Божы свет ішло Вялічка –
Святое свята ўдзячных слёз.
Хрыстос ускрос!
Хрыстос ускрос!
Свяціла промнямі крынічка.
У згадках ксцілася Вушача.
Світала з забыцця імша.
Яшчэ дасюль мая душа
Па радасці шчымліва плача...



Рыгор Барадулін

Хрыстос васкрос! – і ўваскрасае
Душа, што смутная была,
І з цвёрдай веры выкрасае
Усмешку добрую святла.
Хрыстос васкрос! – лягчэй нябёсам
Трымаць аблогі дум цяжкіх!
Хрыстос васкрос! – спаткацца з лёсам
Дазволіў міг, стаіўшы дых.
Хрыстос васкрос! – грэх цёмны плача
І не саромеецца слёз.
Расцвіў з вярбою кій жабрачы.
Хрыстос васкрос! Хрыстос васкрос!





ХРЫСТОС УВАСКРЭС!

