

**ШЛЯХЕЦКАЯ КУХНЯ Ў КУЛІНАРНЫХ ДАВЕДНІКАХ
“ЛІТОЎСКАЯ ГАСПАДЫНЯ” ГАННЫ ЦЮНДЗЯВІЦКАЙ
І “КУХАРКА ЛІТОЎСКА” ВІНЦЭНТЫ ЗАВАДСКАЙ
GENTRY KITCHEN IN THE CULICULINARY REFERENCE
"LITHUANIAN HOSTESS" BY HANNA TSYUNDZYAVITSKAYA
AND "LITHUANIAN COOK" BY VINCENTA ZAVADZKAYA**

Тадэвуш Наваградскі,
Мінск, Беларусь

Ключавыя словы: кулінарны даведнік, шляхецкая кухня, стравы і напоі.

Рэзюмэ. На аснове кулінарных даведнікаў разглядаюцца асаблівасці шляхецкай кухні, апісана тэхналогія прыгатавання некаторых страў.

Keywords: culinary guide, gentry kitchen, meals and drinks.

Resume. On the basis of culinary guides are considered especially noble cuisine, described the technology of preparation of some dishes.

Для вывучэння традыцый харчавання шляхецкай кухні ў сярэдзіне XIX стагоддзя выключна важнае месца маюць дзве аўтарытэтныя крыніцы – кулінарныя даведнікі Ганны Цюндзевіцкай і Вінцэнты Завадскай.

У кулінарным даведніку «Літоўская гаспадыня», першае выданне якога было ў 1848 г., а пазней яно неаднаразова перавыдавалася, змешчана вялікая колькасць спосабаў і прыёмаў прыгатавання страў. У 1993 г. у серыі «Літаратурныя помнікі Беларусі» гэта праца перавыдадзена ў перакладзе на беларускую мову, слова да чытача напісаў беларускі даследчык А. І. Мальдзіс. Вучоны лічыць, што аўтарам «Літоўскай гаспадыні» з’яўляецца Ганна Цюндзевіцкая, жонка маршалка шляхты Барысаўскага павета, якая апекавалася над сялянамі, збірала народныя рэцэпты і правярала іх на практыцы. Даведнік утрымлівае мноства вельмі цікавых і карысных і ў наш час парад і рэкамендацый: як захоўваць, сушыць, саліць, кансерваваць гародніну і садавіну, як варыць розныя варэнні, як рабіць унікальныя наліўкі і настойкі. У ім даецца мноства кулінарных рэцэптаў: як рабіць розныя віды сыроў (просты мясцовы, салодкі тлусты сыр, салодкі сыр, зафарбаваны суніцамі і малінай, зялёны сыр і інш.), як гатаваць мясныя каўбасы (гаспадарская, літоўская, для працяглага захоўвання), рыбныя стравы (вэнджаныя плоткі, хатні ласось з вэнджанага сома і інш.), стравы з дзічыны (дзікія качкі, бакасы, прыгатаваныя на зіму) і інш. [2]. Наогул, гэта праца – важная крыніца па традыцыях харчавання сярэдняй і заможнай шляхты. Аналагічныя звесткі змешчаны ў іншых кулінарных даведніках («Кухар дасканалы»(1825), «Літоўскі кухар» (1860)).

Значную колькасць звестак аб беларускай кухні змяшчае «Кухарка літоўская», якая была выдадзена ў 1854 г. у Вільні на польскай мове Вінцэнтай Завадскай і затым шматразова перавыдавалася. У ёй аўтарка дае прыкладны пералік страў на абед па днях тыдня для кожнага месяца, спіс страў у перыяд посту, халодныя і гарачыя стравы на сняданак. Праца складаецца з дваццаці раздзелаў, дзе даецца апісанне рэцэптуры супоў, страў

з гародніны, мяса, яек, грыбоў, салатаў, дэсертаў, напояў, спосабаў выпечкі хлеба. Рэцэпты суправаджаюцца апісаннем самога працэсу прыгатавання і карыснымі парадамі наконт прымянення таго ці іншага прадукту і спосабу падачы стравы на стол. Для зручнасці карыстання ў кнізе прыведзены слоўнік кулінарных тэрмінаў, меры даўжыні, вагі і ліку, а таксама меню абедару на ўвесь год. Сярод інгрыдыентаў многіх страў фігуруюць прадукты, якія пазней зніклі або сталі рэдкімі, напрыклад, некаторыя віды дзічыны, карысныя пароды рыб, амарэтки, англійскі перац, лімонная соль [1].

На аснове аналізу гэтых крыніц разгледзім некаторыя асаблівасці шляхецкай кухні на тэрыторыі Беларусі ў сярэдзіне XIX стагоддзя.

Сярод мучных страў і прадуктаў асноўнае месца займаў хлеб, сімвал багацця і дабрабыту, да якога заўсёды адносіліся з павагай. Заможныя слаі насельніцтва выпякалі яго з мукі («брашна») лепшых гатункаў. Аўтарка «Літоўскай гаспадыні» Ганна Цюндзявіцкая прыводзіць апісанні тэхналогіі прыгатавання хлеба, які замешвалі не толькі на вадзе, але на сыроватцы і кіслым малацэ. Гатоўнасць хлеба правяралі наступнымі спосабамі: стукалі сярэднімі суставамі пальцаў у ніжнюю скарынку – гатовы гучыць, або датыкаліся носам да булкі – гатовы не пёкся, бо вільгаць з яго ўжо выпарылася. Выняты з печы хлеб зноў аблівалі халоднай вадой і на хвіліну засоўвалі назад, каб надаць яму жывы колер і глянец. Забаранялася гарачыя булкі стукаць, ціскаць, кідаць. Пасля таго як хлеб поўнаасцю астываў, яго выносілі ў халаднаватае памяшканне. Гарачы хлеб, які толькі з печы, па сведчанні «Літоўскай гаспадыні», нельга класці ў пакоі, дзе жывуць, а тым больш спяць людзі, бо выпарэнні з гарачага хлеба шкодныя для здароўя чалавека. Лічылася шкодным для здароўя есці цёплы хлеб. Каб хлеб атрымаўся бялейшым, неабходна было скарыстоўваць жыта непераспелае, а тое, якое называюць «зеленаватым». Калі закваска псавалася і хлеб атрымліваўся цёмны, цяжкі і з закальцам, тады пасудзіну пераварочвалі ўверх дном, палівалі варам, унутры праціралі галоўкамі цыбулі з соллю, затым апалосквалі цёплай вадой і рашчынялі цеста як звычайна на свежай заквасцы.

Выпякалі хлеб з сырой і варанай бульбы, узятых у роўных прапорцыях. Некаторыя пяклі хлеб толькі з сырой бульбы і мукі. У асяроддзі беларускай шляхты пяклі сакавіцкі хлеб з молатага жытняга соладу.

З мукі выпякалі шмат рознай здобы на святы. На Вялікдзень гатавалі бабкі, мазуркі, булкі. Пяклі таксама запараную, міндальную, лімонную, хлебную, грэцкую, жаўтковую, пецынетаваю бабкі. З мазурак былі вядомы: каралеўская, міндальная марцыпанавая, міндальная макароннікавая, на дражджах з пенай.

Да велікоднага стала пяклі лімонны, венскі, хлебны і яблычны тарты.

У час посту пяклі крохкія хатнія сухары, якія елі з півам і алеем. З аўсянай, жытняй і пшанічнай мукі на дражджах замешвалі цеста, з якога рабілі булчкі і выпякалі ў печы. Затым даставалі, астуджвалі, разразалі напалам, як звычайныя сухарыкі. Унутраны бок іх крыху змочвалі півам, пасыпалі соллю з кмінам і на блясе зноў засоўвалі ў менш цёплую печ, каб

яны засохлі, але не прыгарэлі. Захоўвалі іх у цёплым і сухім месцы паблізу печы. Тады на працягу некалькіх тыдняў яны захоўвалі крохкасць. У вільготным і халодным месцы сухары страчвалі смак.

З мукі пяклі на дэсерт розныя пернікі: пярцовыя, цукровыя і тарунскія. З розных відаў зерня выраблялі крупы. У крыніцах упамінаюцца грэцкія, ячныя, панцак ячменны, пшанічныя, жытнія, аўсяныя. Іх спачатку моцна запарвалі маслам з малаком, каб хутка цалкам разбухлі, потым дабаўлялі жаўткі і бялковую пену і запыкалі ў печы. Арыгінальнай была тэхналогія вырабу крупы з ружаў. З ружовых крупінак гатавалі стравы з агародніны на пары або варылі іх у малацэ з цукрам [2, с. 255].

Сярод агароднінных культур былі распаўсюджаны рэпа і рэдзька, капуста, морква, буракі, агуркі, цыбуля, часнок, гарох, фасоля, памідоры. Бульба пачынае актыўна выкарыстоўвацца ў структуры харчавання беларускага этнасу, у тым ліку сярод прадстаўнікоў прывілеяванага саслоўя, з другой паловы XIX ст. На Гродзеншчыне бульбу сталі вырошчваць у час панавання караля польскага і вялікага князя літоўскага Аўгуста III (1736–1763), але толькі ў каралеўскіх эканоміях.

У асяроддзі шляхты было вядома мноства рэцэптаў страў з бульбы. Вінцэнта Завадская ў сваёй энцыклапедыі прыводзіць тэхналогію прыгатавання катлет з бульбы, бульбяной таўканіцы з макам, бульбы, запечанай са смятанай, бульбы, запечанай з селядцом або анчоўсамі, кракетак з бульбы і інш.

Шмат агародніны загатоўвалі ў шляхецкіх маёнтках на зіму. Салілі агуркі, фасолю, спаржу, гарох, шчаўе, кроп, пятрушку. Капусту на зіму шаткавалі і квасілі ў дзежках або кадках. Лічылася, што капуста, пастаўленая ў маладзік, была цвёрдая і хрумсткая. Заквашвалі на зіму і буракі. Бурачны расол выкарыстоўвалі для прыгатавання кіславатых соусаў і супоў замест віна і лімонаў.

Некаторыя віды агародніны марынавалі. Напрыклад, чырвоную капусту, фасолю, дыні – у воцаце. Памідоры захоўвалі ў натуральным выглядзе. З памідораў рабілі мармелад для супоў і расолаў. Для яго прыгатавання са спелых чырвоных памідораў выціскалі сок і зярняты, а чырвоную мякаць варылі ў каструлі некалькі разоў без вады ва ўласным соку, а потым праціралі праз сіта. Атрыманую масу зноў варылі, пакуль яна не загусцее, часта мяшаючы, каб не прыгарэла. Потым выкладвалі мармелад у гаршчочкі, залівалі зверху алеем, абвязвалі пузыром і ставілі ў сухое халоднае месца.

Шырока ўжываўся ў ежу мак, асабліва ў час прыгатавання калядных страў. З ім выпякалі пірагі, вушкі, пасыпалі булкі, рабілі маканіну для галушак. З маку гатавалі самастойную страву – макоўнікі.

У якасці прыправы да мясных страў (асабліва на велікодным стале) ужываўся хрэн. Яго таркавалі, запраўлялі смятанай, а некаторыя яшчэ падфарбоўвалі чырвоным бураком. Хрэн таксама сушылі на зіму: прамытыя і ачышчаныя карані рэзалі на тонкія лустачкі і ставілі ў печ. Высушаны хрэн таўклі, прасейвалі і захоўвалі ў добра закаркаваных бутэльках. З парашку

хрэну выраблялі прыправы накшталт гарчыцы. Хрэн ужываўся таксама як самастойная страва.

Для шляхецкай кухні характэрна шырокае выкарыстанне розных відаў грыбоў, атрыманых у выніку збіральніцтва. Грыбы ўжывалі адваранымі, смажанымі, тушанымі, марынаванымі, салёнымі. Але найбольш ужываемымі ў ежу былі сушаныя грыбы – баравікі, падбярэзавікі, падасінавікі, рыжыкі, валуі і г. д. Яны ішлі для заправы першых страў (супоў, капусты, юшкі і г. д.), іх дадавалі да тушанай бульбы, а таксама выкарыстоўвалі ў мясных стравах, з рыжыкаў рабілі масла, якое ўжывалі для падлівак. Грыбы значна дапаўнялі харчовы рацыён, прычым не толькі ў перыяд іх непасрэднага росту, але дзякуючы асваенню такіх кулінарных спосабаў і прыёмаў, як саленне, сушка, марынаванне, грыбы выкарыстоўвалі на працягу цэлага года. Так, напрыклад, на куццю, Дзяды іх дабаўлялі ў боршч, ужывалі ў якасці начынкі для піражкоў («у вушкі»), наліснікаў, іх смажылі як самастойную страву.

Сушылі грыбы звычайна ў цёплай печы на блясе, засланай саломай, пасля выпечкі хлеба. Калі адразу яны не высыхалі, працэс паўтараўся некалькі разоў. Потым грыбы нанізвалі на ніткі і звязвалі ў вянкi. Перад выкарыстаннем іх вымочвалі на працягу дванаццаці і болей гадзін у вадзе. Сушылі грыбы ў цяні. Калі перад ужываннем вымочвалі ў малацэ, яны амаль не адрозніваліся ад свежых [2, с. 175]. Сушаныя грыбы варылі і тушылі, дзеля чаго іх папярэдне вымочвалі ў вадзе. Калі яны разбухнуць і размякнуць, іх, як і свежыя, варылі ў той жа вадзе, дзе яны моклі. Як вада выпарыцца, грыбы тушылі, дадаўшы масла ці смятаны.

Для беларускай кухні характэрна выкарыстанне грыбнога парашку. Пасля прасушкі ў печы грыбы таўклі да парашкападобнай масы, усыпалі ў бутэлькі, закаркоўвалі і трымалі ў сухім месцы. Варта адзначыць, што такім грыбным парашком было вельмі выгадна запраўляць стравы, бо для гэтага расходавалася намнога менш грыбоў, чым тады, калі для закаркі выкарыстоўвалі цэлыя сушаныя грыбы. Грыбны парашок засыпалі ў першыя стравы (юшку, капусту), дабаўлялі ў тушаную агародніну і мясныя стравы. Вядомы таксама разнастайныя спосабы салення і марынавання грыбоў.. Перад ужываннем (за гадзіну) салёныя грыбы вымочвалі ў халоднай вадзе. Чым даўжэй грыбы захоўваліся і чым яны старэй, тым больш іх трэба вымочваць. Калі такія грыбы прамывалі два разы – перад і пасля вымочвання, – то не было нават і адзнакі таго, што іх салілі: яны былі падобныя на свежыя [2, с. 164].

У асяроддзі прадстаўнікоў шляхты вядомы спосаб захоўвання смажаных грыбоў. Маладзенькія, добра абсушаныя рыжыкі смажылі на патэльні ў вялікай колькасці масла. Потым астуджалі, раскладвалі ў шклянныя слоікі або гаршкі так, як яны раслі, шапачкамі ўверх, і залівалі тым самым маслам, у якім яны смажыліся. Яно павінна быць прыблізна тры ці чатыры пальцы над грыбамі. Посуд, добра абвязаны пузыром, трымалі ў сухім халодным месцы. Такія рыжыкі вельмі смачныя, асабліва калі іх падсмажвалі яшчэ раз і падавалі як гарнір да мясных страў. Але і самі яны з'яўляліся вельмі смачнай стравой. Баравікі і рыжыкі марынавалі ў воцаце.

У структуры харчавання прывілеяваных саслоўяў значную вагу займалі мяса і мясныя стравы. Найбольш часта ўжывалася свініна. Акрамя свініны ў ежу выкарыстоўвалася авечае мяса, мяса буйной рагатай жывёлы і хатняй птушкі. Пэўная частка мяса здабывалася падчас шматлікіх паляванняў, бо шляхта вельмі любіла ладзіць аблавы на лясных звяроў і птушак. Мяса нарыхтоўвалі ў запас шляхам яго засолкі, а таксама вэндзілі ў спецыяльных памяшканнях, якія называліся «вяндлярнямі»

Прыгатаванню шынак надавалася вялікая ўвага. Спачатку ў іх падымалі верхнюю скуру і шпігавалі гваздзікай, выкладвалі лаўровым лістом, а потым апускалі скуру, аблеплівалі шынку з усіх бакоў хлебным цестам і ставілі ў печ. Калі хлеб спякаўся, шынку вымалі з печы і адразу абломлівалі хлебную абалонку. Шынкi з маладых парсучкоў толькі варылі ў вадзе. Самай смачнай лічылася яна цёплай. Этнаграфічныя матэрыялы сведчаць, што гатавалі таксама сырыя і добразакопчаныя шынкi [3].

Добра захоўвалася свініна ў кумпяках. Найчасцей выкарыстоўвалі цэлыя кумпякі. Іх таксама салілі, вэндзілі і захоўвалі цэлы год, як і шынкi. Асабліва смачнымі былі свiныя каўбасы. У асяроддзі шляхты, па звестках «Літоўскай гаспадыні», спажывалі каўбасу літоўскую, італьянскую, венскую, для хуткага ўжывання, для працяглага захоўвання, гаспадарскую, для вэнджання і інш. Так, напрыклад, каўбасу літоўскую гатавалі са свiнога мяса, ялавічыны і дзічыны. Пажадана з дзічыны было выкарыстоўваць мяса лася ці сарны. Дабаўлялі прыправы: перац, соль, гваздзіку, маяран, лаўровы ліст, салетру – і ўлівалі конаўку спірту.

Гатавалі кішкі з гусiных пячонок. Дзеля гэтага ў ступцы расціралі пячонкі, крышылі булкі, улівалі паўшклянкі густой смятаны. Дабаўлялі мускатнага арэха, маярану, чвэрць фунта ракавага масла, конаўку чырвонага віна, смажанай цыбулі, чатыры жаўткі. Масу размешвалі і нападўнялі ёю кішкі, перавязваючы іх кожныя чатыры цалі. Кішкі варылі перш у булёне, а потым, абмыўшы ў халоднай вадзе, смажылі.

Захоўвалі мяса ў расоле: яно тады зберагала ўсе якасці свежага і нават было больш крохкім. Добра было трымаць мяса ў кіслым піве ці пракiслай сыроватцы, а таксама ў кіслым малацэ. Але ў гарачае надвор'е яго неабходна мяняць кожныя тры дні. Яшчэ мяса перасыпалі просам, вотруб'ем, перакладвалі крапівой ці ўкручвалі ў палатно і засыпалі тоўстым слоём попелу. Не зусім свежую цяляціну перад прыгатаваннем замочвалі на некалькі дзён у сыроватцы, ад чаго яна рабілася белаі і крохкай.

У структуры харчавання прывілеяваных саслоўяў важнае месца займалі малочныя прадукты, асабліва масла і сыры. Прыгатаванае масла пасля прамывання салілі, шчыльна ўкладвалі ў пасудзіну, каб не засталася месца для паветра. Дно посуду, у які складвалі масла, пасыпалі соллю, зверху на масла лілі на два пальцы пасоленай вады. Захоўвалі масла звычайна ў кадзях, зробленых з дубу, клёну ці вольхі, а таксама ў паліваных і каменных гаршках. Кадзі, зробленыя са смалістых парод дрэў, не выкарыстоўваліся, бо яны надавалі маслу свой пах. Посуд з маслам захоўвалі ў халодным склепе, льдоўні, каморы і нават свiране. Зiмовае масла на выгляд было звычайна

непрыгожае і мела колер белага тлушчу. Таму для надання яму жаўтаватага колеру некаторыя гаспадыні ўлівалі ў смятану, што пойдзе на масла, трохі соку з морквы ці з кветак наготак.

Масла, прыгатаванае па ўсіх правілах, захоўвалася два ці тры гады і не псавалася. У хатніх умовах пры натуральным вядзенні гаспадаркі гэта было вельмі важна, бо «хто так, як мы, ліцвіны, зведаў недахоп масла пасля памору скаціны ў 1844 годзе і хто прадбачлівы, той не ўпусціць магчымасці запасціся ім на некалькі гадоў» [2, с. 38].

У асяроддзі беларускай шляхты ведалі спосабы прыгатавання салодкага тлустага сыру; салодкага сыру, падфарбаванага малінай; сметанковага сыру, без агню адтопенага; швейцарскага сыру і г. д. Арыгінальнай з'яўляецца тэхналогія прыгатавання сметанковага сыру без адтоплення ў печы. Яго звычайна ўжывалі адразу пасля прыгатавання, таму што ён хутка псуецца і гарчыць.

У харчаванні розных саслоўяў важнае месца займала рыба. Асабліва актыўна яе ўжывалі падчас шматлікіх пастоў. Рыбу ўжывалі як у свежым выглядзе (смажылі, варылі), так і нарыхтоўвалі ў запас (сушылі, вэндзілі, вялілі, салілі). З ракаў у постыя і скаромныя дні гатавалі суп. Селядцоў захоўвалі наступным чынам: вымочвалі ад солі, залівалі кіпячым з перцам і лаўровым лістом півам, дадавалі алею, абвязвалі пузыром посуд і змяшчалі яго ў сухое і халоднае месца. Селядцы марынавалі і вэндзілі. Селядцовы расол захоўвалі ў закаркаваных бутэльках і выкарыстоўвалі замест анчоусаў для запраўкі соусаў. З ракаў рабілі ракавае масла, якое ўжывалася для запраўкі супоў і соусаў. Вугроў вэндзілі на працягу чатырох-пяці дзён. Калі ж іх салілі, то пасыпалі крыху перцам, лаўровым лістом і сухім экстраганам. Вугры доўга захоўваюцца жывымі ў пасудзіне са свежай травой і глебай [2, с. 140].

Калі гарэлку настойвалі на тых частках расліны (ягады, зерне, насенне, лісце, карэнне, плады), якія валодалі характэрным водарам, то атрымлівалі настойкі. Для змякчэння і збалансавання смаку ў настойкі дадавалі цукар. Шырокае распаўсюджанне настойкі атрымалі сярод заможных слаёў насельніцтва ў XVIII–XIX стст. У «Літоўскай гаспадыні» прыводзяцца рэцэптуры настоек. Напрыклад, для прыгатавання малінаўкі чыстыя свежыя ягады ўсыпалі ў бутэльку. Залівалі тройчы перагнаным спіртам так, каб ён пакрыў ягады, і ставілі на сонцы. Праз два-тры дні спірт злівалі і дадавалі на кожны яго гарнец кварту вады і 1,5 кварты цукру. Мятную настойвалі на сухой мяце, аераўку – на аеры. Гатавалі кмінавую, кававую, кардамонавую, крываўнікавую і іншыя настойкі [2, с. 224–226].

Апрача настойкі з гарэлкі або спірту рабілі наліўкі. У «Літоўскай кухарцы» В. Завадская дае рэцэптуру прыгатавання некаторых налівак. Самай смачнай была вішнёвая. Для яе прыгатавання 16 кг вішні таўклі з костачкамі, змешвалі з 0,5 вядра спірту ці добрай гарэлкі, перакладвалі ў слоікі і ставілі на тры дні на сонцы, абвязаўшы палатном. Затым адціскалі праз палатно і ўсыпалі 4 кг цукру. Калі растворуцца, некалькі раз кіпяцілі, астуджвалі і разлівалі ў бутэлькі. Захоўвалі наліўкі ў пограбе [88, с. 406].

Гатавалі наліўку з агрэсту. Сярод напояў таксама ўпамінаюцца ліманад, аранжад, мазагран, аршад, пуншавая эсэнцыя і інш. [1, с. 406].

Вінцэнта Завадская ў 1854 г. прывяла меню абедаў шляхты на кожны месяц на працягу каляндарнага года. Так, на першы месяц года – студзень – даюцца наступныя стравы: нядзеля – булён з ялавічыны, мяса белае з гароднінай, фаршыраваныя памідоры, каплун, крэм сыры са слівак; панядзелак – боршч, зразы, запечаныя ў гаршку, бручка фаршыраваная, цецярук печаны, пончыкі дражджавыя заварныя; аўторак – хлебны суп з віном, мяса маладога вепрука, мельшпейз шакаладны, завараны на каве, фасоля сушаная ці марынаваная, курапаткі печаныя, саго халоднае; серада – суп агурковы празрысты, мяса па-партугальску, дэсерт міндалевы, капуста брусельская, жаркое цялячае шпігаванае, крэм заварны шадо; чацвер – суп англійскі празрысты з цялячай галавы, катлеты свіныя, мельшпейз з булкі, каша пухавая да ачышчанага масла, рабчыкі, жэле з віна; пятніца – суп грыбны масляны ці посны, шчупак па-нямецку з бульбай, зялёны гарошак, сялява, наліскікі бісквітныя з варэннем; субота – булён з французскімі клёцкамі, калдуны тышкевічскія, штуфада з гароднінай, кампот з сырых яблыкаў з варэннем [1, с. 11]. Сёння некаторыя стравы патрабуюць тлумачэння: мельшпейз – старажытная дэсертная страва тыпу суфле, якая гатавалася з мукі, малака, яек і дапаўненняў; штуфада – жаркое з ялавічыны, нашпігаванае салам або вэнджанай каўбасой [1, с. 9].

Такім чынам, традыцыі харчавання прывілеяваных саслоўяў характарызаваліся багаццем і разнастайнасцю. Нягледзячы на пэўны кансерватызм гэтай часткі матэрыяльнай культуры, асобныя яе элементы ўсё ж зазнавалі змены і развіваліся: запазычваліся тэхналогіі прыгатавання страў, узнікалі новыя стравы, якія першапачаткова былі даступны часцей за ўсё заможнай вярхушцы, мяняліся традыцыі застольнага этыкету. Побач з рэдкімі (часта экзатычнымі) стравамі, якія ўжывала арыстакратыя ў час сямейных свят і ўрачыстасцей, у паўсядзённым жыцці небагатай шляхты паранейшаму існавалі звыклія традыцыйныя стравы: разнастайныя віды каш, хлеб, халаднікі, сала, каўбасы, сыры і інш.

Літаратура

1. Завадская, В. Литовская кухарка. Первая белорусская кулинарная книга : пер. с пол.яз. / В. Завадская. – Минск : Харвест, 2013. – 431 с.
2. Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты і забеспячэнні яе ўсімі прыправамі і запасамі, кухоннымі, аптэкарскімі і гаспадарчымі, а таксама гадаванні і ўтрыманні скаціны, птушкі і іншай жывёлы адпаведна спосабам найбольш выпрабаваным і правяраным вопытам і да таго ж самым танным і простым / пер. з пол. мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай ; прадм. А. І. Мальдзіса. – Мінск : Польша, 1993. – 366 с.
3. Наваградскі, Т. А. Традыцыі харчавання / Т. А. Наваградскі // Нарысы гісторыі культуры Беларусі : у 4 т. / НАН Беларусі, Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору ; навук. рэд. А. І. Лакотка. – Мінск : Беларус. навука, 2013. – Т. 1 : Культура сацыяльнай эліты XIV – пачатку XX ст. / А. І. Лакотка [і інш.]; навук. рэд. А. І. Лакотка. – Мінск, 2013. – С. 369 – 385.