

Спараўцы гавораць:  
**- РЫБА - 3 ВОДЫ, А МНЯСО - 3 ПУД НОЖА**



Спараўская прыказка:  
**У РЫБАКА ГОЛЫ БОКА, АЛЭ ОБЦ ПАНСКЫЙ**



Складальнік **В.М. Лютыч**

Рэдактар **А.М. Гук**

Фотааздымкі **В.М. Казловіч**

Сваімі сакрэтамі прыгатавання страў з рыбы падзяліліся з намi карэнныя спараўцы і спараўчанкі:

1. Валянціна Міхайлаўна Лютыч, 1958 г.н.
2. Васіль Антонавіч Ваўчок, 1937 г.н.
3. Вольга Аляксандраўна Лютыч, 1937 г.н.
4. Вольга Міхайлаўна Ваўчок, 1941 г.н.
5. Любоў Ігнатаўна Дзмітрочына, 1936 г.н.
6. Максім Анатольевіч Пашкевіч, 1991 г.н.
7. Марыя Антонаўна Равенька, 1938 г.н.
8. Марыя Міхайлаўна Ваўчок, 1925 г.н.
9. Марыя Міхайлаўна Ліпская, 1951 г.н.
10. Надзея Пракопаўна Пашкевіч, 1936 г.н.
11. Раіса Васільеўна Трусевіч, 1967 г.н.
12. Сцяпан Міхайлавіч Пашкевіч, 1962 г.н.

Рэцэпты і парады занатавала

Валянціна Міхайлаўна Лютыч у 2014-2018 гг.

Рыбная кухня спараўцоў / склад. В. М. Лютыч ; рэд. А. М. Гук. – Бяроза : ДУК «Бярозаўская раённая бібліятэчная сістэма», Аддзел бібліятэчнага маркетынгу Бярозаўскай ЦРБ, 2019. – 30 с.: іл.

Брашура знаёміць чытачоў з традыцыйнай рыбнай кухняй спараўцоў XIX-XXI стст. Будзе карыснай тым, хто цікавіцца гісторыяй вёскі, хто гатуе рыбныя стравы. Дапаможа прыгатаваць стравы як па рэцэптах нашых продкаў, так і сучасных спараўцоў.

## УСТУП

З даўніх часоў рыба займае адно з важнейшых месц на стале спараўцоў. На комплекс традыцыйных рыбных страў, які складваўся на працягу многіх стагоддзяў у вёсцы Споравы, значна паўплывалі прыродныя ўмовы: з трох бакоў вёску атачалі балоты, а з чацвёртай - возера. Зямельных угоддзяў не хапала, адсюль і недахоп гародніны, збожжа, неразвітая жывёлагадоўля.

Рыбныя стравы не проста папаўнялі рацыён спараўцоў, а складалі яго аснову. Споравыя гаспадыні гатавалі і цяпер гатуюць стравы як са свежай рыбы, так і з сушанай, нарыхтаванай пра запас, якія ўжываюць не толькі паўсядзённа і ў шматлікія постныя дні, але і на ўрачыстыя падзеі. Іх веды і навыкі ўвасобіліся ў вялікую колькасць разнастайных рэцэптаў.

Традыцыйныя споравыя рыбныя стравы лепш гатаваць у печы, а калі печы няма, то смачна атрымліваецца і на газавай пліце ці ў мульціварцы.



## ЛІТАРАТУРНЫЯ КРЫНІЦЫ І ГІСТАРЫЧНЫЯ ДАКУМЕНТЫ СВЕДЧАЦЬ

Рыба дапамагала спараўцам жыць і выжываць.

✓ 3 матэрыялаў экспедыцыі 1974 года пад кіраўніцтвам М.І. Талстога (праўнука Л.М. Талстога), апублікаваных у «Полесском этнолингвистическом сборнике». М., 1983.

### Пра шведаў

Тут у нас называюць адны'х Швэ'дамы, одну' сэмню'. А по яку'й прычы'ны называюць Швэ'дамы – э'то, значыць, було' так. Як у лі'сы булы', так розве'дку пуска'лы, дэ швэ'ды, шо воны' ро'бляць. Лю'ды ходы'лы в розве'дку, а швэд туды' ны муг зайты', бо боло'то такэ', ныпрысту'пнэ мі'сцэ. **То ны було' ны хлі'ба, ны со'лы, алэ' прожылы' лю'ды за ры'бою. Ры'бы мно'го було'. Ры'бу э'ту ловы'лы, да сушы'лы, да товклы', на зы'му запа'свалы, запа'сы робы'лы. Так і прожылы'. Алэ' тоды' ма'ло було' людэ'й у сэлі'.** Э'то мні дід роска'звав, шо ёму' ба'ба роска'звала, шо пусты'лы розве'дку, бой ішо'в. Э'то тут с сэла' на'шого, то Ба'бынка зовэ'цца за сэло'м. А там, на тум бо'ци о'зэра, швэд був, як отступа'в. Там поля'нка, называ'ецца Пісо'чнэ, і артіле'рыя ру'ска бы'ла туду' у швэ'да. А швэд стуль у на'шых быв, а по'тум ўжэ тішы'на ста'ла. Як ста'ла тішы'на', то оды'н ужэ' ныжона'тый кавале'р пой'хав у розве'дку. Пошо'в в розве'дку і вун на ту'ю Ба'бынку зайшо'в, дэ то стрэля'лы. Зайшо'в, а там ліс був. Тэпэ'р то вжэ ныма' лі'су, а то ліс був в то'е врэ'мне. І ба'чыть вун: йі'дэ швэд. Як йі'дэ швэд, так вун скорэ'й на хвойі'ну і у голле', і прытайі'всь. Прытайі'всь і, значыць, шо получа'ецца. Ба'чыть вун, шо то ны мужчы'на, алэ' жэ'ншчы'на, ба'ба! А ору'жые пові'сыла на тум, на суку', на ту'ю хвойі'ну, дэ вун сэды'ць. Вун ду'мае: стой! Я тэпэ'р жэ тэбэ' ны буду боя'тысь. То ж ба'ба! Вун, значыць, зла'зыть і за то'е ору'жые вжэ: "Ру'кі вверх!" Шо ж, вжэ в ей' ору'жыя ныма'. А вона' була' на коні', вэрхо'м на коні' була'. І вона' по-ру'скі ёму' заговори'ла: "Слу'шай, не убіва'й мяня'. Е'слі, – гово'рыць, – не жэна'т, то буду ве'рна жэна', а е'слі жэна'т, буду слуга'". І вун э'того коня' забрав' і ей' пові' туды' в свуй ла'гер. А вун йійі' вжэ полюбы'в. Вона' красі'ва була'. Ка'жэ: "Я йійі' за жу'нку сэбі' взяв і всё". І от я пыта'в ді'да, чому' йіх, гэ'ту сэмню', называ'юць Швэ'дамы, то от вун росказа'в.

**Примечание:** Русско-шведская война – (1656-1658), Северная война – (1700-1721). Во время Северной войны (1700-1721 гг.) шведские войска во главе с Карлом XII овладели Берёзой и разрушили её. 28 апреля 1706 г. – бой шведов с русскими войсками под Берёзой, закончившийся победой шведов. Приезд Петра I для заключения договора с Карлом XII.

✓ **К № 10-му 1865 года. ПОСТАНОВЛЕНИЯ Гродненского Губернского по крестьянским делам Присутствия Заседание 11-го Января 1865 года**

«Статья 26. По жалобе помещика Игнатия Ширмы, на действия Слонимской поверочной комиссии, по оценке земельных участков крестьян имения Спорово.

...Споровские домохозяева, обращая внимание присутствия на топографическая условия местности, на почти-совершенное отсутствие пахаты, на громадное черезполосие с помещиком и на всегдашнюю зависимость от помещика, по возможности беспрестанных, но не вольных, потрав и штрафов за то, и выставяя что они совершенно не обеспечены в топливе.

...Если к исчисленным неудобствам присоединить то обстоятельство, что во многих местах крестьянин иначе не может пробраться на свою пашню, как пройдя, при бездорожице, целиком через дворовыя угодия, что зерно на поля и с полей и даже сохи на работу выносит он на своих плечах, потому что часто на волах из деревни нет никакой возможности туда проехать и обратить внимание, что всех муштин в обоих селениях находится 324 человека, а всей вообще пахаты у них только 252 десятины, считая здесь пески и негодную для посева землю, то будет очевидно, что земледельческий быт крестьянина не обеспечен и всякое стремление его избегать потрав и не подвергать себя за то обидам совершенно ничем не ограждены.

При таком безвыходном положении, **единственною поддержкою для существования всего Споровскаго населения, съизстари было рыболовство по озеру**, омывающему части крестьянского надела, как у самого селения, так и в черте других угодий. В озеро это впадает и из него снова вытекает река Ясёлда по обoим берегам которой, по ту и по другую сторону озера, расположены части покосных крестьянских угодий. Из инвентаря видно, что крестьянам Споровскаго имения дозволялось ловить рыбу в озере (то есть в Споровском – озере) и в реках (то есть в Ясёлде по ту и по другую сторону озера). В инвентаре

пояснено, что ловля рыбы приносит всякому крестьянскому семейству, или двору деревни Спорова от 10-ти до 12-ти руб. серебром.

Нет сомнения, что **инвентарь 1846 года**, быть может, несколько преувеличил эту цифру; тем не менее дело говорит само за себя, что **ловля рыбы в озере не могла не быть для крестьян единственной поддержкой**. О праве крестьян на рыбную ловлю говорится три раза в различных актах инвентарного производства, с присовокуплением засвидетельствования местного дворянства, что имеющиеся у крестьян наделы едва удовлетворяют необходимости и что содержание крестьянских хозяйств зависит от пособия рыболовства.

**На добытыя помощью рыболовства деньги, крестьяне получали возможность брать в наймы себе землю у чужих людей, прокормливаться этим и отбывать как казенныя, так и очень тяжкия господския повинности...»**

✓ **Ф. Ставровичъ «Виленский сборник». Вильня, 1868 года**

«...Недостатокъ земли, положительная невозможность удобрить имеющуюся, служить причиною того, что у споровскаго крестьянина не хватает своего хлеба и до Рождества Христова. Содержать достаточно скота и делать сбыть его также не возможно, по причине недостатка сенокоса и пастбищъ.

**...Единственное, самое главное и надежное обезпеченіе доставляетъ споровцу близъ лежащее озеро. Это – его житница, кладовая, его мать-кормилица.**

...Въ споровскомъ озере водится рыба следующаго рода: щука, карась, язь, лещъ, окунь, изъ коихъ некоторыя штуки бывають по 10 и 15 фунтовъ, вьюны и ерши. Вьюны здесь очень большіе и вкусныя».



Не забудзем нічога –  
Божа нас барані!  
Бо тут многа святога,  
Нашы тут карані.

## АД СКЛАДАЛЬНІКА

Што ядуць у Спораве? Ясная справа, рыбу. Спараўцы пра сябе нават загадку прыдумалі: *На «сэ» почынаецца, на «цэ» кончаецца, рыбою пітаецца – як называецца?* Адказ: «Споровэц».

У Спораўскім возеры здаўна вадзіліся і выкарыстоўваліся жыхарамі наступныя рыбы: *в'юн, ерш, карась білы, карась польскый, карась чырвоны, клэйка, коблык, краснопёрка, лынёк, лэшч, мэнёк, óкунь, шчупак, язь...* Яшчэ лавілі і ракаў. Зараз ловяцца таксама *карп, сом, судак, тоўстолоб, осётр.*

Рыба спараўцоў карміла, адзявала, спасала ад голаду, грэла ад холаду... На грошы, атрыманыя ад прададзенай рыбы, можна было купіць збожжа, сала, адзенне, матэрыял для пабудовы хаты і інш.

Нашы продкі рыбу варылі, смажылі, запякалі, сушылі, вялілі, салілі – і ў кожнай гаспадыні былі свае рэцэпты і свае сакрэты прыгатавання самых розных страў з рыбы. Каб захаваць рыбу ад псавання і каб мець запасы ежы на зіму, спараўцамі шырока выкарыстоўваліся сушка і засолка рыбы.

Зараз спараўцы рыбу яшчэ замарожваюць, капцяць, кансервуюць, марынуюць, фаршыруюць, робяць з рыбы катлеты, рулеты...

Сабраныя рэцэпты рыбных страў жыхароў вёскі Споравы аднаўляюць частку жыцця нашых продкаў-землякоў, звязаную з рыбнай кухняй. Вельмі хочацца захаваць рыбныя кулінарныя традыцыі продкаў для будучых пакаленняў. Гэта мой маленькі ўклад у вялікую справу зберажэння і захавання гісторыі малой радзімы.



## ПАРАДЫ СПАРАЎЧАНАК

- Чым рыба свяжэйшая, тым яна смачнейшая – прычым прыгатаваная любым спосабам. У Спораве кажуць: *«Трэба, каб рыба хвостом махала, як ты йіі кутаеш»*. А яшчэ дабавяць: *«Рыба – з воды, а мнясо – з-пуд ножа»*.
- Каб праверыць, ці рыба свежая, паглядзіце на яе жабры і вочы – у свежай рыбы жабры чырвоныя, а вочы – бліскучыя.
- Калі трэба захаваць свежую рыбу надалей або перавезці яе як гасцінец, то пералажыце рыбу крапівой – рыба застанецца свежай.
- Калі пры патрашэнні рыбы разлілася жоўч, то рыбіну трэба адразу прамыць у вадзе, а месца, куды папала жоўч, нацерці соллю або выразаць, інакш рыба будзе гарэніць.
- На 1 кг рыбы бярэцца прыкладна 1ст.л. солі. Соль лепш браць не дробную, а буйную – так смачней.
- Каб *юшка* з рыбы была смачнейшая, трэба браць для яе прыгатавання розную рыбу.
- Каб дробная ці парэзаная на кускі рыба не пераварылася, яе трэба класці ў кіпячую ваду. А як вада з рыбай закіпіць – пасаліць, зменшыць агонь і варыць яшчэ 15-20 мінут.
- Кроп (шмат) вельмі добра дабавіць у ваду, калі вараць рыбу.
- Рыба лічыцца гатовай тады, калі плаўнічкі лёгка аддзяляюцца ад тушкі рыбы, а вада, у якой варыцца рыба – светлая.
- Для тушэння лепш браць невялікую рыбу – плотку, карася.

➤ Тушыць свежую рыбу лепш з гароднінай (морква, цыбуля) і прыправамі не больш за 15-20 мінут пры закрытай крышцы і невялікай колькасці вадкасці.

➤ Перад смажаннем рыбу парэзаць на кускі і прысаліць на некалькі мінут, затым абкачаць рыбу ў вотруб'і (можна ў муцэ або манцы), а патэльню з алеем ці свіным жырам добра нагрэць – каб хутка ўтварылася румяная скарыначка.

➤ Пасля абкачвання рыбы (у вотруб'і, муцэ або манцы) добра, каб яна пастаяла так 3-5 мінут – скарыначка будзе роўная і не будзе адставаць ад рыбы.

➤ Семя каляндры, кропа добра перакруціць або расцерці непасрэдна перад выкарыстаннем – водар будзе намнога мацнейшы.

➤ Да халоднай рыбы добра памідоры і агуркі – свежыя і кансерваваныя.

➤ Каб збавіцца ад паху рыбы, трэба ў памытых руках пацерці лісткі мяты.



## ЯК СПАРАЎЦЫ СУШЫЛІ І СУШАЦЬ РЫБУ

Сушаць спараўцы любую рыбу і любых памераў – было б што сушыць!

Для сушкі рыбы ў печы гаспадыні нарыхтоўвалі летам падчас жніва пучкі роўнай жытняй саломы даўжынёй 40-60 см. Адзін пучок можна было выкарыстоўваць некалькі разоў. Зараз, калі не заўсёды ёсць салома, то загатоўваюць для сушкі рыбы пучкі з сцябла кропу (*окрёл*), каляндры (*колэндра*), трасніку звычайнага (*чарот*), камышу азёрнага (*сытнык*). Некаторыя сушаць рыбу на свежых або сушаных галінках парэчак, маліны, вішні. Але найсмачнейшая рыба, сушаная на саломе.

Калі рыбы лавілася многа, то яе найчасцей сушылі. Рыбу часалі, паролі, мылі ў некалькіх водах. Раней жабры астаўлялі, а зараз многія іх вымаюць. Потым салілі – солі давалі больш, чым пры смажанні рыбы. Калі рыбу планавалі захоўваць доўга, то салілі больш. Калі планавалі расходаваць хутка, то салілі менш – яна тады смачнейшая. Рыбу пажадана насольваць 3-4 гадзіны – так яна найсмачнейшая, а можна і больш – некаторыя засольвалі нават на суткі. Перад тым, як класці на салому, рыбу сцягвалі ад соку, які яна пусціла (некаторыя рыбу мылі ў вадзе, некаторыя праціралі яе чыстай палатнянай анучкай зверху і ўсярэдзіне). У асноўным рыбу для сушкі толькі соляць. Але, акрамя солі, многія гаспадыні выкарыстоўваюць прыправы – часнок, кроп, каляндру – у розных камбінацыях, бо, як кажуць спараўцы, *на вкус і цвет товарища нет*.

Для сушкі рыбы топяць печ або *группку* (у залежнасці ад колькасці рыбы), звычайна пасля абеду. Смак рыбы залежыць і ад дроў, якімі вытаплена печ. Калі печ топіцца бярозавымі дрэвамі або дрэвамі з пладовых дрэў, то рыба смачнейшая. Жар і попел выграбаюць і вымятаюць з печы. На чарэнь кладуць салому (ці сцябло кропу, каляндры, трасніку), а на салому – падрыхтаваную рыбу. Зараз многія спачатку кладуць на чарэнь бляху, процівень з духоўкі ці рашотку, а на іх – салому. Печ закрываюць засланкаю да ранку. Юшку (*в'юшку*)

таксама закрываюць да канца (некаторыя астаўлялі *в'юшку* трохі адкрытай на 10-15 мінут, каб не так ішоў пах рыбы на хату – а потым закрывалі).

На другі дзень ранкам рыбу дастаюць з печы. Рыба для захоўвання павінна ламацца. Калі рыба не высушылася да канца, то яе дасушваюць на печы ці ў печы.

Вельмі і вельмі смачная гарачая, не да канца высушаная рыба на сьнеданне і так паесці.

Захоўваюць сушаную рыбу ў сухім месцы – ставяць у карзінках на печы, падвешваюць у палатняных торбах на печы, у кладоўцы, на хаце пад страхою.

Сушаную рыбу ядуць саму па сабе, з чорным хлебам, вараць з бульбай, з капустай, з шчаўем, вараць з ёю квас, тушаць. Выкарыстоўваюць у асноўным у постныя дні (абавязкова на вячэру на Дзяды) і ў халодную або галодную пару года – тады, калі рыбы ловіцца мала. Стравы з сухой рыбы гатуюць таксама на вяселле, радзіны, памінкі.



## **РЫБА, СУШОНА Ё ПЭЧЫ НА СОЛОМІ 1**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Міхайлаўны Ваўчок, 1941 г.н.)

Рыбу тра пудготовыты: почэсаты, попороты (пупа, як есь, то оставыты), жабры выйняты, а можна і оставыты, помыты (мылы ў 2-3 водах), посолыты (солы тра даваты бульш, чым на жарону рыбу). Хай пастойіть годын 3-4 – ны бульш. Пока рыба натягваецца суллю, вытопыты піч (звычайно посля обіда), коб чэрынь була гарача. Жар і попэл выгрэбсты з пэчы. На чэрынь розслаты солому жытню – коб рыба потом пахніла хвайно. Рыбу промыты ў воді од солы, стягты воду і розложыты на солومی. Заслонкою закрыты піч до ранку. В'юшку закрыты до конца. Як рыба за одын раз ны высохнэ, то досушвають.

Сушылы ўсяку рыбу, якая була, алэ найсмачній карасі. Як рыбу сушылы надоўго, то солы давалы бульш. Як сушылы на пэршый обыхудок, то солылы мэнш – вона тогды смачніша. Складалы сушону рыбу ў полотняныйі торбы і пудвішвалы на стіні на пэчы – вона там пудсушвалася, як піч топылася.

## **РЫБА, СУШОНА Ё ПЭЧЫ НА СОЛОМІ 2**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Аляксандраўны Лютыч, 1937 г.н.)

Рыбу трэба пудготовыты: почэсаты, попороты (пупа, як есь, то оставыты), помыты, посолыты, насыпаты сімнем окропа і порызаным друбнэнько чосныком. Хай пастойіть годын 4-5. Пока рыба натягваецца суллю і заправамы, топыцца піч, коб чэрынь була гарача. Жар і попэл выгрыбають з пэчы. На чэрынь ложать солому жытню (як солумы нима, то стэбэлле окропу, колендры, чароту) – коб рыба пахніла хвайно. Рыбу стягвають од лішнёго соку і солы і роскладвають на солومی. Заслонкою закрывають піч до ранку. Бувае, шчо рыба за одын раз ны высохнэ, то досушвають другім разом у пэчы, у групці чы на протоплёной пэчы.

Літом сушылы рыбу, складалы ў полотняныйі торбы і пудвішвалы на стіні ў стэпці обо ў хаты на кухні, а на пуст і зымою варылы з картоплею, з капустою, з шчаём, варылы з йею квас, тушылы, йілы сухую.



### **РЫБА НЫВЭЛЫКА, СУШОНА Ё ПЭЧЫ НА СОЛОМІ**

(Рэцэпт ад Валянціны Міхайлаўны Лютыч, 1958 г.н.)

Я бачыла, як сушыла нывэлыку рыбу мая баба (Лютыч Марыя Рыгораўна, 1912 г.н., карэнная жыхарка вёскі Спорава). Рыба була ё хаті заўждэ, бо дід буё заядлым рыбаком, сам муг зробіты любую сітку чы вэнтэра і другых вучыё ловыты рыбу і сіткі робыты. Баба рыбу чэсала, потым порола так – надрызвала кай вэрхніх плаўнічкуу і выцягвала пухла (пупа остаўляла). Потом вона вытірала рыбу чыстою полотнояно онучкою і солыла йіі ё мысьці. Баба казала: «Як рыбу мыють і вышкрабваюць усэрэдыны, то з йіі вымываюць і вышкрабваюць увэсь смак». Топыла піч, чы (як рыбы було нымного) групку, выгрыбала жар і попэл, настілала на чэрынё жытню солому, на солому ложыла рыбку пудготоўлёну, закрывала піч заслонкою до ранку. Прожыла баба 92 рокы, а рыба сушона ё йіі заўждэ була. Кажного, хто ны заходыё, частовала сухэйю рыбкою. Можэ, і прожыла стулькы, шчо жыла кай озэра і много рыбы йіла.

### **РЫБА, СУШОНА НА СОНЦЫ (ТАРАНКА)**

(Рэцэпт запісаны ад Васіля Антонавіча Ваўчка, 1937 г.н.)

Для таранкы добрэ нывэлыка рыба – клэйка, окунь, лэшчаўка. Окутаты рыбу: почэсаты, попороты, помыты. Потом посолыты добрэ (солы ны шкодоваты) і поставыты ё холодна мисьце (стёпку) – хай постойіть дён 2-3. Потом рыбу промыты добрэ (усэрэдыны тожэ), нанызаты йіі на нытку капронову чэрэз очы і повісыты сушытыся на сонцы альбо на хаты пуд стрыхю. Йілы саму по собі або з хлібом. Добрэ пуд пыво.

## ЯКІЯ СТРАВЫ РЫХТАВАЛІ І РЫХТЮЮЦЬ СПАРАЎЦЫ З СУШАНАЙ РЫБАЙ

### **КАРТОПЛІ ВАРОНЫ З СУШОНОЮ (СВІЖОЮ) РЫБОЮ**

(Рэцэпт запісаны ад Надзеі Пракопаўны Пашкевіч, 1936 г.н.)

Поставыты воду ў чыгунчыку пэрэд агнём. Як вода закыпить, то ўкынуты туды картопэлькы обобраны і помыты і нікулькы промытых сухых (свіжых) рыбынок, посолыты, положыты цыбулынку, чоснычынку, окропынку і хай варыцца на нывэлыкум агні 15-20 мінут послы того, як закыпить. Юху – воду, у якуй варыцца картопля з рыбою, отцідыты ў отдельну мыску.

Йілы картоплю з рыбіною, з свіжым альбо кыслым молоком, з капустою квашоною, з гурком солёным, з юхою.





### **КАРТОПЛІ ТУШОНЫ З СУШОНОЮ (СВІЖОЮ) РЫБОЮ**

(Рэцэпт записаны ад Марыі Антонаўны Равенька, 1938 г.н.)

Поставыты воду ў чыгунчыку пэрэд огнём. Цыбулю покрышыты друбнэнько. Моркву натэрты на крупную тарку. Як вода зачыпыць, то ўкынуты туды порызану на кускаы картоплю обобрану, кулькы хочэш промытых сухых (свіжых) рыбынок, сосолыты, положыты моркву, цыбульку покрышону, чоснычынку, окропынку. Вода трэба, коб оно шчо покрывала картоплю з рыбаы. Накрывають покрышкою і ў піч. Йлы потом на обід тэплу. А як варать на газу, то хай тушыцца на нывэлыкум огні 20-25 мінут посля того, як зачыпыць.

### **СУХАЯ (СВІЖА) РЫБА ТУШОНА**

(Рэцэпт записаны ад Марыі Міхайлаўны Ліпскай, 1951 г.н.)

Сухую рыбу (ліпш рыба быз голуў) наложыты ў глыняный горшочок, залыты холодною водою і хай постоіть мінут 10. Потом гэту воду злыты і залыты кыпнем. Добраыты туды жыру свыного, накрыты накрыўкою да й поставыты ў піч тушытыся (на газу довэсты до кіпення на вэлыкум огні, а потом пэрэйты на маленький огонь). За 10 мінут до конца насыпаты звэрху прыправы – цыбулю покрышону, окроп, колендру, пэрэц чорный, лаўровый лыст, чоснык. Накрыты крышкою і ў піч – хай утушваецца.

Заместо сухэйі рыбы можна тушыты і свіжу, алэ сухая смачніша. Тушылы сушону рыбу ў горшочку часцій на вэсілле, родыны.



**КРЫШАНЫ (СУП КАРТОПЛЯНЫЙ)  
З СУШОНОЮ (СВІЖОЮ) РЫБОЮ**

(Рэцэпт записаны ад Марыі Антонаяны Равенька, 1938 г.н.)

Поставыты воду ў чыгунчыку. Як вода зачыпыць, то кыдають туда картоплі обобраны і покрышоны, сушону (свіжу) рыбу промыту, моркву, цыбулю, окроп, лаўровый лыст, суль. Варыты, увэсь час знімаючы навар. У канці кыдають у чыгунчык чоснык. Накрывають покрышкою і ў піч. Йілы потом на обід тэплу.

**ШЧАВЭЙ З СУШОНЫМ (СВІЖЫМ) ЛЫНЬКОМ**

(Рэцэпт записаны ад Вольгі Аляксандраўны Лютыч, 1937 г.н.)

Чыгунчык поставыты пэрэд огнём. Як зачыпыць вода, то ўкынуты туда 2-3 цілы картоплены (як картопля зварыцца – выйняты йіі, потэрты тоўкачыком і положыты назад у чыгунчык), потом мінут чэрэз 5 – сушоного (свіжого) лынька, порызаного на кускы, і варыты 15-20 мінут, знімаючы навар. Далэй укынуты ў чыгунчык рызаны шчавэй, суль, прыправы – цыбулю, колендру, окроп. У канці – лаўровый лыст, чоснык, друбнэнько покрышонэ яйцэ. Накрыты накрыўкою і ў піч вытоплёну.

Як ныма лынька, то шчавэй можна варыты з любэйю рыбою, якая йе, алэ з лыньком найсмачній.

**КАПУСТА КЫСЛА НА ПУСТ З СУШОНОЮ РЫБОЮ**

(Рэцэпт записаны ад Раісы Васільеўны Трусевіч, 1967 г.н.)

У кыпячу воду ўкынуты грыбы і рыбу сушону і хай варацца нідэ 30 мінут. Потом укынуты капусту кыслу, прыправы – укроп з колендрою, посолыты і варыты шчэ 15 мінут. Зажарыты цыбульку на оліях і заправыты капусту.



**КАПУСТА (КЫСЛА АЛЬБО СВИЖА) НА ПУСТ  
З СУШОНОЮ (СВИЖОЮ) РЫБОЮ**

(Рэцэпт запісаны ад Любоўі Ігнатаўны Дзмітручына, 1936 г.н.)

Паставыты воду ў чыгунчыку пэрд агнём. Як вода зачыпить, то кыдають туда капусту накрышону і 2-3 накрышоны дробнэнько картоплыны, суль. Варыцца 15-20 мінут, увэсь час знімаючы навар. Потом кыдають у чыгунчык сушону (свіжу) рыбу, цыбулю, окроп, колендру, лаўровый лыст, чоснык і варать шчэ мінут 10-15. У конці можна даваыты квас (росол з капусты). Накрыты накрышкою і ў піч вытоплэну. Йлы потом на обід тэплу.

**КВАС НА ДІДЫ З СУШОНОЮ (СВИЖОЮ) РЫБОЮ 1**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Аляксандраўны Лютыч, 1937 г.н.)

Паставыты воду ў чыгунчыку 1,5-2 л. Як вода зачыпить, то кыдають туда грыбы сушоны (грыбы на нуч тра замочыты), мінут чэрэз 10 – суль, рыбынкі сушоны (свіжы), 2-3 картоплыны цілы (картоплю, як вона зварыцца, трэба росчавыты тоўкачыком і ўкынуты назад у чыгунчык). Варыцца 10-15 мінут на маленькум огні, увэсь час знімаючы навар. Потом кыдають у чыгунчык цыбулю, чоснык, окроп, колендру, пэрэц чорный, лаўровый лыст. У конці дабаўляють квас з капусты або лімонну кыслоту. Накрывають накрыўкою і ў піч вытоплэну.

## **КВАС НА ДІДЫ З СУШОНОЮ (СВІЖОЮ) РЫБОЮ 2**

(Рэцэпт запісаны ад Марыі Міхайлаўны Ліпскай, 1951 г.н.)

Поставыты воду ў кострульці – 1,5-2 л. Як вода закыпыць, то кыдаюць туды дзве ложки з вэрхом куці (куця – гэты перлоўка, йіі тра промыты і замочыты на годыну), грыбочкы сушоны (грыбы на нуч замочыты), мінут чэрэз 10 – нікулькы рыбынок сушонах (свіжых) і 2-3 покрышонах друбнэнько картоплынкы, суль. Варыцца нідэ 10 мінут на маленькум огні, увэсь час знімаючы навар. Потом кыдаюць у кострульку цыбульку, чоснычок, окропчык, колэндру, пэрчык, лаўровый лысток. У конці добаўляюць квасок з капусты. Як грыбуў ныма, то варылы квас быз грыбуў.



## ЯК СПАРАЎЦЫ ВАРЫЛІ І ВАРАЦЬ РЫБУ І РАКАЎ

### **ЮШКА (УХА) З РЫБОЮ 1**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Аляксандраўны Лютыч, 1937 г.н.)

Паставыты воду ў чыгунчыку. Прыготовыты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, порызаты на куска. Як вода закыпыць, то кыдають туда рыбу. Чэрэз 5 мінут пасля того, як вода з рыбою закыпыць, кыдають суль, цыбулю, моркву, чоснык, окроп. Як закыпыць усё гэтэ, то огонь мэншають і варать 15-20 мінут, увэсь час знімаючы навар.

### **ЮШКА (УХА) З РЫБОЮ 2**

(Рэцэпт запісаны ад Сцяпана Міхайлавіча Пашкевіча, 1962 г.н.)

Паставыты воду ў кострульці. Прыготовыты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, порызаты на куска. Як вода закыпыць, то кыдають туда рыбу. Як рыба закыпыць, то проз 5 мінут дабаўляють суль, цыбулю, моркву, порызаны помідоры, окроп. На малум огні варыцца шчэ 10-15 мінут, увэсь час знімаючы навар. У конці дабаўляють чоснык, лаўровый лыст.

Юшку йідаць і тэпلاً, і халодною з хлібом, з картоплею. Добрэ пэрад юшкою выпыты 100 грам.





### **ЮШКА (УХА) З РЫБОЮ 3**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Міхайлаўны Ваўчок, 1941 г.н.)

Паставыты воду ў кострульці. Прыготовыты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, порызаты на кускі. Добрэ, коб була разна рыба. Як вода закыпыць, то кыдають туда рыбу, а чэрэз мінут 3 – суль, цыбулю, окроп, лаўровый лыст. Як закыпыць усё гэты, то огонь мэншають і варать 10-15 мінут, увэсь час знімаючы навар. У канці добаўляють чоснык.

Юшку йідаць як тэплую, так і холодную з картоплею, з хлібом.

### **ЮШКА (УХА) З РЫБОЮ 4**

(Рэцэпт запісаны ад Анатоля Мікалаевіча Пашкевіча, 1960 г.н.)

Пудвісыты над костром воду ў посудыны 4-5 літруў. Прыготовыты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, порызаты на кускі. Для юшкі добрэ, коб була разна рыба – найліпш ерш, лынёк, окунь, шчупак. Як вода закыпыць, кынуты туда картоплю обобрану і порызану на вэлыковаты кускі і моркву, порызану кубікамы. Хай покыпыць мінут 10-15. Потом укынуты туда цыбулю, чоснык, укроп (найліпш зэлёнэ бодылле з цыбулі, чосныка, укропа – йёго потом можна выйняты і выкынуты) і суль. Як закыпыць гэты, то закынуты рыбу. Рыба закыпае, добавыты 100 грам гарылкы (быз гарылкы будуть крышаны з рыбою, а з гарылкою – уха), зноў закыпае і чэрэз 2-3 мінуты зняты з костра. Мінут чэрэз 10 можна йісты. Кускі рыбы будуть твёрдэнькы, ны розвароны.



## **ХОЛОДЕЦ З РЫБОЮ**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Міхайлаўны Ваўчок, 1941 г.н.)

Холодэц раній заўждэ варылы на вэсілля, на родыны, на обіды. Для холодца добрэ мэнёк, лынёк, шчупак, добрэ, коб булы і головы рыб, хвосты з рыб. Лынёк найліпш для холодца – самы смачный і холодае добрэ. Поставыты воду ў чыгунчыку. Прыготовыты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, порызаты на кускы. Як вода закыпыть, то кыдають туда рыбу. Чэрэз 3 мінуты пасля того, як вода з рыбою закыпыть, кыдають суль, цыбулю цілу надрызану, окроп, лаўровый лысток. Як закыпыть усё гэтэ, то огонь мэншають і варать 10-15 мінут, увэсь час знімаючы навар. Пробоваты трэба, коб була чуты суль – бо, як мало солы, то нысмачный будэ холодец.

У мыскы ложать друбно покрышоный чоснык, у кажну мыску накладають по 3-4 кускы рыбы і залывають світлюю юхою з юшкы. Стаўлять мыскы ў холоднэ місьце, коб рыбы захолодалы.

## **РАКЫ ВАРОНЫ**

(Рэцэпт запісаны ад Марыі Міхайлаўны Ваўчок, 1925 г.н.)

Налыты воды ў чыгун, поставыты на огонь і хай вода закыпыть. Посолыты воду і кынуты туда помыты ракы. Некоторы добаўлялы окроп, колендру, чоснык (найліпш стэбэлле) – хто шчо. Варыты, пасля того, як закыпыть, трэба 7-8 мінут. Як стануть ракы чырвоны, то готовы. Ракуў ніколы много було, саганамы по 15-20 літруў варылы.



## **ЯК СПАРАЎЦЫ СМАЖАЦЬ, ТУШАЦЬ І ЗАПЯКАЮЦЬ РЫБУ**

### **РЫБА ЖАРОНА**

(Рэцэпт запісаны ад Надзеі Пракопаўны Пашкевіч, 1936 г.н.)

Прыготовыты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, порызаты на кускі, пасолыты і хай постоіць пару мінут. Потом кусочки рыбы обвальваюць у отрубях і обжарваюць з двух сторон на добрэ нагрэтай пыталні на свинум жыры альбо на оліях. Некаторы насыпаюць рыбу заправою – окропом з колендрою, пэрчыком – хто як любіць.

Рыбу жарону ідзяць тэплу – з картоплею, з локшыною, з кашамы, з хлібом, саму по собі; холодну – з хлібом, помідором, гурком, саму по собі.

### **РЫБА ЖАРОНА З ЦЫБУЛЕЮ**

(Рэцэпт запісаны ад Марыі Міхайлаўны Ліпскай, 1951 г.н.)

Прыготовыты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, порызаты на кускі, пасолыты. Нарызаты пуўкольцамы 1-2 цыбулыны. Потом кусочки рыбы обкачаты ў муці, положыты на добрэ нагрэтай пыталню з оліямы і обжарыты настаяшчэ з аднойі стороны. Потом пэрэвэрнуты і пэрэсыпаты рыбу цыбулею. Хай рыба обжарыцца крохы з другэйі стороны (схватыцца скорыночка) і тогды помэншаты огонь, накрыты пыталню покрышкою і хай рыба з цыбулею дожарваецца-дотушваецца. Трэба наблюдаты і дывытыся, коб цыбуля була готова і коб рыба ны пудгорыла.

Рыба жарона найсмачніша гарача – одразу з пыталні, особенно окуні.

### **ПУП ЖАРОНЫЙ**

(Рэцэпт запісаны ад Васіля Антонавіча Ваўчка, 1937 г.н.)

Пуп прысолыты і пуджарыты на пыталні з жыром свинум альбо з оліямы. Добаўлялы, хто хотіў, прыправы – окропчык, колендру, цыбульку, чоснычок. Некаторы обкачвалы пупа ў муку, у манку.



### **ПЭЧУНКА З РЫБ ЖАРОНА**

(Рэцэпт запісаны ад Васіля Антонавіча Ваўчка, 1937 г.н.)

Пэчунку прысолаты і пуджарыты на пытэльні на жыры свынум альбо на оліях. Добаўлялы, хто хотіў, прыправы – цыбулю, окроп, чоснычок. А шчэ з пэчункою варылы картоплю, кыдалы йіі ў юшку – для смакоты.

### **РЫБНЫ КОТЛЕТЫ**

(Рэцэпт ад Марыі Мікалаеўны Пашкевіч, 1958 г.н.)

Рыбу (можна шчупацы, тоўстолобы, лэшчы, карасі) окутаты: почэсаты, попороты, помыты, одрызаты головы, хвосты, плаўнікы і пэрэкрутыты з костамы 3-4 разы чэрэз мясорубку. Для котлет на 3 часті рыбнаго фаршу бэруць 1 часть свынога сала пэрэкручонога. Добаўляють батон, замочоный у молоці, 1-2 яйці, цыбулю, чоснык, прыправы – окроп, колендру, пэрчык. Вымісыты добрэ, зробіты котлеты і жарыты на пытэльні з оліямы.

### **РЫБА ЗАПЭЧОНА**


(Рэцэпт запісаны ад Марыі Міхайлаўны Ваўчок, 1925 г.н.)

Запікаты можна любую рыбу. Пэрш-напэрш тра окутаты рыбу: почэсаты, попороты, помыты. Потом порызаты на кускы (можна і цілюю), прысолаты і хай постоіть 5-10 мінут. Загорнуты рыбу ў лысты капусты або лопуха і засыпаты ў протоплёнуй пэчы або групці гарачым попэлом. Чэрэз 1-2 годыны рыба будэ готова. Можна запікаты рыбу і на костры.

### **РЫБА МЕЛКА ТУШОНА**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Міхайлаўны Ваўчок, 1941 г.н.)

Рыбу мелку окутаты: почэсаты, попороты, помыты. Цыбулю нарызаты пуўкольцамы. Моркву натэрти на крупную тарку. Потом накладаты ў горшок чы чыгунчык рыбу слоямы, пэрэсыпаючы суллю, морквою, цыбулею, заправамы – лаўровый lyst, пэрэц, окроп. Залыты гарачэйю водою так,



*коб вона ны покрывала рыбу. Добавыты свыного жыру. Накрыты покрышкою і ў піч – хай утушваецца. Рыба ўтушвалася так, шчо навэты костій ны было чуты– йлы ўсю.*

### **РЫБА ТУШАНАЯ АБО РЫБНЫЯ КАНСЕРВЫ 1**

(Рэцэпт ад Валянціны Міхайлаўны Лютыч, 1958 г.н.)

Рыбу пачасаць, папароць, памыць. Падрыхтаваную рыбу (без галоў) парэзаць на кусочки па 2 см даўжынёю і пасаліць на 10-15 мінут. Цыбулю нарэзаць паўкольцамі. Моркву нацерці на буйную тарку. У чыста памытыя і прагрэтыя ў духоўцы паўлітровыя слоікі накладаюць шчыльна: на дно – 1-2 лаўровых лісточкі, па некалькі гарошын чорнага і духмянага перцу, 1-2 ст.л. алею, затым – слой рыбы, слой цыбулі, слой морквы і так далей, каб застаўся 1см да верху. Накрываюць пакрышкамі і ставяць слоікі ў добра прагрэтую духоўку. Рыба тушыцца прыкладна 3-4 гадзіны – расол у слоіках светлы. Слоікі потым закатваюць.

### **РЫБА ТУШАНАЯ АБО РЫБНЫЯ КАНСЕРВЫ 2**

(Рэцэпт ад Марыі Мікалаеўны Пашкевіч, 1958 г.н.)

Мне найлепш падабаецца тушонка рыбная з ліня, але смачная і з ляшча, карпа, платвы. Рыбу падрыхтаваць: пачасаць, папароць, памыць, адрэзаць голавы, хвасты і плаўнікі (з галоў, хвастоў і плаўнікоў можна зварыць смачную юшку), парэзаць на кусочки і пасаліць на 10-15 мінут. На дно шкляных паўлітровых слоікаў палажыць 1-2 лаўровых лісткі, 4-5 гарошын чорнага перцу, 1-2 ст.л. алею. Накласці ў слоікі рыбу так, каб застаўся 1см да верху. Накрыць пакрышкамі і паставіць слоікі ў добра прагрэтую духоўку. Рыба тушыцца прыкладна 3-4 гадзіны – расол у банках светлы. Паколькі рыба ўтушваецца, то, каб слоікі былі паўнейшыя, можна дакласці ў іх рыбу з якога-небудзь слоіка. Слоікі потым закатваюць. Касцей пры ўжыванні рыбы, тушанай такім спосабам, не чуваць.

## ЯК СПАРАЎЦЫ ЗАСОЛЬВАЛІ І ЗАСОЛЬВАЮЦЬ РЫБУ

Для засолкі лепш браць язя, платву, ляшчоў даўжынёй 15-20 см. Але засольваюць і шчупачкоў, карасікаў, карпаў, таўсталобаў. Вялікую рыбу разразаюць на часткі.

Для засолкі рыбы спараўцы рабілі невялікія вузкія драўляныя бочачкі (вышыня каля 50 см, дыяметр каля 20-25 см). Перад засолкай гэтыя бочачкі добра мыліся, абдаваліся кіпятком і прасушваліся на сонцы альбо на печы. Бочачкі замочвалі потым у калодзежнай вадзе, каб яны не працякалі. Зараз засоленую рыбу накладваюць у шкляныя слоікі альбо эмаліраваныя каструлі.

Пры засолцы рыбы акрамя солі гаспадыні выкарыстоўваюць прыправы – цыбулю, часнок, кроп, гарчыцу, каляндру, лаўровы ліст, перац чорны, перац духмяны – у розных камбінацыях, бо, як кажуць спараўцы, *на вкус і цвет товарища нет.*

Захоўваюць салёную рыбу (*сілёдку*) у халодным месцы.

Салёную рыбу (*сілёдку*) ядуць з варанай бульбай, з чорным хлебам. Добра паліць салёную рыбу алеем і есці з цыбуляй і чорным хлебам.

Салёная рыба заўсёды прысутнічала на святочным сталe.

### **СОЛЁНА РЫБА (СІЛЁДКА З РЫБЫ) 1**

(Рэцэпт запісаны ад Марыі Антонаўны Равенька, 1938 г.н.)

*Окутаты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, стягты воду. Бочэчку або мыску для рыбы помыты, обдаты кып'ятком. Рыбу накладаюць шчыльна, пэрэсыпаючы каждый рад суллю, сімнем окропу і чоснычком. Ложать на рыбу дэрэвляны кружочок і прыгнітаюць каміньчыком. Накрываюць рушнычком. Чэрэз 3-4 дні сілёдка готова.*

## **СОЛЁНА РЫБА (СІЛЁДКА З РЫБЫ) 2**

(Рэцэпт запісаны ад Вольгі Аляксандраўны Лютыч, 1937 г.н.)

Окутаты рыбу: помыты, почэсаты, попороты, одрызаты головы (голови і вантробы солылы отдельно і добаўлялы ў йіжу свинюм, коб ліпш йілы). Помыты пэршый раз у холоднуй воді, а другый раз – у гарачуй, стягты воду. Посуду для сілёдка помыты, обдаты кып'ятком. Рыбу накладають шчыльно ў бочэчку або кострульку для рыбы, пэрэсыпаючы каждый рад суллю, окропом і чоснычком. Прыгнітають каміньчыком на кружочку. Накрывають рушнычком. Чэрэз 2-3 дні можна йісты.

## **СОЛЁНА РЫБА (СІЛЁДКА З РЫБЫ) 3**

(Рэцэпт запісаны ад Марыі Міхайлаўны Ліпскай, 1951 г.н.)

Окутаты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, стягты воду. Посуду эмаліровану для рыбы помыты, обдаты кып'ятком. Зробыты росол: на літэр воды 100 г цукру, 100 г уксусу і 250 г солы, закіпятіты і остудыты. Рыбу накладыты слоямы, пэрэсыпаючы прыправамы – чосныком, колендрою, окропом у подгатоўлёну посуду. Потом гэту рыбу з заправамы залывають росолом. Прыгнітають каміньчыком на кружочку. Накрывають рушнычком. Чэрэз суткы сілёдка готова. Накладають готову сілёдку ў слоікы альбо кострульку эмалірованую, пэрэсыпаючы каждый рад цыбулею. Звэрху поливають оліямы.

## **СОЛЁНА РЫБА (СІЛЁДКА З РЫБЫ) 4**

(Рэцэпт ад Валянціны Міхайлаўны Лютыч, 1958 г.н.)

Окутаты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, стягты воду. Порызаты рыбу на кускы. Выйняты, промыты водою і на 6 годын залыты водою з уксусом – на 1 літэр воды 50-100 грамуў уксуса. Злыты воду з рыбою на друшлаг. Кострульку эмалірованую чы слоікы пуўлітровы для рыбы помыты, обдаты кып'ятком, просушыты. Накласты рыбу ў слоікы чы ў кострульку эмаліровану, пэрэсыпаючы прыправамы – цыбуля, колендра, пэрэц-горошок, лаўровый лыст. Залыты оліямы. Чэрэз суткы можна йісты.



### **СОЛЁНА РЫБА (СІЛЁДКА З РЫБЫ) 5**

(Рэцэпт ад Марыі Мікалаеўны Пашкевіч, 1958 г.н.)

Мні найсмачніша сілёдка з карпа. Окутаты карпа: почэсаты, попороты, помыты, стягты воду. Порызаты рыбу на кускы. Змішаты 100 грам солы і 50 грам цукру. Обмакнуты ў гэту кусочкы рыбы, положыты ў эмаліравану кострулю і пуд гнёт на суткы. Промыты холодною водою і на 1 годыну залыты водою з уксусом – на 1 літэр воды 2 ст.л. уксуса. Выйняты рыбу. Накладаты рыбу ў слоікы, пэрэсыпаючы прыправамаы – колендра, укроп, чоснык. Утрамбоваты і залыты оліямы.

### **СОЛЁНА РЫБА (СІЛЁДКА З РЫБЫ) 6**

(Рэцэпт ад Максіма Анатольевіча Пашкевіча, 1991 г.н.)

Для сілёдкы найліпш тоўстолоб, карп, карась. Окутаты рыбу: почэсаты, попороты, помыты, стягты воду. Порызаты рыбу на кускы. На 6 годын залыты ў кострулі рыбу росолом (на 1 літэр воды 100 грам солы, 70 грамуў уксуса і 50 грам цукру) і хай пастойіть нідэ 12 годын. Злыты росол і промыты холодною водою. У мысьці насыпаты рыбу прыправамаы – колендра, укроп, пэрэц, чоснык і пэрэмішаты. Накласты рыбу ў слоікы, утрамбоваты і залыты оліямы.

### **ПУП З ШЧУПАКА СОЛЁНЫЙ**

(Рэцэпт запісаны ад Васіля Антонавіча Ваўчка, 1937 г.н.)

Як шчупак вэлыкый, то і пупа много. Пуп промывалы ў воді, сольылы і накладалы ў слоікы чы ў глыняну мыску. Ставылы ў холодна мисьце – стёпку. Намазвалы пупа на хліб і йілы. А можна пупа нэ промываты оставыты ў плёночці і посолыты. Такого пупа можна одразу йісты з хлібом чы так.

**СПОРАЎСКА-БЕЛАРУСКІ СЛОЎНІК  
НЕКАТОРЫХ СЛОЎ І СЛОВАЗЛУЧЭННЯЎ ТЭКСТА**

**БУЛА ЧУТЫ СУЛЬ** — адчувалася соль.

**В'ЮН** — уюн.

**В'ЮШКА** — юшка, металічны кружок, якім закладаюць адтуліну ў коміне, каб не выходзіла цёплае паветра.

**ГРУПКА** — печ без ляжанкі.

**ДІДЫ** — Дзяды, дзень ушанавання памерлых.

**ЖАРОНЫЙ** — смажаны, прыгатаваны смажаннем.

**ЗАХОЛÓДАТЫ** — стаць халодным, застыць.

**ЙЕРШ** — ёрш.

**ЙІЖА** — ежа; тое, што ядуць і п'юць; прадукты харчавання.

**ЙІСТЫ** — есці

**КАРТÓПЛЯ** — бульба.

**КВАС** — кіслая страва, суп з рыбай і грыбамі.

**КІЛЁ** — кілаграм.

**КЛЭЙКА** — плотка.

**КОБЛЬ, КÓБЛЫК** — пячкур, невялікая донная мелкая рыба.

**КОЛÉНДРА** — каляндра.

**КРУЖÓК** — круглая драўляная падстаўка пад скаварату.

**КРЫШАНЫ́** — бульбяны суп.

**КУТАТЫ РЫ́БУ** — апрацоўваць рыбу.

**КУТЯ́** — ячныя крупы.

**ЛÓКШЫНА** — страва з хатніх макарон.

**ЛЫНО́К, ЛЫНЁ́К** — лiнь.

**ЛЭШЧ** — лешч.

**ЛЭШЧАЎКА** — невялічкі лешч даўжынёй 10-15 см.

**МІСЬЦЕ** — месца.

**НА ПЭ́РШЫЙ ОБЫХУ́ДОК** — на першую патрэбу.

**НАТЯ́ГВАТЫ́СЯ СУ́ЛЛЮ** — прасольвацца.

**ОБІ́Д** — 1. Яда сярод дня. 2. Памінальны абед па памерлым.

**ОБО́БРАНА КАРТÓПЛЯ** — ачышчаная, без лупіння бульба.

**ОДЦІ́ДЫТЫ** — зліць ваду (*юху*) з варанай бульбы.

**ОКРО́П, ОКРО́ПЫНКА** — кроп.

**ÓКУНЬ** — акунь.

**ОЛІ́** — алей.

**ОХОЛОДАТЫ** — стаць халодным, астыць.  
**ПОКРЫШКА** — накрыўка; тое, чым накрыта зверху што-небудзь.  
**ПОМЭЛО** — мятла на доўгай ручцы, якой выграбуюць попел.  
**ПОПОРОТЫ РЫБУ** — выняць вантробы.  
**ПОРЫЗАТЫ ДРУБНО** — парэзаць на маленькія кусочкі.  
**ПОЧАВЫТЫ КАРТОПЛЮ** — патаўчы бульбу.  
**ПРЫСОЛЫТЫ** — прысаліць, трохі пасаліць.  
**ПУДЛЭШЧЫК** — лешч сэрэдняй даўжыні 15-20 см.  
**ПУП** — ікра самкі рыбы.  
**ПУСТ** — пост, устрыманне ад скаромнай ежы.  
**ПУХЛА** — унутраныя органы рыбы.  
**РОДЫНЫ** — радзіны, нараджэнне дзіцяці.  
**РУК** — год.  
**РЫБЫНКА** — невялікая рыбіна.  
**СЕЛЁДКА, СІЛЁДКА** — засоленая дома рыба.  
**СІМНЕ ОКРОПА** — насенне кропа.  
**СТЁПКА** — халоднае памяшканне пры хаце для захоўвання запасаў ежы.  
**СТРАВА** — вараная рэдкая ежа.  
**СТЭБЛЛЕ, БОДЫЛЛЕ** — сцябло.  
**СТЯГТЫ РЫБУ** — пазбавіць ад лішняй вільгаці і солі.  
**ТОПЫТЫ ПЧ** — паліць у печы.  
**ТОЎКЭНЯ** — страва з тоўчанай бульбы.  
**ХВАЙНО** — прыгожа, прыемна.  
**ХОЛОДЭЦ** — страва з загуслага пры ахаладжэнні рыбнага адвару з кавалачкамі рыбы.  
**ЧЭРЫНЬ** — чэрэнь, гарызантальная паверхня ўнутры печы.  
**ПОЧЭСАТЫ РЫБУ** — ачысціць ад лускі.  
**ШЧАВЭЙ** — страва, прыгатаваная з лісцем шчаўя.  
**ЮХА** — рэдкая частка стравы.  
**ЮШКА** — рэдкая страва са свежай рыбы з прыправамі; рыбны адвар.


Дыялектныя словы і астатняя інфармацыя на спораўскім дыялекце падаюцца курсівам.





## Змест

Уступ	3
Літаратурныя крыніцы і гістарычныя дакументы сведчаць	4
Ад складальніка	7
Парады спараўчанака	8
Як спараўцы сушылі і сушаць рыбу	10
Якія стравы рыхтавалі і рыхтуюць спараўцы з сушанай рыбы	14
Як спараўцы варылі і вараць рыбу і ракаў	19
Як спараўцы смажаць, тушаць і запякаюць рыбу	22
Як спараўцы засольвалі і засольваюць рыбу	25
Спораўска-беларускі слоўнік некаторых слоў і словазлучэнняў тэкста	28





## **Валянціна Міхайлаўна Лютыч**

Нарадзілася 29 верасня 1958 г. у вёсцы Споравы Бярозаўскага раёна Брэсцкай вобласці.

У 1975 г. скончыла Споравую сярэднюю школу, у 1979 г. – Мінскі дзяржаўны педагагічны інстытут імя А.М. Горкага па спецыяльнасці матэматыка.

З 1979 па 2004 гг. працавала настаўнікам матэматыкі. З 2004 па 2015 гг. – педагог дадатковай адукацыі Экалагічнага цэнтру г. Белаазёрска, кіраўнік аб'яднання па інтарэсах «Лекавыя расліны».

Праводзіла навукова-даследчую работу з вучнямі. Адна з найбольш значных работ – «Народныя названні травяністых лекарственых раслін у деревне Спорово», якая заваявала ўзнагароды рознай вартасці, у тым ліку два дыпламы I ступені Міністэрства адукацыі і прэмію спецыяльнага фонда Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь.

Пры зборы народных назваў лекавых раслін у вёсцы Споравы пачала збіраць і іншы матэрыял: дыялект, прыказкі і прымаўкі, песні і прыпеўкі, мікратапонімы, святочныя абрады, мясцовую кухню – усё, што звязана з гісторыяй Споравы і з жыццём яго жыхароў.

Мара – дасабраць і апрацаваць занатаваны матэрыял аб сваёй малой радзіме.