

# НАЗВЫ ПОСУДУ І КУХОННАГА НАЧЫННЯ Ў БЕЛАРУСКАЙ МОВЕ

**К. В. Бернат**  
БДПУ (Мінск)

*Навук. кіраўн. – Н. П. Лобань, канд. філалаг. навук, дац.*

**Анатацыя.** У артыкуле раглядаецца лексіка прадметна-тэматычнай групы “назвы посуду і кухоннага начыння”.

**Ключавыя словы:** назвы посуду; драўляны посуд; керамічны посуд; металічны посуд; шклянны посуд.

Самабытная, непаўторная, смачная – усё гэта можна сказаць пра беларускую кухню, кухню нашай краіны. Яе станаўленне адбывалася пад уплывам славянскіх суседзяў: палякаў, рускіх, украінцаў, уклад унеслі латышы і літоўцы. А, як вядома, з кухняй, з прыгатаваннем беларускіх народных страў, з кухонным начыннем цесна звязана існаванне разнастайнага посуду, у якім рыхтуюць, гатуюць і захоўваюць розныя прадукты і рэчывы.

У беларускай народна-дыялектнай мове, якая з’яўляецца крыніцай папаўнення і ўзбагачэння літаратурнай мовы, шырока прадстаўлены розныя прадметна-тэматычныя групы лексікі хатняга ўжытку, сярод якіх і назвы посуду.

Увесь посуд, якім карысталіся і карыстаюцца беларусы, можна падзяліць на розныя групы: драўляны, гліняны, металічны, шклянны і інш. У паўсядзённым жыцці беларусаў пераважна выкарыстоўваўся посуд, выраблены з дрэва, гліны і іншых звыклых матэрыялаў.

Вырабы з дрэва спрадвеку займалі ў гаспадарчым побыце беларусаў значную частку. Да іх адносяцца:

- посуд для харчовых вадкасцей (вады, соку, гарэлкі, алею і розных напояў): напрыклад, барыла, што мае два значэнні: 1) бочка, 2) заднёная з двух бакоў невялікая бочачка для напіткаў; біклага – невялікая пасудзіна, якая выкарыстоўваецца для вады або гарэлкі; паставец – драўляны посуд для алею; вядро;
- посуд для захоўвання сыпучых рэчываў або сала: дзежка (дзежка) – драўляная, крыху звужаная к верху пасудзіна з прамых клёпак; кубел – дзежка з вушкамі, звычайна для захоўвання прадуктаў і рэчаў; усыпішча – пасудзіна для захавання збожжа; перарэз – бочка з вузкім верхам для закваскі і засолу агуркоў;
- посуд для збівання масла: бойка – драўляная бочка з накрыўкай з дзіркай, у якую ўстаўляецца палка, якой узбіваецца масла; маслабойка – драўляная бочка з палкай, на якой унізе рабілі крыжык і ўзбівалі малако, пакуль не было масла [2, с. 75].

Значнае месца сярод старажытнага посуду займае керамічны посуд. “У беларускай традыцыйнай культуры, – заўважаюць этнографы, – з ганчарствам і ўласна гліняным посудам было звязана шмат архаічных уяўленняў і забабонаў. Да прыкладу, лічылася, што калі благое вока гляне на посуд пад час лепкі, то гаршкі ў печы паб’е пярун. З мэтай абароны посуд трэба было пакрапіць салёнай вадой ці абвесці вакол тры разы падпаленай драўлянай качаргой. На Палессі гаршчок, таемна скрадзены ў ганчара і ўкінуты ў калодзеж, лічыўся надзейным сродкам выклікання дажджу ў часе працяглай засухі. Сувязь гаршчка з душамі продкаў і хатнім ачагом выразна прасочваецца ў агульнабеларускім павер’і аб тым, што дамавік перасяляецца ў новую хату менавіта ў гаршчку з жарам. У наш час маштабы народнага ганчарнага промыслу з’яўляюцца мінімальнымі, аднак у сувязі з ростам цікавасці да традыцыйнай спадчыны назіраецца пэўнае адраджэнне мастацка-дэкаратыўных форм архаічнага рамяства [1].

Сярод найменняў керамічнага посуду можна вылучыць наступныя катэгорыі:

- назвы сталовага посуду: крынка – кубак; кухлік – два маленькія гаршчкі з ручкай; міска – шырокі, глыбокі посуд для ежы; міса – вялікая, шырокая, глыбокая пасудзіна; тарэлка – плоскі выраб рознай формы з выступамі-бакамі;
- назвы посуду для гатавання ежы: варэйка – невялічкі гліняны гаршчок; кухлік – два маленькія гаршчкі з ручкай; локатнік – вялікі гаршчок;
- назвы посуду для захавання прадуктаў або вадкасці: крынка – збанок для малака; лагун – посуд для ільнянога семя; маслянiца – посуд для масла; стаўбун – гладышка; буцёл – глянк з носікам.

У беларускай народна-дыялектнай мове частку слоў складаюць назвы металічнага посуду. Гэты посуд зроблены з чыгуна, медзі, алюмінію і іншых металаў. Сярод іх можна вылучыць:

- назвы посуду для выпякання ежы: пірожына – посуд, у якім выпякалі пірагі; скаварада – невялікая металічная пасудзіна для смажання ежы;
- назвы посуду для сушкі ежы: бляха, бляшка – тонкі пласт жалеза з сагнутымі краямі для сушкі грыбоў, яблыкаў;
- назвы сталовага посуду: варуха – апалонік; полонік – варуха; відзельца (відэлец) – сталовы прыбор у выглядзе ручкі з зубамі; ложка (лыжка) – сталовы прыбор для чэрпання ежы;
- назвы посуду для захоўвання вадкасці: вядро – вялікі цыліндрычны посуд з ручкай, у якімносяць часцей за ўсё вадку; даёнка – посуд, куды дояць малако;

- назвы посуду, у якім гатуюць вараныя або тушаныя стравы: залезнік – чыгун; зліўнічак – невялікі гаршчок; ізбан – вялікі кацёл на палцы; казан – кацёл; саган – чыгун; чыгун – вялікі гаршчок; чавун – чыгун.

Яшчэ адну групу слоў складаюць назвы шклянога посуду: буталь – вялікая бутэлька; гарнец – невялікі шкляны посуд аб’ёмам 2,5 літры; пляшка – бутэлька; поўчэтверка – невялічкая бутэлечка; румачка – маленькая чарачка для пітва гарэлкі; слоік – невялікая пасудзіна; стакан – шкляны посуд без ручкі; сцеклянка – шкляны слоік; чарка – румачка; чвэртка – бутэлечка аб’ёмам 250 грам.

Посуд з’яўляецца адной з матэрыяльных каштоўнасцей, створаных чалавецтвам у працэсе грамадскай дзейнасці. Посуд беларусаў алрэзніваецца функцыянальнасцю, знешняй прастатой, практычнасцю, выяўляе спецыфіку народнага побыту, а самі назвы перадаюць адметны беларускі каларыт.

### Літаратура

1. Лабачэўская, В. Этнаграфія: вуч.-метадыч. комплекс па вуч. дысцыпліне 1-18 01 01-05 Народная творчасць (фальклор) [Электронны рэсурс] / В. А. Лабачэўская // Репозиторий Белорус. гос. ун-та культуры и искусств. – Рэжым доступу: <http://repository.buk.by/bitstream/handle/123456789/14558/ETNAGRAF%D0%86Ya.pdf?sequence=1&isAllowed=y>. – Дата доступу: 05.05.2020.
2. Станкевіч, А. А. Лексіка народнай гаспадаркі ў гаворках Мазырска-Прыпяцкага Палесся: манаграфія [Электронны рэсурс] / А. А. Станкевіч, А. М. Воінава Л. М. Мінакова. – Гомель: ГДУ імя Ф.Скарыны, 2008. – 346 с. – Рэжым доступу: <https://core.ac.uk/download/pdf/75999778.pdf>. – Дата доступу: 05.05.2020.