

цэглай, ці паварыць у хлёрцы. Як сьпявалі піанэры, „джынсы „Мантана“ ня рвуцца, а толькі труцца, труцца, труцца“.

Слоўнік Уэбстэра знаходзіць, што гэтая ўнікальная тканіна на самой справе нарадзілася не ў Амэрыцы, а ў італьянскай *Джэнаве*, ці Генуі. Цяпер гэтая ня мае істотнага значэньня, бо *джынсы* сталі сваімі паўсюль. Шусь — нага, шусь — другая, джыг — замочак, і вас абляпілі *джынсы*.

Дзяды

Рыгор Барадулін

Зь сівой даўніны ідзе беларускі народны звычай памінаць нябожчыкаў, заснавальнікаў роду. Сям'я збіралася ўвечары за памінальным сталом, і ўзгадвалі шчырым словам тых, хто пакінуў сьвет гэты, і маўчалі, і чарку бралі, каб *Дзядом* добра было на тым сьвеце.

На *Дзяды* гатавалася ад сямёх да адзінаццаціх страваў — вясковая куцьця, бліны, клёцкі з душамаі, яечня, кумпячына. Стол мусіў быць багаты, каб *Дзяды* бачылі, як іх вяльмуюць, ведалі, што нашчадкі не зьвялі гаспадаркі. Гэта да катла зьвярталіся жартам: „*Чорт бы на цябе гаварыў, каб ты варыў заўсягды, як на Дзяды*“. *Дзядам* пакідалася чарка з гарэлкаю, на асобным посудзе клалася патрохі ад усіх страваў, уночы *Дзяды* мусілі прыйсьці і падсілкавацца, хоць яны і так сядзелі з усімі за сталом нябачна.

Дзяды бываюць зьмітраўскія, траецкія, піліпаўскія. Яны ідуць сваёй паравінаю. У беларускай паэзіі вобраз *Дзядоў* — адзін з самых небатаемных. Але найбольш глыбока раскрыў беларускі звычай Адам Міцкевіч у аднайменнай паэме.

Традыцыю шырокага сьвяткаваньня *Дзядоў* узрадзіў Беларускі Народны Фронт „Адраджэньне“, кілямэтровыя шэрагі ішлі ў Курапаты, ставілі там крыж у памяць ахвяраў. *Дзяды* бароняць ад бяды.

Дранікі

Юрась Бушлякоў

У шэрагу страваў з бульбы ёсьць у нас даступныя кожнаму *дранікі*. Ядуць іх усюдых у Беларусі: яны й *драчы*, і *драчонікі*, і *дзэрбнікі*, і *дзяронікі*, і *дранкі*, і нават *дзеруны*. Называюцца так, бо маюць першааснову — *драню* бульбу. А далей ужо хто як любіць ці ў каго на што ёсьць: або да бульбы дабавяць проста мукі й солі ды і падсмажаць на распаленай і сквірчлівай ад алею патэльні да скарыначкі, або нафаршыруюць ці грыбамі, ці яйкамі, ці рыбаю, ці мясам і возьмуцца смажыць, таксама да абавязковае румянае скарыначкі. І будуць тады *дранікі* хрумсьцець на зубох. Дзівяцца нярэдка, едучы *дранікі*, прышлыя людзі — так смачна й добра, і нават ім ня верыцца, што гатуецца гэтая смаката так проста. Адзін мой нядаўны румынскі госьць аж так упадабаў *дранікі*, што ўсё ўдакладняў рэцэпт — замерыўся гатаваць іх у сябе дома.

Бяз *дранікаў* не ўявіць беларускае кухні. Памятаецца, як некалькі гадоў таму стваралі ў запале пошуку сваёй альтэрнатывы амэрыканскаму „Макдональдзу“ беларускае бістро — сьледам за прыдуманым у Расеі бістром