



Незвычайнае мерапрыемства прайшло ў Музеі беларускага кнігадрукавання.

# Ежа з раскопа

Як, што і на чым гатавалі палачане ў старажытнасці, раскажаў падчас адкрытай лекцыі «Ежа з раскопа, або Якія харчы захоўвае ў сабе культурны пласт» Аляксея Коц, магістр гістарычных навук, старшы выкладчык Полацкага дзяржаўнага ўніверсітэта.

Падрабязна гісторык спыніўся на тэме захавання ежы, раскажаў пра падпольныя канструкцыі ў дамах, падземныя рубленыя склепы, зробленыя з цэгля, пра дзежкі, канструкцыю печы, на якой гатаваліся розныя стравы, у тым ліку і хлеб.

Закрануў і тэму старажытнага імпарту, распавёўшы пра прывазныя соль і віно ў амфарах, якія, дарэчы, потым выкарыстоўваліся для захавання іншых прадуктаў.

Пазнавальную сустрэчу для дапытлівых палачан арганізаваў Музей беларускага кнігадрукавання. — У нас з канца лістапада працуе новая выстава «Смачна есці!», прысвечаная ежы ў самым шырокім сэнсе гэтага слова. Мы вырашылі крыху паглыбіцца ў тэму і звярнуцца да самай рамантычнай з усіх спецыяльных гістарычных дысцыплін — археалогіі, — звярнулася да прысутных загадчык музея Славіна Гаўрылава.

Аляксей Коц, адзін з аўтараў кнігі «Полацкая кухня і яе традыцыі», распавёў гасцям, якім чынам археалогія даследуе кулінарныя традыцыі. Ін-

фармацыя літаральна збіраецца па зярнятках.

— Арганічныя рэшткі прадуктаў харчавання, як правіла, утрымліваюцца ў так званым мокрым пласце глебы, які з-за вялікай колькасці вільгаці не прапускае кісларод і тым самым захоўвае такія каштоўныя для археолагаў матэрыялы, — патлумачыў лектар.

Прамыўка культурнага пласта дазваляе даследа-

ваць нават асобныя зярняткі. У Полацку сабрана калекцыя насення збожжа, і апошнія раскопкі далі багаты матэрыял для вывучэння. А яшчэ палачане ўжывалі дастаткова многа арэхаў, у тым ліку і грэцкіх, пра гэта сведчаць шматлікія рэшткі шкарлупіння.

Што да ежы жывёльнага паходжання, то па знойдзеных археолагамі костках можна адзначыць: на полацкай зям-

лі ўжывалі мяса буйной рагатай жывёлы, а таксама свіней, дзікай жывёлы.

— Пры раскопках у Полацку косткі хатніх жывёл знаходзяць часцей, чым дзікіх. Акрамя таго, падчас археалагічных даследванняў на тэрыторыі Спаса-Еўфрасіннеўскага манастыра знойдзена каля 250 костак рыб, пераважна большасць належыць шчупакам, — зазначыў Аляксей Коц.

Пагаварылі і пра псуд,

якім палачане карысталіся некалькі стагоддзяў таму. Ён, дарэчы, быў дастаткова разнастайным: і керамічны, і драўляны, і металічны.

Прысутныя актыўна ўключыліся ў абмеркаванне. Аказваецца, супрацоўнікі Прыродна-экалагічнага музея рабілі спробу прарасціць зерне, знойдзенае археолагамі, але эксперымент не даў выніку.

Тэма харчавання прадкаў цікавая, але яшчэ ёсць моманты, над якімі даследчыкам трэба папрацаваць, каб скласці поўную карціну кулінарных традыцый старажытных палачан.

Валянціна ЛІПКО  
(тэкст і фота).

— Некалькі дзён таму, падчас раскопак на кавалку керамічнага гаршка знойдзены рэшткі начыння з зярняткамі маку, якія датуюцца XIII-XIV стст. Для Полацка гэта цікавая знаходка, — падзяліўся Аляксей Коц.