

# РАЗВІЦЦЁ ЭТНАКУЛІНАРНАГА ТУРЫЗМУ



**Тадэвуш Наваградскі,**  
загадчык кафедры  
этналогіі, музейялогіі і  
гісторыі мастацтваў БДУ,  
доктар гістарычных навук,  
прафесар

Адзін з відаў турызму, які актыўна пачаў развівацца з канца мінулага стагоддзя, – гастронамічны. Само гэта паняцце ўзнікла ў 1998 г., а сёння тэрмін паўсюдна выкарыстоўваецца. Але каб падкрэсліць этнічны аспект, звязаны з харчаваннем, на наш погляд, лепш ужываць прапанаваны намі тэрмін «этнакулінарны турызм», які прадугледжвае знаёмства з кухняй канкрэтнай этнічнай супольнасці, асаблівасцямі тэхналогіі прыгатавання этназнакавых страў, традыцыямі застольнага этыкету, а таксама атрыманне ведаў і навыкаў у галіне кулінарнага майстэрства. Адпаведны тур прадугледжвае адмыслова распрацаваную праграму адпачынку, якая ўключае майстар-класы, дэгустацыю

ежы, знаёмства з гістарычнымі звесткамі аб мясцовых прадуктах, навучанне традыцыям харчавання ў прафесійных кухараў, наведванне гастронамічных фэстаў і кірмашоў. Кулінарныя вандроўкі дапамагаюць глыбей зразумець культуру народа, асаблівасці яго характару, бо нездарма французы кажуць, што чалавек ёсць тое, што ён есць.

Неабходна адзначыць, што амаль кожная краіна мае патэнцыял для развіцця кулінарнага турызму, таму што ва ўсіх народаў ёсць свая непаўторная нацыянальная кухня, традыцыі гасціннасці, якія былі выпрацаваны на працягу многіх стагоддзяў. Разам з тым, ёсць краіны, якія з'яўляюцца лідарамі ў дадзеным накірунку. Спынімся больш падрабязна на традыцыях харчавання беларусаў.

Аўтар на працягу трох дзесяцігоддзяў вывучаў іх у шасці гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах Беларусі. Падчас экспедыцый быў сабраны вялізны фактычны матэрыял, запісана мноства ўнікальных рэцэптаў нашых продкаў. Нацыянальную беларускую кухню складае шэраг рэгіянальных, выпрацаваных на працягу многіх стагоддзяў, якія развіваліся на аснове вопыту продкаў, запэчываючы ўсё лепшае ад суседзяў, адаптуючы новыя прадукты ў харчаванні на свой лад, што надало ёй своеасаблівасць і непаўторны смак. Так, напрыклад, для Браслаўскага раёну візітнай карткай могуць стаць гульбішнікі – традыцыйная страва мясцовых старавераў. У вёсцы Моталь Іванаўскага раёна мясцовым брэндам з’яўляецца мотальская шурпа, якой частуюць гасцей падчас свят і фэстаў. У Белавежскай пушчы папулярнымі былі разнастайныя настойкі на травах і ягадах (сунічная, ядлоўцавая, бруснічная, рабінавая і інш.). На Лепельшчыне, Глыбоччыне гатавалі клёцкі з душамі, у беларускалітоўскім памежжы – цэпеліны, на Гродзеншчыне – пызы.



Святочнае застолле ў вёсцы Моталь Іванаўскага раёна, 2009 г.

На Палессі і ў паўночна-усходніх рэгіёнах Беларусі значную ўдзельную вагу займала рыба. Яе ўжывалі вараную, печаную на агні ці ў посудзе ў сялянскай печы, вэнджаную на сонцы, марынаваную і салёную. На памінкі, а таксама ў час посту гатавалі рыбны студзень. З дробнай рыбы рабілі клёцкі – галкі. На Палессі, па сведчанні этнографа А.К. Сержпутоўскага, распаўсюджаны былі ўюны, якіх пяклі, сушылі ў печцы і засольвалі ў бочках.

У многіх турыстаў выклікаюць цікавасць традыцыі харчавання шляхты на тэрыто-

ры Беларусі. Ёсць прыклады рэканструкцыі шляхецкіх сядзіб і аднаўлення культуры прывілеяванага саслоўя, што выклікае вялікі попыт сярод наведвальнікаў. Традыцыі харчавання беларускай шляхты 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, узніклі новыя, якія першапачаткова былі даступны часцей за ўсё заможнай вярхушцы, мяняліся традыцыі застольнага



Хатняя каўбаска



Вараная бульба

этыкету. Сёння важна адрадыць некаторыя станоўчыя шляхецкія традыцыі арганізацыі застолля з арыгінальнай і адмысловай сервіроўкай, з разумнай прапагандай культуры гасця, з вымаўленнем заздраўных тостаў і пажаданняў, выкарыстаць старажытныя тэхналогіі прыгатавання разнастайных страў у самабытных прадметах хатняга начыння, узнавіць унікальную атмасферу гасціннасці, прыстасаваўшы яе да сучасных рэалій. Побач з рэдкімі (часта экзатычнымі) стравамі, якія ўжывала арыстакратыя падчас сямейных свят і ўрачыстасцей, у паўсядзённым жыцці небагатай шляхты паранейшаму існавалі звыклыя традыцыйныя стравы: разнастайныя віды каш, хлеб, халаднікі, сала, каўбасы, сыры і інш.

Кулінарная спадчына запатрабавана ў сучаснай беларускай кухні, да яе працягваюць цікавацца спецыялісты, а з развіццём агратурызму ў нашай краіне яна стала вывучацца і ўкараняцца ў практычную дзейнасць гаспадарамі сельскіх сядзіб. Мы назіраем працэс узаемнага пазітыўнага ўплыву:

з аднаго боку, традыцыі харчавання садзейнічаюць развіццю агратурызму, прыцягваючы ўсё больш наведвальнікаў; з другога боку, агратурызм спрыяе выяўленню, вывучэнню і папулярнаму традыцыйнаму беларускаму.

Харчовы, ці этнакулінарны, турызм – папулярны кірунак. Знаёмства са стравамі народнай кухні, спосабамі і прыёмамі іх прыгатавання, з народным застольным этыкетам, прадметамі хатняга начыння – важная частка праграмы замежных гасцей у нашай краіне. Развіццю турызму садзейнічаюць кулінарныя фестывалі. Так, у вёсцы Моталь Іванаўскага раёна Брэсцкай вобласці з 2008 г. праводзіцца Міжнародны кулінарны фест «Мотальскія прысмакі», дзе свае здольнасці дэманструюць мясцовыя жыхары, саборнічаючы ва ўменні прыгатаваць традыцыйныя стравы з выкарыстаннем магчымасцей хатняй печкі. Турысты з замежжа адзначалі натуральную аснову страў, разнастайнасць, незвычайны смак і карыснасць. «Еўрапейцам надакучыла есці парашкі, а тут мы ўбачылі натуральную сыравіну

для страў», – адзначаў галандскі кулінар-выдавец, старшыня журы першага Міжнароднага фестывалю «Мотальскія прысмакі». Вывучэнне вытокаў і сучасных рыс харчавання жыхароў вёсак Моталь і Тышкавічы Іванаўскага раёна дэманструе, як удала спалучаюцца традыцыйныя рысы і новыя з’явы, якія надаюць мясцовай кухні рэгіянальную спецыфіку і непаўторнасць, прывабліваюць гасцей. Многія пачалі гаварыць менавіта пра мотальскую кухню як складнік традыцыйнай культуры харчавання беларусаў [2].

Некаторыя гаспадары ўлічваюць рэгіянальны асаблівасці традыцыйнага харчавання. Паказальная аграсядзіба Алы Палікарпук «На Зарэчнай вуліцы», што размешчана ў Кобрынскім раёне Брэсцкай вобласці. Сама гаспадыня пастаянна збірае рэцэпты мясцовай кухні ад бабуль. Тут можна паспрабаваць кулеш, кулагу, жур, пелюх, пірагі ад бабы Сцешы, салаты «Млынар» і «Каралеўскі тытул», сыр папанску, «пянёк» са свіных рэбрышкаў, вясковы хлеб на заквасцы, пірагі са шчаўем,



Прыгатаванне шышак для вясельнага караваю. Вёска Тышкавічы



Санькович Алена Іванаўна з вілкамі



крамбамбулю, настойку на травах і інш. [3]. На сядзібе праводзяцца кулінарныя конкурсы, фестывалі рэгіянальнай кухні, у якіх прымаюць удзел гаспадыні аграрыяў не толькі Брэстчыны, але і Польшчы, і Украіны. Стравы шляхецкай кухні выкарыстоўвае Алесь Белы на сваёй сядзібе «Марцінова гусь» ў вёсцы Малая Люцынка Валожынскага раёна Мінскай вобласці. Гаспадар прапануе меню шляхты, якое ўзята з разнастайных крыніц, спрабуючы адрадыць гастронамічныя традыцыі Вялікага Княства Літоўскага. Такіх сядзіб, арыентаваных на гастронамічны турызм, з кожным годам становіцца ўсё больш [4]. Святлана Уладычанка з вёскі Красная Асіповіцкага раёна Магілёўскай вобласці не толькі аднавіла шляхецкую сядзібу, але і ўзнавіла традыцыі харчавання прывілеяванага саслоўя ў дадзеным рэгіёне. Прайшоўшы курс навучання ў практыкаарыентаванай магістратуры па спецыяльнасці «Культурная спадчына і турызм», гаспадыня сядзібы падрыхтавала і абараніла магістарскую

дысертацыю па тэме «Традыцыі харчавання прывілеяваных саслоўяў Беларусі і іх выкарыстанне ў сучасным агратурызме». Гэтыя матэрыялы яна на практыцы рэалізавала на сваёй сядзібе, а кулінарныя туры да яе робяцца ўсё больш запатрабаванымі і папулярнымі.

Гасціннасць у спалучэнні з нацыянальнай кухняй, заснаванай на экалагічна чыстых прадуктах, магчыма дасягнуць да традыцыйных заняткаў, промыслаў і рамёстваў могуць прыцягнуць увагу значнай колькасці еўрапейскіх турыстаў. Вялікую радасць ім прыносіць магчыма самім падаць карову, пакарміць хатнюю птушку, пакапаць, прапалоць агарод, даглядаць садовыя дрэвы, схадыць у ягады і ў грыбы, на паляванні, рыбалку, а затым пакаштаваць стравы мясцовай кухні, прыгатаваныя з прадуктаў, якія былі імі здабыты.

Сакрэты беларускай традыцыйнай кулінарыі перадаваліся ад аднаго пакалення да другога, іх зберагалі на працягу стагоддзяў. Аднак з цягам часу некаторыя рэцэпты губляліся, іншыя

змяняліся, з'яўляліся новыя, запазычаныя ад суседзяў. Мноствам разнастайных спосабаў прыгатавання страў валодаюць пажылыя людзі з розных куточкаў Беларусі, дзе кулінарныя традыцыі маюць сваю рэгіянальную спецыфіку. Часта бывае, што адна і тая ж страванават у суседніх вёсках называецца па-рознаму, не кажучы ўжо аб разнастайных гістарычна-этнаграфічных рэгіёнах. Гэтую спецыфіку і павінны ўлічваць мясцовыя гаспадыні. Неабходна фіксаваць кулінарныя традыцыі ад пажылых інфармантаў у тым месцы, дзе размешчана аграрыяў, адаптаваць бабуліны (дзядулевы) рэцэпты і вучыцца па іх гатаваць. Гэта выклікае зацікаўленасць не толькі ў замежных гасцей, але і ў айчынных наведвальнікаў.

Да 90-х гг. XX ст. значнае месца ў паўсядзённым жыцці беларусаў займала сістэма грамадскага харчавання. У пачатку 80-х гг. XX ст. у краіне працавала 12 013 сталовых, кафэ, рэстаранаў, дзе адначасова маглі паабедваць 768 тыс. чалавек [5]. Менавіта там распаўсюджваліся навацыі ад прадстаўнікоў



Каўбасы



Ступа



Крэсьбіны. Вёска Семежава, 1960-я гг.

іншых этнічных супольнасцей, суседніх народаў. Рускія шчы, украінскі боршч, польскія флякі, грузінскі шашлык, узбекскі плоў – вось далёка не поўны пералік страў, якія сталі ўжываць у ежу беларусы [5]. У нашай кулінарыі налічваецца больш за 250 мучных, крупяных страў, вырабаў з гароху і фасолі, бобу, сачавіцы, прыкладна 260 малочна-тварожных, звыш 350 мясных і рыбных, прыкладна 550 – з бульбы, больш за 480 – з гародніны, грыбоў, садавіны, а таксама напойў [6]. Між тым турыстам прапануюцца толькі агульнавядомыя, пералік якіх зусім невялікі.

Некаторыя стравы, якія раней гатавалі ў святочныя дні, сёння сталі звыклымі, іх ужываюць амаль кожны дзень (яечня, каўбасы, студзень, хатняя выпечка). Разам з тым, штодзённыя стравы пачынаюць набываць статус прэстыжных, этназнакавых, яны прысутнічаюць на святочных сталах (бабка, клёцкі, цэпеліны, пызы і інш). Гэта выклікае зацікаўленасць і попыт у турыстаў, прычым важна, каб яны самі прымалі ўдзел у іх прыгатаванні.

У канцы ХХ ст. у традыцыях харчавання беларусаў адбыліся пэўныя змены. У паўсядзённым пераважаюць мучныя і крупяныя прадукты, у першую чаргу – хлеб, які застаецца нацыянальным набывкам і сімвалам. Выхадцы з сяла ў большай ступені, чым мігранты з гарадоў, захоўваюць этнічную спецыфіку ў ежы, сярод іх 70% адзначылі, што пастаянна гатуюць нацыянальныя стравы. Беларуская кухня карыстаецца поспехам у горадзе. Такія вядомыя стравы, як дранікі, галушкі, бабка, калдуны, гатуюць у кожнай сям’і. А беларуская мачанка

(вядомая пад назвамі «верашчака», «пражаніна») з’яўляецца адной з лепшых страў сталовых, кафэ і рэстаранаў, карыстаецца пастаянным попытам сярод замежных турыстаў. Захавальнікам традыцый нацыянальнай кухні застаецца сям’я.

Вынікі апошніх экспедыцый кафедры этналогіі, музеялогіі і гісторыі мастацтваў гістарычнага факультэта Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта апублікаваны ў серыях «Кулінарная спадчына Беларускага Палесся» і «Кулінарная спадчына Беларусі» пад назвамі «Народная кухня маталян», «Народная кухня тышкаўцоў», «Кулінарная спадчына Белавежжа», «Народная кухня гервятаў», «Народная кухня Семежава» і «Народная кухня Лепельшчыны» [1]. Мы спадзяёмся, што гэта праца будзе працягнута, а матэрыялы акажуць велізарную дапамогу ў развіцці агратурызму ў Беларусі і будуць запатрабаваны гаспадарамі аграбизнесу ў іх практычнай дзейнасці. Асабліва гэта актуальна ў сувязі з тым, што ў апошні час адчуваецца дэфіцыт літаратуры такога характару. Неабходна сабраць усе палявыя этнаграфічныя



Пірог





Клёцкі з «душамі»



Бабуліна каўбаса

матэрыялы па кулінарнай спадчыне нашых продкаў і надрукаваць іх пад агульнай назвай «Народная кухня беларусаў». Пospех такой работы гарантаваны, тым больш што гэта была б сапраўдная беларуская кухня, якая рэальна бытвала і часткова бытуе ў асяроддзі вяскоўцаў. Акрамя практычнага выкарыстання ў дзейнасці гаспадароў аграсядзіб, работнікамі нацыянальных кафэ і рэстаранаў, сабраныя матэрыялы паслужаць карыснай крыніцай для далейшага вывучэння традыцый харчавання беларусаў этнолагамі, фалькларыстамі, лінгвістамі, краязнаўцамі і інш.

Этнакулінарны турызм з'яўляецца вельмі перспектыўным напрамкам, а кулінарныя туры садзейнічаюць развіццю цікавасці да беларускай нацыянальнай кухні. Сабраныя даследчыкамі вялікі фактычны матэрыял па традыцыях харчавання ўсіх гісторыка-этнаграфічных рэгіонаў Беларусі вельмі запатрабаваны сярод работнікаў рэстаранаў і кафэ, а таксама гаспадароў аграсядзіб. Адаптаваныя да сучасных умоў рэцэпты традыцыйных беларускіх страў

даспадобы айчынным і замежным турыстам. Важна распрацаваць кулінарныя туры па Беларусі з улікам рэгіянальнай спецыфікі, і такая работа паспяхова праводзіцца. Створана кулінарная карта Беларусі, дзе адзначаны найбольш распаўсюджаныя стравы ў кожным яе рэгіёне. Важнае значэнне для развіцця этнакулінарнага турызму маюць кулінарныя фестывалі, пра-

грама якіх уключае знаёмства з традыцыямі харчавання, майстар-класы па прыгатаванні найбольш папулярных страў, а таксама іх дэгустацыю. Такая праца садзейнічае арганізацыі і яднанню мясцовай супольнасці, устойліваму развіццю рэгіёна, прыцягвае плыні турыстаў, што ў выніку аказвае пазітыўны ўплыў на развіццё нацыянальнай эканомікі краіны. ■

#### СПІС ВЫКАРЫСТАНЫХ КРЫНІЦ

1. Наваградскі Т.А. Кулінарная спадчына Белавежжа. – Мінск, 2010.
2. Наваградскі Т.А., Захаркевіч С.А., Алюніна І.У. Народная кухня маталян. – Мінск, 2009.
3. Наваградскі Т.А., Захаркевіч С.А., Алюніна І.У. Народная кухня тышкаўцоў. – Мінск, 2010.
4. Наваградскі Т.А., Алюніна І.У. Народная кухня гервятаў. – Мінск, 2011.
5. Наваградскі Т.А., Захаркевіч С.А., Алюніна І.У. Народная кухня Семежава. – Мінск, 2013.
6. Наваградскі Т.А., Захаркевіч С.А., Алюніна І.У. Народная кухня Лепельшчыны. – Мінск, 2017.
7. Наваградскі Т.А. Рэгіянальныя асаблівасці традыцый харчавання беларусаў (на прыкладзе вывучэння вёсак Моталь і Тышкавічы Іванаўскага раёна Брэсцкай вобласці) / Т.А. Наваградскі // Роля традыцый народнай культуры ў адраджэнні беларускага сяла: матэрыялы Рэсп. навук.-практ. канф., Іванава, 24 верас. 2010 г. / НАН Беларусі, Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору; уклад.: А.Г. Алфёрава, Н.С. Бункевіч. – Мінск, 2010. С. 167–173.
8. Прысмакі беларуска-польскага Палесся / склад.: Г.А. Грабарчук, Г.М. Грыбаў, А.А. Палікарпук. – Брэст, 2010.
9. Возвращение к истокам... Агротуризм в Республике Беларусь: каталог усадеб / Белагпромпобанк; фото: С. Плыткевич. – Минск, 2009.
10. Этнаграфія беларусаў: гістарыяграфія, этнагенез, этнічная гісторыя / В.К. Бандарчык [і інш.]; рэдкал.: В.К. Бандарчык, В.І. Мялешка, М.Ф. Піліпенка. – Мінск, 1985.
11. Корзун І.П. Беларуская кухня / І.П. Корзун. – Мінск, 1990.