

Блоцкая К.М., студ. гр. 403 ФТБКиСМ
БДУКМ
Навуковы кіраўнік – Гулак А. А.
кандыдат філалагічных навук

АКТУАЛІЗАЦЫЯ ТРАДЫЦЫЙНАЙ БЕЛАРУСКАЙ КУЛІНАРЫІ Ў СУЧАСНАЙ КУЛЬТУРНАЙ ПРАСТОРЫ

Для сучаснага беларускага грамадства вельмі важна ўсвядоміць сваю этнічную самабытнасць і непаўторнасць, абазначыць уласную адметнасць сярод іншых народаў. Кухні многіх народаў свету, напрыклад, кітайская, японская, італьянская, сталі сёння папулярнымі і прыбытковымі брэндамі. Кожная этнічная культура, у тым ліку, беларуская, вылучаецца сваімі арыгінальнымі стравамі. На жаль, традыцыі беларускай народнай кулінарыі сёння знаходзяцца ў стане заняпаду і працягваюць сваё існаванне пераважна ў вясковым асяроддзі.

У БССР ідэя аднаўлення і папулярызацыі беларускай нацыянальнай кухні ўзнікла пасля вайны. Пры гэтым да канца XX ст. «адзінай крыніцай яе магчымай рэканструкцыі лічылася этнаграфічная спадчына прыгоннага сялянства, прычым зафіксаваная ў перыяд распаду яго традыцыйнага ладу жыцця» [5, с.5-6]. Сёння застаецца па-ранейшаму актуальным вывучэнне беларускіх народных страў, вызначэнне іх самабытнасці і разнастайнасці. На нашу думку, сёння неабходна зрабіць народную кулінарыю асновай дзяржаўнай стратэгіі ў развіцці харчовай вытворчасці і сферы грамадскага харчавання.

У Беларусі няма ніводнай кавярні ці рэстарана, дзе падаюцца выключна беларускія стравы. Ёсць установы, якія прэзентуюць сябе як кавярні ці рэстараны беларускай кулінарыі, але і ў іх беларускія стравы суіснуюць адначасова з іншаэтнічнымі. Пры гэтым просты маніторынг устаноў грамадскага харчавання ўказвае, што ў сталіцы Беларусі пры адсутнасці цалкам беларускіх, ёсць рэстараны італьянскі, французскі, японскі, кітайскі, заяўленыя як спецыялізаваныя. Такое становішча не

толькі не задавальняе культурныя патрэбы многіх грамадзян, але і прадстаўляе Беларусь у вельмі невыгодным святле ў вачах замежных турыстаў. Важнай праблемай з'яўляецца малая колькасць кавярняў і рэстаранаў з беларускай назвай. Нават наяўнае беларускае меню дзе-нідзе схавана за невыразнай, небеларускай назвай.

На наш погляд, неабходна стварыць установы грамадскага харчавання, у якіх не проста падаваліся б беларускія нацыянальныя стравы, але і гатавацца яны павінны па традыцыйных рэцэптах, і называцца па-беларуску. Само афармленне памяшканняў такіх устаноў неабходна зрабіць у этнічным стылі, музычнае афармленне павінна адпавядаць традыцыйнай беларускай музычнай спадчыне.

Карыснай па актуалізацыі традыцый беларускай кухні, на нашу думку, будзе дзейнасць у наступных кірунках. З дапамогай дзяржаўнай падтрымкі павінна быць наладжана супрацоўніцтва беларускіх навукоўцаў-этнографіў з кіраўнікамі грамадскіх харчовых устаноў краіны. Этнографы дадуць адэкватную характарыстыку традыцыйнай беларускай кулінарыі, вылучаць рэгіянальныя асаблівасці беларускіх нацыянальных страў, дадуць парады пры складанні меню. Дапамога этнографіў можа аказацца вельмі карыснай і для прамысловых харчовых прадпрыемстваў. У дзейнасць па фарміраванні традыцый беларускай кухні ўстаноў грамадскага харчавання і прамысловай вытворчасці на дагаварнай аснове павінны быць уключаны спецыялісты ў галіне нарадазнаўства, якія дапамогуць стварыць культурна-гістарычны кантэкст харчовых устаноў і таварнай вокладкі прадукта, дапамогуць у этнічным стылі аформіць памяшканні устаноў грамадскага харчавання, падабраць адпаведнае афармленне прадукта. Можна ахарактарызаваць традыцыйную беларускую ежу легендай або гісторыяй паходжання і адлюстраваць гэта як у меню, так і пры аздабленні тавара. У спецыялізаваных на традыцыйнай беларускай культуры харчовых грамадскіх установах павінна быць выкарыстана адпаведнае музычнае афармленне. Тут будзе карыснай дапамога

спецыялістаў пры фарміраванні музычнай складовай кавярні ці рэстарана. У такой установе могуць ладзіцца тэматычныя вечарыны, прымеркаваныя да народных абрадаў і свят, памятных дат.

Знаёмства беларусаў з уласнымі нацыянальнымі стравамі мэтазгодна пачаць з наступных: *свежаніна* (свежае свіное мяса ці ялавічына, ныркі і шлунакі, падсмажаныя у печы на патэльні), *аточыны* (смажанае на патэльні ў печы свіное тушанае мяса з свіным тлушчам), *фаршыраваны шчупак*, *смажаны лінь* ці *смажаная рачная фарэль*, *грэчневыя*, *пшанічныя і жытнія бліны*, *мачанка*, *сыр* (сычужны, тварожны [1, с.215-220, с.308; 2, с.27-33; 4, с.33-39, с.57-66; 6, с. 5-58, с.104]. Спіс можа дадавацца і пашырацца. Тое ж самае датычыцца і традыцыйных беларускіх напояў, як алкагольных, так і безалкагольных: *крамбамбуля*, *піва*, *квас*, *медавуха*, *хрэнавуха*, *прастакваша*, *кляновы і бярозавы сок*, *настаянкі*, *гарэлка*, *аўсяны кісель*, *кулага*, *збіцень* і інш. [5, с.84-85; 4, с.117-122]. Некаторыя з пералічаных страў і напояў сустракаюцца ў сучасным беларускім побыце, у крамах, кавярнях, сталовых ці рэстаранах краіны. Але ў большасці выпадкаў яны толькі носяць назву дадзеных прадуктаў, а на самой справе прадстаўляюць зусім іншыя стравы і напоі, якія па смакавых і складовых якасцях зусім не адпавядаюць традыцыі.

З кожным днём мы страчваем нашу харчовую культуру. Дзеля яе падтрымкі робяцца вельмі малыя і не надта эфектыўныя крокі. Так, напрыклад, у Мінску існуе народны клуб беларускай нацыянальнай кухні «Прысмакі», які выдае рэцэпты некаторых традыцыйных беларускіх страў. Дзейнічае ГА «Адпачынак у вёсцы», якое наладзіла шэраг выданняў «Кулінарная спадчына беларускага Палесся». Сярод аграрыяў Беларусі і Польшчы арганізаваны праект «Традыцыі і наватарства ў народнай кулінарыі на тэрыторыі польска-беларускага Палесся і іх выкарыстанне ў сферы агратурызму» [3, с. 5-7]. На тэлебачанні сёння з'явіліся кулінарныя праграмы, дзе ўведзены рубрыкі, прысвечаныя традыцыйным беларускім стравам. Але гэтага, усё ж недастаткова. Пажадана, каб актуалізацыя традыцыйнай беларускай кулінарыі знаходзіла большую падтрымку з боку

дзяржавы, у перыядычных выданнях, у харчовых установах краіны, адукацыйнай сістэме Беларусі. Неабходна дзяржаўная падтрымка ў справе беларусізацыі харчовай культуры Рэспублікі Беларусь.

Спіс выкарыстанай літаратуры:

1. Белы А.В. Наша страва: Сапраўдная беларусая кухня / А. В. Белы і інш. – Мн.: Кнігарня “Наша ніва”, 2009. – 468 с.
2. Белов Т.В. Энциклопедия белорусской кухни / редкол.: Т.В. Белов, В.П. Саламаха, Л.В. Календо. – Мн.: Беларуская энцыклапедыя імя П. Броўкі, 2008. – 720 с.
3. Грабарчук Г., Грыбаў Г.М., Палікарпук А.А. Прысмакі беларуска-польскага Палесся / Г. Грабарчук, Г.М. Грыбаў, А. А. Палікарпук – Брэст: Альтэрнатыва, 2010. – 31 с.
4. Зайковский Э.М., Тычко Г.К. Старобелорусская кухня / Э.М. Зайковский, Г.К. Тычко – Мн.: Польша, 2001. – 128 с.
5. Познякевіч Н.П., Яроцкая Е.І. Смачна есці: энцыклапедыя беларускай кухні / Н.П. Познякевіч, Е.І. Яроцкая – Мн.: Беларуская энцыклапедыя імя П. Броўкі, 2011. – 416 с.
6. Рэўтовіч Т.У. Пакаштуйце – смачна / Т.У. Рэўтовіч – Мн.: Польша, 1993. – 320 с.