

Транспортная инфраструктура представлена дорогами местного значения, часто без твердого покрытия. Туристическая инфраструктура представлена агроусадьба «Пруды». Располагается она на берегу водохранилища в д. Пруды. Усадьба ориентирована на гостей, любящих природу и активный отдых. Усадьба работает круглогодично.

Традиционно на рассматриваемой территории развиты элементарные туристско-рекреационные мероприятия — сбор ягод, грибов, лекарственных трав, любительское рыболовство, купание, пешие прогулки, которые обеспечены имеющимися естественными природными комплексами и объектами.

Таким образом, туристический потенциал окрестностей водохранилища Кутовщина представляет широкие возможности для развития туристическо-экскурсионной деятельности.

По нашему мнению, необходимо провести работу по определению туристической ёмкости данной территории, организовать экотуристические маршруты, обеспечить информационную поддержку развитию туризма на рассматриваемой территории.

#### Список источников

1. Блакітная кніга Беларусі : энцыклапедыя / Беларус. Энцыкл. ; рэдкал. : Н. А. Дзісько [і інш.]. — Мінск : БелЭн, 1994. — С. 359.
2. Поморов С. Б. Оценка привлекательности ландшафтов / С. Б. Поморов, Д. В. Кантеев // Белокурихинская лечебно-оздоровительная местность / В. С. Ревякин [и др.]. — Барнаул : НИИ ГП, 1997. — С. 29—37.

*Н. Л. Галабурда*

Научный руководитель — *В. Н. Зуев*  
Барановичский государственный университет,  
г. Барановичи, Республика Беларусь

### ВОЗМОЖНОСТИ РЕКОНСТРУКЦИИ БЕЛОРУССКОЙ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ НА ОСНОВАНИИ ПОЭМЫ А. МИЦКЕВИЧА «ПАН ТАДЕУШ»

В том, что мы кушаем, ярко проявляются характерные черты образа жизни многих поколений наших предков. Традиционная культура питания — неотъемлемая часть культуры любого народа. И национальная кухня всегда имеет длинный период своего развития и никогда не останавливается. Национальная кухня не только приобретает новое, но часто и теряет. С течением времени многие блюда, рецепты теряются.

В настоящее время внимание к традиционной белорусской культуре все больше и больше возрастает. Вспоминаются народные традиции, модой стало открытие ресторанов, кафе (карчмы, шынкі) в национальном стиле, в меню которых достойное место принадлежит блюдам белорусской кухни.

В нашем исследовании, которое проводилось в рамках проекта «Историческая реконструкция огорода и цветника периода конца XVIII — начала XIX веков в музее-усадьбе А. Мицкевича в Заосье (Барановичский район)», мы поставили цель восстановить блюда шляхецкой кухни времен Адама Мицкевича — конца XVIII — начала XIX веков.

Была изучена поэма Адама Мицкевича «Пан Тадеуш» [2], которая, по мнению многих исследователей [2; 4; 5], является отражением всей эпохи поэта.

Вопросы кулинарии белорусов изучали многие исследователи старины — А. Киркор, В. Добровольский, П. Шейн, Е. Романов и другие. К современным исследователям белорусской кухни можно отнести Л. Молчанова, И. Корзуна, Г. Вештарт, а также Т. А. Новгородского, который в своей монографии [3] показал богатство и разнообразие традиций белорусской народной кулинарии.

В конце XVIII века шляхта составляла до 15% населения Речи Посполитой, и, конечно, ее образ жизни сочетал в себе и крестьянский быт, и во многом повторял быт магнатов. В зависимости от имущественного состояния шляхтичи, несмотря на многочисленные права, жила по своим средствам. И их кухня также соответствовала имущественному состоянию.

Неотъемлемой частью кухни шляхты было кофе. С утреннего кофе начинался день. В некоторых семьях даже содержали специальную служанку, единственной задачей которой было приготовление кофе.

Вот как описывает А. Мицкевич кофейную церемонию:

Чаканай кавы — комплекс цырымоній!  
Перш на падносах з кветкамі півоній  
Нясуць імбрычкі з тым пітвом духмяным.  
Пры ім жа кубачкі парасстаўляны  
І на вяршкі судкі — прыбор к прыбору;  
Пасуда ўся з саксонскага фарфору.  
Свет абыдзі, але куды ні пойдзеш,  
Нідзе такое кавы ты не знойдзеш,

Як у Літве ў нас. Па дварах заможных  
Была майстрыха пры яснавяльможных  
Па гатаванні кавы — кававарка.  
З усіх кухарак лепшая кухарка.  
Такую каву ў зернях толькі ў тары  
З кляймо «каланіяльныя тавары»  
Яна заказвае ў мясцовых крамах  
Ці дастае ў купцоў з віцінаў прама.

Цаны любое за такі гатунак  
Не шкода, бо з яго ж сапраўдны трунак:  
Пах мокка, гушчыня, як мёд пчаліны,  
І колер, быццам пацеркі з бурштыну.  
З якой прыемнасцю бярэш рукамі  
Той кубачак, запраўлены вяршкамі,  
І п'еш з прыцмокамі. Вяршкі — прыправа  
У дварах з малочнай бытавая з Ява.  
Адтуль на кухню з ранішняга ўдою  
Бяруць адно вяршкі пасля адстою  
І разліваюць у судкі той згустак,  
Каб з кавай ён прыйшоуся ўсім да густу [2, с. 65].

З халодных напояў самым папулярным быў хлебны квас.

Дык, значыць, летась святам, па сняданні,  
Сядзім на прызбе з чэлядзю тут нашай.  
П'ём квас салоджаны, а дзесь з паддашша [2, с. 342].

В технологии приготовления кваса наблюдались локальные особенности и местные традиции [3, с. 41—44].  
Хлебный квас пили на протяжении всего года, но наиболее часто в летнее время.

Из алкогольных напитков употреблялись пиво, дубняк, медовуха, сивуха, водка:

Ідзе ў падвал І тут жа цягне бочку піва,  
За ёю — бочкі дубняку, старой сівухі  
І на дэсерт папойкі — бочку медавухі [2, с. 342].

А чарка перад кожным госцем, стала ціха.  
І тут жа завіхалася І карчмарыха,  
Ахвотна наліваючы сівуху з пляшкі... [2, с. 117].

З прывабным надпісам па чорным лаку —  
Гарэлы гданскай, мары ўсіх палякаў.  
(Ксёндз Робак раздабыў дзесь гэты трунак  
І перадаў Сапліцу як дарунак) [2, с. 117].

Пиво принадлежит к старинным белорусским напиткам [3, с. 48]. Пиво различалось по своему качеству, способу приготовления и вкусу, в связи с чем разделялось на разные сорта, например, карчажное (самодельное), овсяное, монастырское, шляхецкое, марципановое и др. Лучшим сортом считалось марцевое пиво, которое подавали самым дорогим гостям. Пиво варили в основном из ячменя, а на территории Западной Беларуси часто добавляли свеклу.

Медовуха (мядуха, медуница) варилась на Беларуси со средневековья. Для ее приготовления мед разбавляли холодной водой, добавляли дрожжи, хмель, перемешивали и заливали в деревянную посуду — все это выдерживалось в прохладном месте шесть—восемь суток [3, с. 46—47]. По крепости, которая зависела от пропорций меда и воды, различали «паўтарак, двайняк, трайняк».

Водка и сивуха относилась к числу крепких напитков. Первоначально водку в Беларусь привозили из Генуи и Германии. В поэме про это и пишет Мидкевич, указывая на высокое качество водки из немецкого Гданьска. Водку готовили и в домашних условиях. Она была разного качества, в зависимости от сырья. Домашняя водка сивуха при длительном хранении в дубовых бочках приобретала особый вкус и цвет, такую называли дубняк.

Спиртные напитки чаще употреблялись в карчме, которая была неотъемлемым элементов и деревни, и местечка, и города:

У карчме? Ого! — і скварка, і папойка [2, с. 96].

Мясные продукты были традиционными и на столе крестьянина, и у шляхтича.

Свинина в питании белорусов употреблялась в значительно больших количествах, чем баранина и говядина [1, с. 66—67]. Сало солили, коптили. Оно было популярным блюдом и компонентом блюд. Отдельно делались колбасы, салтисон, кумпяки, другие долгохранящиеся блюда.

Широко использовалось в шляхетской кулинарии и мясо птицы: курятину, гусятину:

Мужчынам іх сняданак быў паданы  
У другім раскладзе: смажанай паўгускі,  
Язык халодны, скрылікі агузка,  
Правэнджанага на ядлоўцы ўдала [2, с. 66].

То, как часто рыбные блюда появлялись на столе шляхтича, зависело от место расположения усадьбы. Во многих фольварках были свои рыбные пруды. Ну а на праздничных столах рыба, часто привозная, была неотъемлемым элементом:

Прайшлі з падносамі — і скрозь паналіваны  
 Талеркі польскім квасам, што прыгатаваны  
 Не толькі з кіслых буракоў з баравікамі,  
 А нават на пярлінках, Войскага рукамі  
 У кацел укінутымі з залатой манетай...  
 Кунтузы ў соусе, пінэлі і фігатэлі,  
 Аркасы, і блямамы, і дзіковы рэбры,  
 Ласосеў бок і горкі на тарэлках срэбных  
 Дунайскай сцерлядзі, ружовай асятрыны,  
 Турэцкіх балыкоў у скрыліках цытрыны;  
 Ікры чырвонай, чорнай, фрыкасэ, паштэтаў —  
 Хоць гаць гаці! Фантазіяй і двух пазтаў  
 Пэралічыць іх нельга. Назавём, аднак жа,

Хоць рыбныя. Тут што ні блюда, то інакшы  
 Гатунак: шчупачкі — мальга і веліканы —  
 Вага і выгляд па маёмаснаму стану.  
 Напрыклад, лешч і карп: адзін — высакародны,  
 Другі — худы таран, брат брату тут не родны.  
 А вось кухарскі суд — нярэзанная рыба  
 Ад галавы засмажана, а да хваста па хібу  
 Запечана, і хвост — у соусе. Здаецца,  
 Вось зараз плясне ім — соус разальецца.  
 Больш не пытаючы, як што завецца ў блюдах,  
 І гаману спыніўшы аб кухарскіх цудах,  
 Напалі госці ўмомант з апетытам зверскім  
 На ўсе прысмакі, змочваючы іх венгерскім [2, с. 360—361].

В поэме «Пан Тадеуш» дается описание приготовления и такого сложного блюда как бигос:

Славуты бигас — першынец прысмакаў.  
 А вараць проста: кіслую капусту,  
 Якая ў сялян, па іх выслоўі,  
 Найлепшая пажыўнасць у здароўі  
 Не менш гадзіны з добрым тлустым мясам

У печы тушаць ці над жарам часам  
 У сагане, пакуль з вяршка да нізу  
 Усю масу сок і тлуснасць не праніжа.  
 Вось і гатоў ён, бигас наш, — зірніце,  
 А пах які — язык не праглыніце! [2, с. 142].

Для всей белорусской кулинарии характерно было использование лесных грибов. Грибы употребляли отваренными, жареными, тушеными, маринованными. Для продолжительного хранения их сушили [3, с. 27].  
 Особенно вкусны были соленые грибы:

Рыжыкі бяруць усе; такой народнай ласкі  
 Грыб гэты не займеў, бо шапачкай ён шэры,  
 Але ж які на смак пад чарку на вячэры!  
 Ці ты салі яго, ці еш, зварыўшы свежы, —  
 І ўвосень і зімой не трэба лепшай ежы [2, с. 90].

Из первых блюд в поэме упоминается литовский холодник:

Гарэлка ўкругавую абышла, пасллі  
 І халаднік літоўскі моўчкі дружна елі [2, с. 105].

Х о л о д н и к — это редкий холодный суп, который готовился на основе сыворотки или сметаны, но чаще — на основе отвара свеклы. Его заправляли зеленым луком, огурцами [3, с. 19—20].

Из молочных блюд кроме сметаны широко употреблялся и творог. При этом способы его употребления были достаточно изысканы:

Нясе тварог, заліты цёплым півам  
 І зверху прыздоблены смятанай [2, с. 90].

Из разнообразных сладостей того времени в поэме внимание уделено мармеладу [2, с. 356].

Таким образом, поэма «Пан Тадеуш» не только показывает нам стол шляхтича, но и часто описывает способы приготовления традиционных для конца XVIII — начала XIX веков блюд шляхетской кухни. Такая информация может быть использована, по нашему мнению, современными ресторанами и кафе для своей работы.

#### Список источников

1. Беларусы. Т.5. Сям'я / В. К. Бандарчык [і інш.] ; Ін-т мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору НАН Беларусі. — Мн. : Белнавука, 2001. — 375 с.
2. Міцкевіч, А. Пан Тадеуш, або Апошні наезд у Літве: Шляхецкая гісторыя 1811—1812 гг. : у 12 кн. вершам / пер., камент. Я. Семязона ; прадм. К. Цвіркі / А. Міцкевіч. — Мн. : Маст. літ., 1998. — 367 с.
3. Наваградскі, Т. А. Традыцыі народнага харчавання беларусаў / Т. А. Наваградскі. — Мн. : НІА, 2000. — 112 с.
4. Мірачыцкі, Л. П. Адам Міцкевіч / Л. П. Мірачыцкі / Памяць : гіст.-дак. хроніка г. Баранавічы і Баранавіцкага р-на. — Мн. : БЕЛТА, 2000. — С. 149.
5. Krzywicki, T. Szlakiem Adama Mickiewicza po Nowogrodzysznie, Wilnie i Kownie: przewodnik. — Pruszkow: Oficyna Wydawnicza "Rewasz", 2006. — S.135-141.