

**Вилейко С.Л., Гоманчук Е.И.**  
**САМОБЫТНОСТЬ БЕЛОРУССКОЙ НАЦИОНАЛЬНОЙ**  
**КУХНИ КАК ПЕРСПЕКТИВНЫЙ РЕСУРС РАЗВИТИЯ**  
**МЕЖРЕГИОНАЛЬНОГО СОТРУДНИЧЕСТВА И ТУРИЗМА**  
Гродно, Республика Беларусь

Национальная кухня является одной из сторон культуры народа, которая тесно связана с его традициями и обычаями, а также выражает его самобытность. Каждый турист, приезжающий в новую страну, несомненно, желает отведать блюда национальной кухни. Каждая страна славится своими национальными и культурными изысками. Богатство любой кухни оценивается не по числу блюд, а по богатству их вкусовых оттенков, по искусству комбинации различных продуктов. Кроме самих блюд, немаловажную роль отыгрывает оригинальный интерьер, качественное обслуживание и другие сопровождающие услуги. Знание кулинарных традиций своей страны и использование имеющихся знаний может активно содействовать развитию международного культурного познавательного туризма и межрегионального сотрудничества. В этом качестве потенциал белорусской национальной кухни, к сожалению, еще недостаточно разработан, а его возможный вклад в развитие туристической индустрии страны не оценен по достоинству.

Отличительной чертой белорусского народа всегда считалось гостеприимство, об этом свидетельствует хотя бы известная пословица “Госць у хату – Бог у хату”. Гость для белорусов – особа очень важная: “Добраму госцю вароты самі расчыняюцца”, “Прыглядай гасцей, каб хадзілі часцей”. К своим гостям хозяева обращались с такими словами: “Прысядзь – госцем будзеш”, “Сядзь у нас – госцем будзеш”, “Чым багаты, тым і рады”. А про щедрость души белорусского народа знают все, кто хоть когда-нибудь приезжал сюда погостить: “Госця вясною частуюць мядком, а ўвосень – малачком”, “Хлеб на сталі, рукі свае, адрэж ды еш”. Такое отношение к гостям существовало всегда и сохранилось до наших дней, а ведь именно богато накрытый стол и гостеприимные хозяева могут показать своеобразие культуры народа, создать хорошее впечатление и расположить к дальнейшему плодотворному сотрудничеству.

В чем же заключается самобытность белорусской национальной кухни. Белорусская национальная кухня имеет многовековую, очень богатую и интересную историю. Издавна белорусы поддерживали тесные хозяйственно-экономические и культурные связи с русскими, украинцами, поляками, литовцами и латышами. Вполне закономерно, что белорусская кухня оказала влияние на кухни соседних народов. В свою очередь кухни этих народов в определенной мере воздействова-

ли на белорусскую кухню. Об этом свидетельствуют и схожие названия одних и тех же блюд, кулинарных изделий и напитков, предметов кухонной утвари и посуды. К примеру, литовцы и латыши заимствовали белорусское слово «талакно» (специально приготовленная овсяная мука), а белорусы – литовское слово «луста». Крупнік (суп из крупы) имеет общее название у белорусов, поляков и литовцев, а традиционное блюдо белорусов “верашчака” популярно и в Литве. Хорошо известна белорусская “зацірка” в русской, литовской, польской и украинской кухнях. Одинаковое название посуды для приготовления теста и выпечки хлеба – у литовцев *dzieša*, у белорусов – *дзежа*, у русских – *дежа*, у украинцев – *діжа*. И таких примеров из кулинарной терминологии можно привести немало [1, с. 19].

Белорусскую национальную кухню отличает ряд особенностей: большое количество блюд из картофеля, овощей и грибов, использование молочных продуктов, преимущественно использование свинины, особые способы заготовки продуктов, разделение продуктов на группы (приварки, закрасы, заколота, волога, присмаки) [2, с. 329]. Приправы в белорусской кухне используются в умеренном количестве, поэтому блюда в основном неострые. Отличительными особенностями белорусской народной кухни являлись экономичность в расходовании продуктов, высокая требовательность членов семьи к чистоте и аккуратности. Особое внимание всегда уделялось хлебу. Много пословиц и поговорок сложилось в народе о хлебе: “Хлеб у доме – гаспадар, на працы – друг, у дарозе – таварыш”, “Хлеб над усім пануе”, “Хлеб – усяму галава”. Хлеб, испеченный из чистой ржаной просеянной муки, называли “пирогом”. По мере того, как отдалялось время от жатвы и сокращались запасы ржи, хлеб изменялся по своему виду и качеству. Самое низкое качество хлеба было весной. Тогда считали еще хорошими такие сорта хлеба, как “градовы” и “паловы”. “Градovы” хлеб пекли из непросеянной муки, “паловы” составляли из двух частей: одну – из ржаной, а вторую – из ячменной, гречневой или овсяной муки. Интерес представляют также белорусские национальные напитки, такие как различные виды кваса, морс и кисель из ягод, а также алкогольные напитки – медовый напиток, пиво, зубровка, наливки и ликеры. Особое внимания заслуживает белорусский национальный напиток Крамбамбуля, по непонятным причинам забытый, но получивший новый всплеск популярности за последние годы. Этот алкогольный напиток представляет собой настойку на меду и пряностях. Пьётся он как в холодном, так и в горячем виде. Сейчас этот напиток подают во многих ресторанах Беларуси. Начато промышленное изготовление крамбамбули как белорусского национального напитка, возрожденного по рецептам времён Великого княжества Литовского. Белорусской кухне, со всеми ее тради-

циями и особенностями приготовления, есть что предложить туристам, желающим лучше узнать белорусскую культуру изнутри.

Для некоторых туристов самой целью путешествия является посещение мест, где они могут отведать кулинарные изыски той или иной страны. Специально для них организуются гастрономические туры. Такие туры рассчитаны на почитателей кулинарного искусства и ценителей вин. Целью гастрономических туров является знакомство с кухней выбранной страны, ее особенностями, которые веками вбирали в себя кулинарные традиции и обычаи. Самый распространенный вид гастрономического тура – тур эконом-класса, в котором дегустации проходят в перерывах между экскурсионной программой и остановками в отелях. Второй вариант – это знакомство с кухней страны в белом фартуке бок о бок с шеф-поваром или, возможно, на его мастер-классах. Третий вариант – для гурманов-профессионалов: карту путешествия составляет сам «турист», зная заранее, что и где он будет пробовать и чему учиться. Интересных в кулинарном смысле точек на карте Европы множество, но самые аппетитные направления для гастрономического туризма – Франция, Италия и Испания. Там – самая разнообразная и колоритная кухня, позволяющая выстроить множество маршрутов, идущих через известные своими уникальными напитками и деликатесами регионы.

Что касается Республики Беларусь, то наиболее подходящим вариантом здесь является первый. Помимо гастрономических туров, при организации поездок и экскурсий, туристическая компания может специально для своей группы заказать кафе или ресторан, выбрать меню по своему усмотрению, а также организовать прием пищи в виде театрализованного представления, заимствуя опыт Лидского Замка. Туристы, путешествующие индивидуально либо малыми группами, могут посетить кафе и рестораны, предлагающие блюда национальной кухни. В городе Гродно 13% из всех существующих ресторанов и кафе предлагают блюда белорусской национальной кухни; для сравнения в Минске – 34%, в Витебске – 37%, в Могилеве – 25%, в Бресте – 21% и в Гомеле – 20%. По нашему мнению, развитие и активное внедрение в туристическую деятельность таких туров выгодно расширит диапазон услуг, представляемых туристическими фирмами, и будет в целом способствовать развитию межрегионального сотрудничества.

В мае 2011 было проведено независимое исследование объектов общественного питания города Гродно, предлагающих блюда белорусской национальной кухни. Специализирующимися только на белорусской кухне заведениями являются 3 кафе (“1001 ночь”, “Белкард”, “Заря”) и 1 ресторан (“Золотой Теленок”), однако, данные заведения сами не позиционируют себя как заведения национальной кухни, в них отсутствует стилизованный интерьер. Еще 15 заведений лишь

включают блюда национальной кухни в меню. Однако тот факт, что блюда белорусской кухни специально не обозначаются, не выносятся в отдельный раздел меню, создает для посетителя ситуацию неопределенности и незнания того, блюдо какой кухни он заказывает. Существенным недостатком, снижающим привлекательность и восприятие белорусских национальных блюд иностранными туристами, является отсутствие меню на иностранных языках и слабое владение персонала иностранными языками.

Почти все рассматриваемые объекты общественного питания находятся в черте города, исключение составляет ресторан “Замак Зеваны”, находящийся в 12 км от областного центра. Данный ресторан, на наш взгляд, является наиболее привлекательным для туристов, так как он располагает 4 залами, выполненными белорусскими мастерами в русле белорусской и в целом славянской мифологии. Высокопрофессиональные повара предлагают шедевры национальной и европейской кухни, а также яства из дичи: кабана, оленя, лося, зубра. “Замак Зеваны” размещается на территории агротуристического комплекса “Гарадзенскі маэнтак “Каробчыцы”, предлагающего всем желающим познакомиться с творениями белорусских зодчих, посетить домик охотника и рыбака, побывать в заповедном уголке диких животных и совершить прогулку на лошади. Среди объектов, расположенных в черте города, наиболее привлекательными являются ресторан «Старый лямус», кафе «Корчма» и «Корчма у причала», располагающие оригинальным интерьером, создающим атмосферу белорусского местечка.

В ходе исследования была выявлена еще одна проблема, связанная с недостатком рекламы и информации о заведении. Свои сайты или странички в интернете имеют только 7 объектов общественного питания, а ведь именно интернет является основным источником, из которого иностранные граждане, желающие посетить нашу страну и отведать национальную кухню, будут черпать информацию. На официальном туристическом портале Национального агентства по туризму [www.belarustourism.by](http://www.belarustourism.by) присутствует информация только по трем областным центрам (Минск, Брест, Витебск). Информация о заведениях общественного питания на официальном сайте города Гродно [www.grodno.by](http://www.grodno.by) включает в себя лишь адрес, телефон, часы работы и, в редких случаях, дополнительную информацию об организации торжеств и предлагаемых блюдах. В некоторых случаях информация устаревшая. Сайт [www.grodnoinfo.com](http://www.grodnoinfo.com) предоставляет информацию о большинстве заведений г. Гродно, однако, в каждом конкретном случае, она разноплановая, т.е. отсутствует четкая система пунктов, по которым описывается заведение. В нескольких случаях информация устаревшая. Был найден только один сайт, на наш взгляд представляющий наиболее четкую и полную информацию – [www.relax.by](http://www.relax.by).

Белорусской кухне, со всеми ее традициями и особенностями приготовления, есть что предложить туристам, желающим познакомиться с нашей республикой, с жизнью и бытом народа, традициями и в целом постичь своеобразие белорусской культуры. Белорусская национальная кухня является потенциальным ресурсом, способным активизировать и развить международный туризм и международное сотрудничество, а так же вызвать познавательный интерес не только у зарубежных гостей, но и у наших сограждан.

1. Маркова, Л.Д. Белорусская кухня / Л.Д. Маркова, И.П. Корзун, З. В. Василенко и др.; Под. ред. З.В. Василенко – 3-е изд., перераб. и доп. – Мн.: Ураджай, 1993. – 222 с.
2. Похлѣбкин, В.В. Национальные кухни наших народов / В.В. Похлѣбкин. – Москва: Центрполиграф. – 2004. – 329 с.

**Józef Ziemczonok**  
**BIAŁORUSKIE EUROREGIONY**  
Варшава, Польша

Euroregion to forma współpracy transgranicznej pomiędzy regionami państw członkowskich Unii Europejskiej, państw kandydujących oraz regionami ich sąsiadów. Termin region (od łac. *regio*) oznacza obszar, okolicę. W tworzeniu euroregionu uczestniczą przedstawiciele lokalnych i regionalnych władz samorządowych oraz niekiedy społeczności przygraniczne. Działalność transgraniczną i euroregionalną regulują: *Europejska Konwencja Ramowa o Współpracy Transgranicznej między Wspólnotami i Władzami Terytorialnymi* (tzw. *Konwencja Madrycka* z 21 maja 1980)<sup>3</sup>, *Europejska Karta Samorządu Terytorialnego*, *Europejska Karta Samorządu Regionalnego*, *Europejska Karta Regionów Granicznych i Transgranicznych*. Strukturą koordynującą działalność euroregionów w Unii jest Komitet Regionów UE. Cele, które powinny spełniać euroregiony to: zmiany charakteru granic i przewyciężenia krępujących uregulowań państwowych dotyczących nieprzenikalności granic; umacnianie warunków gospodarczych i społeczno-kulturowych; czynienie ze zdecentralizowanych regionów siły napędowej współpracy ponadgranicznej; ułatwienie realizacji europejskiej polityki zagospodarowania przestrzennego; usuwanie przeszkód i nierówności ekonomicznych oraz infrastrukturalnych; określanie metod rozwiązywania problemów, przejawów niedorozwoju i uciążliwości charakterystycznych dla obszarów peryferyjnych; formułowanie zasad budowy podstaw wzajemnego zaufania i współpracy między instytucjami europejskimi oraz ich efektywności; budowanie wzajemnych więzi.

Podstawowe zasady funkcjonowania euroregionów są następujące:

---

<sup>3</sup> Białoruś nie jest członkiem Rady Europy, tym niemniej stosuje się do tej konwencji.