

На ростанях

# Салодкія традыцыі, або Пра што ўспомніць за кубачкам кавы?

Нашы продкі пазнаёміліся з кавай раней, чым жыхары некаторых еўрапейскіх краін. Падчас знакамітай бітвы пад Венай у 1683 годзе, у якой удзельнічалі войскі Рэчы Паспалітай на чале з каралём Янам Сабескім, у якасці трафея яны адхапілі турэцкі абоз з запасам кавы. Па легендзе, такую сыравіну за асаблівых заслугі перадалі Францу Кульчыцкаму. І той адкрыў першую кавярню ў Вене. Спачатку традыцыйная чорная кава мясцовым жыхарам не спадабалася, усё ж гэта быў напоў ворага. Але Кульчыцкі не здаваўся: пачаў даваць у каву мёд і падаваць да яе пачыва. Так зарадзіўся венскі стыль ужывання кавы. Натуральна, іншыя шляхцічы, якія бралі ўдзел у Венскай бітве і даведвалі пра каву, прывозілі зерне дадому. Праўда, у XVII стагоддзі напой не стаў асабліва папулярным, бо кававыя гандлёвыя сувязі яшчэ не былі наладжаны. Затое ўжо ў першай палове XVIII стагоддзя ён распаўсюджваецца па тэрыторыі ВКЛ, што было звязана з прыходам да ўлады на тэрыторыі Рэчы Паспалітай прадстаўнікоў саксонскай дынастыі, якія былі аматарамі духмянага напою. Пастаўка кававых зярнят ішла як з Турцыі, так і Галандыі, экзотыка трапляла да нас праз Балтыйскае мора і гандаль па рацэ Нёман... Гэтыя цікавосткі мне давялося пачуць падчас прэзентацыі новай экскурсіі «Духмяныя гісторыі: кава і шакалад у жыцці сталіцы», якая была прэзентавана падчас семінара Нацыянальнага агенцтва па турызме.

«Гэта прыклад прамысловай ці гастронамічнай экскурсіі, але не зусім звычайнай. Прамысловы турызм не пачынаецца і не заканчваецца толькі ў рабочых цэхах, яны могуць быць ўлісеныя ў гарадскую прастору», — растлумачыў распрацоўшчык «салодкіх» вандроўкі, экскурсавод і гісторык Зміцер Скважыцкі. Ён хацеў паказаць, што нават за вытворчасцю пэўнай прадукцыі можа стаяць пэўная частка жыцця насельніцтва пунктаў, іх традыцыі. Пры распрацоўцы падобных маршрутаў можна паглыбіцца ў гісторыю і расказаць пра сучасную вытворчасць, такім чынам рэкламуючы айчынную прадукцыю.

## КАВАВЫЯ ШЛЯХІ

Знаёмству з кавой мы абавязаныя Асманскай імперыі, тут яе ужывалі як танізавальны напоі. Першая кавярня з'явілася ў Стамбуле, і там збіраліся, каб абмеркаваць бытвыя і палітычныя праблемы.

Еўрапейцы ўпершыню пазнаёміліся са смакам кавы пры дэвіях турэцкага паша, а з канца XVII стагоддзя гэтым напоём сталі гандаваць армянскія купцы. Першая ж кавярня, падобная на сучасную, у Парыжы адкрылася ажно ў 1686 годзе. Яна атрымала назву ад імя яе ўладальніцы — Пракоп — і мела неверагодны поспех, бо побач з ёй працаваў тэатр Камедзі Франсэз. Тут пачалі збірацца інтэлектуалы, аматары высокага мастацтва. Менавіта на ўзор гэтай кавярні (дарчы, яна працуе і сёння) такія ўстановы сталі месцам для сустрэч і размоў. З канца XVII—XVIII стагоддзя кава пачала скараць розныя краіны Еўропы, спрыялі гэтай і галандцы, якія сталі вырошчваць кававыя дрэвы. Першыя кавярні на нашых землях з'яўляюцца ў XVIII стагоддзі. Дакументы пацвярджаюць, што адна з іх працавала ў Гродне ў 1780 годзе. Вядома, што ў XVIII стагоддзі яны былі ў Паставах, Слоніме, Мінску. Дзякуючы намаганням Антонія Тызенгаўза ў канцы XVIII стагоддзя Гродна становіцца буйным гандлёвым і прамысловым цэнтрам, тут адкрываецца больш за дзясятка мануфактур, на якіх працуюць у тым ліку замежныя майстры. Пад іх ствараецца інфраструктура — жыллі і галіна паслуг, да якой яны прывычаліся на радзіме. Адкрываюцца і кававыя дамы.

Але на нашых землях спачатку было прынята піць каву не ў грамадскіх месцах, а дома. У багатых дамах нават былі спецыяльныя кухаркі — кавяркі. Кава гздаваецца ў літаратурных творах. Напрыклад, у паэме Адама Міцкевіча «Пан Тадэвуш». Ёсць успаміны, што кавярка займалася закупкай кававых зярнят у горадзе альбо набывала іх з віцін (гэта рачныя судны, яны хадзілі па Нёмане).

## КАВУ ЎЖЫВАЛІ КІЛАГРАМАМІ

Пэўны час у шляхецкіх дамах людзі снідалі стравы «пінная поліўка». Але з другой паловы XVIII стагоддзя паступова яе выцясніла кава. Спачатку яе разам з пачывам падавалі жанчынам. З'явілася і традыцыя паслабедзеннай кавы. У шляхецкіх дамах заморскі прадукт ужывалі ў вялікай колькасці. Некаторыя гаспадары маглі асіліць да кілаграма кавы надзень. Але варты ўлічваць, што семі тады былі вялікія, да таго ж да іх прыходзіла багата гаасцей.

Доўгі час кава заставалася напоём шляхты і гараджан і была недаступнай сялянам. Але ў вёсках ведалі пра заморскі напоі і нават гатавалі яго замаяжнікі: выкарыстоўвалі смажанае іржанае жыта, цыкорыі.

Колькасць кавярняў паступова расла. Вядома, што ў Гродне да канца XVIII стагоддзя было

каля 30 кавярняў, у Вільні — 50, Слоніме — 20, у Мінску больш за 30. Ды і цэны паступова зніжались. Таму кава становіцца любімым напоём у асяродку студэнцкай моладзі. У той час напоі рабіліся вельмі густымі — лічылася, што ім можна абедаць. Відаць, адсюль і пайшоў рускі выраз «откушать кофею». Так кавярні ператвараюцца ў месцы культурнага баўлення часу. Там ігралі на музычных інструментах, спявалі, абмяркоўвалі навіны, чыталі літаратуру і газеты, паэты прэзентавалі свае творы.

Да XIX стагоддзя ўжо нават існавала пэўная культура гатавання напою. Так, ураджэнец сучаснага Вілейскага раёна Ігнат Ходзька ў сваім апавяданні «Берагі Вільні» праз словы героя скардзіцца, што людзі развучыліся гатаваць добрую каву, не ведаючы многіх сакрэтаў, неаходных для гэтага. Маўляў, абавязкова патрэбныя рознага роду прылады для працэдування кавы, вяршыкі, трохі міндалю для водару і залачэння пенкі, цыкорыю — не больш як чвэрць, бо такая прапорцыя дае найпрыгажэйшы колер і не псуе смаку...

Яшчэ адзін модны заморскі напоі — гарачы шакалад — на нашы землі прыходзіць у самым пачатку XVIII стагоддзя, чым мы абавязаны езуітам, для якіх ён стаў «карпаратыўным» прадуктам. У Беларусі існавала шырокая сетка езуіцкіх калегіумаў, у тым ліку ў Мінску, Віцебску, Оршы, Нясвіжы. Езуіты частавалі паломнікаў, гаасцей, падавалі шакалад, калі вялі перагаворы. Орду на належала разгалінаваная сістэма навуковых устаноў, дзе вучні таксама пілі гэты напоі. А рэцэптура паступова ўдасканальвалася.



У XVIII стагоддзі шакалад быў надзвычай дарагі. Яго, у адрозненне ад кавы, цяжка было дастаць. У той час у Беларусі ўжо прадаваўся і шакалад у плітках. 400 грамаў каштавалі столькі, колькі 20 літраў гарэлка.

## ЦУКЕРНІ І НЕ ТОЛЬКІ

Каву і какаву шырока выкарыстоўвалі для прыгатавання дэсертаў. З дакументаў вынікае, што кавярні размяшчаліся ў цэнтры Мінска, побач з ратушай. У 1857 годзе пісьменнік Уладзіслаў Сыракомля апісавае, што на тэрыторыі Верхняга горада працаваў шэраг кандытарскіх, якія называліся цукерні. У адной з іх, дзе падаваліся кава і дэсерты, былі два салоны з більярдным і буйнай бібліятэка мясцовых і замежных газет.

У XIX стагоддзі папулярнымі былі кавярні на Захар'еўскай вуліцы (сённяшні праспект Незалежнасці). У кавярні Якаўлева прапаноўвалі каву і шакалад у тым ліку навінасам. На рагу Захар'еўскай і Петрапаўлаўскай (дзесьці ў раёне ўніверсама «Цэнтральны») над кандытарскай здымаў пакой Якаў Кругер, у малявальную школу да якога хадзіў Хаім Суцін. Яго знакаміта

карціна «Маленькі кандытар» — ці не замалёўка з падгляджанага ў Мінску?

Кандытарская Венгрэцкага прапаноўвала наведвальнікам дэсерты, зробленыя па рэцэптах найлепшых еўрапейскіх кандытараў, тут можна было знайсці пачыва, шакалад, цукеркі і марожанае. Пасляховае была і кавярня Георгія Рачкоўскага, а яго фабрыка кандытарскіх вырабаў «Жорж» нават у гады Першай сусветнай вайны давала выдатны прыбытак. Менавіта на яе базе за савецкім часам пасля пачнецца выраб цукерак будучай фабрыкі «Камунарка».

На рагу Губернатарскай і Захар'еўскай (цяпер скрыжаванні Леніна і праспекта Незалежнасці) у дарэвалюцыйны час знаходзіўся дом Мельцара, у якім размяшчалася кандытарская «Канстантынопальская». Яна належала да першай сеткі кандытарскіх і кавярняў у Мінску, якія мелі фірменную шыльду ў выглядзе крэндзеля. Распачалі салодкі бізнес турэцкія падданцы братаў Афлі. Кава па-турэцку, усходнія ласункі і пачыва спадабаліся гараджанам, і братаў сталі адкрываць кандытарскія і крамы па ўсім горадзе. Да таго ж яны выкарысталі хітры маркетынговы ход — на работу ў свае гандлёвыя пункты бралі толькі турэцкіх работнікаў, каб падкрэсліць, што ў іх гатуецца усё сапраўды па ўсходніх рэцэптах. Спачатку гэта прынесла братам шалёны поспех, яны хутка разбагацелі. Але ў канцы XIX — пачатку XX стагоддзя вакол кандытарскай сеткі пачалі узнікаць канфлікты. Турэцкія супрацоўнікі прызначаліся весці справы па сваіх законах. Так, калі прыходзіў зборшчык падаткаў, яго проста палбілі. Падчас канфліктаў з пакупнікамі мясцовыя кухары помсцілі — маглі пакласці ў пачыва бруд, дохлых мух. Пасля шматлікіх скаргаў Ахмед Афлі нават трапіў у турму на месяц. Пасля спробы вяртання ён нарэшце парадак, кандытарскія больш не былі нагодай для нараканняў.

## НОВАЯ ГІСТОРЫЯ

Вядомая жыхарам сталіцы «Лакамка» знаходзіцца на месцы, дзе да рэвалюцыі таксама размяшчалася кавярня. Праўда, гэта хутэй супадзенне. У пасляваенны час, калі горад адстрайваўся нанова, архітэктары планавалі стварыць ідэальную для пражывання і адпачывання прастору, за кожным будынкам была свая спецыялізацыя — кандытарская крама, кніжная, кветкавая, магазін мастацкіх вырабаў, галюўны ўніверсальны магазін. Такая спецыялізацыя захоўваецца і сёння. У 1952-м адкрыўся кандытарскі магазін № 50, пасля яго «перайменавалі» — змянілі лічбу на № 19, і ўжо пасля далі легендарную назву. «Лакамка» адрознівалася высокім сэрвісам. Тут аказвалі паслугі, якіх на той час нідзе больш не было. Напрыклад, любіць жыхар Савецкага Саюза мог патэлефанаваць і замовіць торт для сваякоў. Грошы прыходзілі паштовым пераводам, а тавар дастаўляўся на адрас, які даваў заказчык. Вядома, што часам магазін працаваў у навагоднюю ноч, у тым ліку навінасам. Тут жа была кавярня, дзе студэнты спускалі палову ступендзі. Сюды беглі пасля прагляду фільмаў у кінатэатры «Цэнтральны», што зачыняўся апоўначы.

Пэўны час пасля спектакля акцёры Купалаўскага тэатра прыходзілі сюды адзначыць пастаноўкі, докламавалі вершы. Сярод пастаянных наведвальнікаў была Стэфанія Станюта. Нават захаваліся ўспаміны Лі Харві Освальда, якога лічаць збойцам Кенэдзі, дзе той называе мінскую краму «дзіцячай краінай мар з цукерак і шакаладу». Да 1980-х магазін страціў гістарычны інтэр'ер. Ужо ў наш час, калі ішоў рамонт, іх пастараліся аднавіць.

А наасупаць размяшчалася яшчэ адно знакавае для гараджан месца — кавярня «Вясна». У ёй рабілі адмысловыя пірожныя і запрашалі на іх дэгустацыі, прымеркаваныя да свята, напрыклад, да 8 Сакавіка.

У канцы 1980-х у цэнтры горада была адкрыта яшчэ адна важная кавярня — «7 пятніц». Сталы ў ёй былі накрытыя рушнікі, адфіянткі хадзілі ў вышыванках, а сцены ўпрыгожвалі карціны мастака Селяшчука, знакамітага афармляльніка дзіцячых кніг. Лічыцца, што гэта была першая прыватная кавярня ў Мінску.

Так, кава ды шакалад выдатна ўпісаліся ў наша жыццё, і «салодкая» гісторыя працягвае стварацца.

Алена ДЗЯДЗЮЛЯ.



Выдаван рубіры Ірына ТАМКОВІЧ, Тэл. 8 (017) 287-18-15

Далёка не заўсёды патрабуецца абрываць кветкі на таматах, але на некаторых асабліва ўраджайных кустах такая маніпуляцыя дапамагае паскорыць паспяванне пладоў, якія завязаліся, і зрабіць іх больш буйнымі.

# Калі абрываць кветкі на таматах

## Буянне гронкі

Асобную ўвагу варта аддаць такой з'яве, як буянне гронкі тамату, калі пасля ўтварэння завязі гронка працягвае свой рост і на ёй пачынаюцца адрастаць новыя лісты ды з'яўляюцца кветкі. Парастак, які з'яўляецца працягам гронкі, адцягвае на сябе частку харчавання, з-за чаго плады, што завязаліся, атрымліваюцца дробнымі і спеюць нераўнамерна. Таму такую гронку варта

## Поўнае выдаленне суквеццяў на верхавіне

Звычайна мы радуемся дэтэрмінантным таматам, якія багата квітнеюць у цяплицы і адкрытым грунце. Шмат кветак — шмат пладоў. Але не заўсёды. Калі на дэтэрмінантных таматах, якія растуць у адкрытым грунце, ужо ёсць 5-7 гронка, а на носьце жывень і набліжаецца пахаладан-

## Частковае выдаленне суквеццяў

Многія агароднікі імкнуча вырошчваюць такія таматы, на якіх утвараюцца гронкі з вялікай колькасцю завязяў. Аднак чым больш пладоў завязжацца на гронцы, тым яны атрымаюцца драбнейшыя. Да таго ж перагружаныя гронкі таксама пажадана падвязаць, каб яны не зламаліся пад уласнай вагой. Гаспадары, якія збіраюць насенне з такіх раслін, выдалюць на некаторых гронках кветкі, каб атрымаць больш буйныя плады.

Часцей за ўсё вялікая колькасць завязяў на гронцы ўтворацца менавіта ў цяплицы, калі раслінам ствараюцца аптымальныя ўмовы для росту і развіцця. Прышчыпванне кветкавай гронкі ўжываюць як для буйнаплодных, так і для драбнаплодных таматаў наکشталт чэры, дзе на гронцы завязваецца больш за 16 пладоў.

Калі на кустах ужо на другой і трэцяй гронцы некаторыя плады сфарміраваліся занадта дробныя, то на самай верхавіне яны будуць яшчэ драбнейшыя. І ёсць сэнс частку самай верхняй гронкі выдаліць, а затым прышчыпнуць верхавіну парастка пасля другога ліста над гронкай.

Колкі кветак выдаліць на верхняй гронцы і ці варта гэта наогул рабіць, залежыць ад таўшчыні парастка і этапу вегетацыі. Калі сезон ужо заканчваецца і ночы становяцца халоднымі, частковае прышчыпванне гронкі дапаможа таматам сфарміраваць плады нават на самай верхавіне.



не з дажджамі і туманамі, ёсць сэнс прышчыпнуць бакавыя парасткі або выдаліць гронку на верхавіне, каб да канца сезона ўсе завязі сталі пайнаватарнымі пладамі.

У цяплицы кветкі на дэтэрмінантных і супердэтэрмінантных таматах можна не чапаць, а даць ім магчымасць парадаць вясельным ураджаем няхай і не вельмі салодкіх пладоў. Рэгуляра варта выдаліць на іх толькі пасыні другога парадку, каб плады і на бакавых парастках таксама паспелі выспець.

Вядома, нам складана прадбачыць, якое будзе надвор'е і ці паспеюць выспець усе плады на кустах Таму варта арыентавацца на самыя слабыя кусты, а найбольш моцным таматам — толькі крыху дапамагчы сфарміраваць плады.

Даты	Падзеі	Людзі
28 ЛПЕНЯ	1946 год — нарадзілася Надзея Аляксандраўна Юўчанка, беларускі музыкантавец, кандыдат мастацтвазнаўства. Аўтар работ па пытаннях тэатральнай музыкі, сучаснага музычнага мастацтва, гісторыка-тэарэтычнага аспекту музычнага тэатра Беларусі. Лаўрэат Дзяржаўнай прэміі Беларусі.	1906 год — нарадзіўся Фёдар Паўлавіч Рашотнікаў, народны мастак СССР, правадзейны член Акадэміі мастацтваў СССР. Аўтар жанравых работ, твораў на гісторыка-рэвалюцыйныя і батальныя тэмы, партрэтаў, ілюстрацый, сатырычных кампаніяў, графічных і скульптурных шэрагаў. Двойчы лаўрэат Сталінскай прэміі.
1956 год — нарадзілася Святлана Аляксандраўна Кашталапава, беларуская танцоўшчыца, заслужаная артыстка Беларусі. Салістка, рэпетытар па балете харэаграфічнага ансамбля «Харошкі». Выканала сола ў балете «Па старонках «Палацкага сьвятка», цыкле харэаграфічных мініячур «Бывай, XX стагоддзе!», фальклорнай праграме «Добры вечар!» і іншых.	1926 год — нарадзілася Іна Уладзіміраўна Макарава, расійская артыстка кіно, народная артыстка СССР. Здымалася ў фільмах «Маладая гвардыя», «Вьшын'я», «Жанчыны», «Жаніцца Бал'замінава». Лаўрэат Сталінскай прэміі.	1951 год — прынята Жэнеўская канвенцыя аб статусе бежанцаў. Уступіла ў дзеянне 22 красавіка 1954-га.
1961 год — нарадзіўся Аляксандр Мікалаевіч Курловіч, беларускі спартсмен (цяжка атлетыка), заслужаны майстар спорту СССР, заслужаны работнік фізічнай культуры і спорту Беларусі. Чэмпіён XXIV і XXV Алімпійскіх гульняў. Шматразовы чэмпіён свету. Чэмпіён Еўропы. 12-разовы рэкардсмен свету.	1926 год — нарадзіўся Наталля Мікалаеўна Бельховская, расійская кінаактрыса, народная артыстка РСФСР. Здымалася ў фільмах «Калія возера», «Чырвоная і чорная», «Тэгеран-43», «Бераг» і іншых. Двойчы лаўрэат Дзяржаўнай прэміі СССР.	Марк ТВЕН: «Самы надзейны спосаб падбздэрыць сябе — гэта падбздэрыць каго-небудзь іншага».

## СЁННЯ

Сонца

	Усход	Захад	Даўжыня дня
Мінск	5.17	21.14	15.57
Віцебск	5.00	21.10	16.10
Магілёў	5.07	21.05	15.58
Гомель	5.10	20.54	15.44
Гродна	5.33	21.29	15.56
Брэст	5.41	21.22	15.41

Месяц

Поўня 24 ліпеня.

Месяц у сузор'і Авена.

Імяніны

Пр. Васіля, Уладзіміра.

К. Ады, Ірыны, Віктара, Інакенцыя, Назара, Уладзіміра.

## ЗАЎТРА

Геамагнітны ўзрушэнні

...у суседзях

ВАРШАВА	+25...+27°C	КІЕЎ	+27...+28°C	РЫГА	+24...+26°C
ВІЛЬНЮС	+25...+27°C	МАСКВА	+26...+28°C	С.-ПЕЦЬЯРБУРГ	+22...+24°C

## УСМІХНЕМСЯ

Чым больш звоняць у дзверы, тым мацней мяне няма дома.

— Калі я гляджу на вас, мне падаецца, што ваша мама не хацела, а тата не стараўся!

Лепш плакаць у псіхолага, чым смяцца ў псіхіятра.

— Уяўляеш, мне дасталася прыгожая сцера! —  
— Радуйся! Магла ж і непрыгожая дастацца.

ЗВЯЗДА БЕЛАРУСКАЯ ГАЗЕТА

ЗАСНАВАЛЬНІКІ: Савет Рэспублікі Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Палата прадстаўнікоў Нацыянальнага сходу Рэспублікі Беларусь, Савет Міністраў Рэспублікі Беларусь

РЭГІСТРАЦЫЙНАЕ ПАСВЕДЧАННЕ НУМАР 2 ад 17 ЛЮТАГА 2009 ГОДА, ВЫДАДЗЕНАЕ МІНІСТЭРСТВАМ ІНФАРМАЦЫІ РЭСПУБЛІКІ БЕЛАРУСЬ.

Дырэктар — галоўны рэдактар КАРЛЮКЕВІЧ Аляксандр Мікалаевіч.

Выдавец — Рэдакцыйна-выдавецкая ўстанова «Выдавецкі дом «Звязда».

АДРАС: 220013, г. Мінск, вул. Б. Хмяльніцкага, 10а.

ТЭЛЕФОНЫ У МІНСКУ: прыёмнай — 311 17 13 (тэл./факс); аддзелаў: нільмаў — 311 17 44, маркетынгу — 263 66 73, бухгалтэрыі — 311 17 16.

www.zviazda.by

e-mail: info@zviazda.by

для зваротаў: zvarot@zviazda.by

ПРЫЁМ тэл./факс: 311 17 27, РЭКЛАМЫ e-mail: reklama@zviazda.by

Аўтары апублікаваных матэрыялаў нясуць адказнасць за падбор і дакладнасць фактаў, іх меркаванні не заўсёды супадаюць з меркаваннем рэдакцыі. Рэдакцыя на сваім меркаванні адбірае і публікуе адрававаныя ёй пісьмы. Перадрук матэрыялаў, апублікаваных у «Звяздзе», толькі з дазволу рэдакцыі.

Матэрыялы, пазначаныя гэтым значком, носяць рэкламны характар.

Адказнасць за змест рэкламы нясуць рэкламадаўцы.

Газета адрокружана ў Рэспубліканскім ўнітарным прадпрыемстве «Выдавецтва «Беларускі Дом друку», ЛП № 02330/106 ад 30.04.2004.

220013, Мінск, прасп. Незалежнасці, 79/1. Выходзіць 5 разоў на тыдзень. Тыраж 14.804. Індэкс 63850. Зак. № 1892.

М 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 Нумар падпісаны ў 19.30  
П 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 27 ліпеня 2021 года.

Фота Анатоля КЛЕШЧУКА