

# АДЧУЦЬ СЯБЕ ШЛЯХЦІЦАМ, або Як у Мінску праходзіў чарговы Тыдзень беларускай кухні

На мінулым тыдні мінчане маглі ўспомніць пра гастронамічныя традыцыі нашых продкаў і замест ужо звыклых для многіх ролаў, піцы ці, скажам, гамбургераў, пакаштаваць у сталічных кавярнях традыцыйныя беларускія стравы. Ужо ў сёмы раз з ініцыятывы Галоўнага ўпраўлення спажывецкага рынку Мінгарвыканкама аб'екты грамадскага харчавання горада бралі ўдзел у Тыдні беларускай кухні. Карэспандэнт «Звязды» наведаў тры мінскія кавярні і на ўласным страўніку адчуў, якімі бачаць нацыянальныя стравы сучасныя кухары.

Кажуць, у Беларусі няма рэстараннай крытыкі. Можа, і так, але ж густ у першую чаргу — справа вопыту. Ды і як можа быць інакш, калі маеш дзвюх бабуль у вёсцы? З дзяцінства маімі штотдзённымі «ахвярамі» былі калдуны, «пальцам піханая» каўбаса і шкрылі (так на Краснапольшчыне называюць смажаную дробна нарэзаную бульбу).

На гэты раз аб'екты грамадскага харчавання прапанавалі наступнае меню: закуску з курыцы з вяндрлінай і зялёным гарошкам за 50 тысяч рублёў, халаднік са шчаўя за 25 тыс., рыбу на тапленым масле з запечанай бульбай за 70 тыс., калдуны з мясам за 50 тыс., тварожныя

Прыносяць звычайнае абедзеннае меню — супы і салаты. «Скажыце, а што-небудзь з беларускіх страў у вас ёсць?» — пытаюся. «Так, у нас якраз Тыдзень беларускай кухні, паказаць меню?» — неяк здзіўлена кажа афіцыянтка. Дзяўчына сыходзіць, а я разважаю: ці вялікая верагоднасць таго, што чалавек, які не чуў пра гэты тыдзень, заўважыў бы дробную аб'яву на дзвярах і што-небудзь пакаштаваў?

Пачаць вырашаю з праграмы мінімум: на вуліцы прыпякае, а таму лепшай за халаднік стравы не прыдумаць. Ну, а вітамінны баланс папоўніць морсам з журавін. Чакаць даводзіцца нядоўга, хвілін дзясцят.



Прыгожа, але... ці па-беларуску?



Шчодрыя порцыі — адна з пераваг тыдня.

## СЛОВА Ў ПАДТРЫМКУ

А як ставяцца да Тыдня беларускай кухні самі супрацоўнікі аб'ектаў грамадскага харчавання? Каментуе намеснік генеральнага дырэктара адкрытага акцыянернага таварыства «ЦУМ Мінск» Святлана ГУД:

— Я лічу, што такія мерапрыемствы можна было б праводзіць нават часцей. У нашай кавярні «Алімп» кожны чацвер праводзіцца свае дні беларускай кухні з уласным меню, і яны карыстаюцца вялікім пошывам. Ёсць нават кліенты, якія спецыяльна прыходзяць да нас па чацвяргах. На гэтым тыдні ў нас таксама было шмат зацікаўленых нацыянальнымі стравамі. Каштуюць усё, нельга сказаць, што перавагу аддаюць толькі драпікам ці яшчэ чаму-небудзь. Нам трэба папулярываць сваё, у тым ліку і сваю кухню. А таму асабіста я стаўлюся да ідэі правядзення такіх тыдняў станоўча.

самае можна сказаць і пра морс: ёсць трохі мякаці, не надта салодкі. На развітанне пытаюся ў афіцыянткі, ці карыстаецца новае меню папулярнасцю. Дзяўчына кажа, што я — трэці кліент за дзень, які замаўляў беларускія стравы. «Нічога дзіўнага, калі

гэтак іх хаваць», — заўважаю сам сабе і шпацырую дадому.

Другі дзень — ранішняя экспедыцыя ў кавярню ў адным з буйных гандлёвых цэнтраў. На дзвярах сустракае такая ж аб'ява, але з менш праблем няма — першая ж яго старонка, аздоблена беларускім арнамантам, адразу паведамляе наведнікам пра Тыдзень нацыянальнай кухні. «Гэта нашы новыя стравы, пакаштуйце, — афіцыянтка заўважае, што я разглядаю. — Усё вельмі смачнае, мы самі гатуем». Прашу прынесці калдуны і морс для параўнання з папярэднім паходам.

Чакаю даўжэй — з паўгадзіны. Заспакойваю сябе думкай, што страва сапраўды гатуецца, а не разгравуюць у мікрахвалёўцы. Нарэшце «спатканне» адбываецца — я і тры велізарныя калдуны са смятаным соусам. Выглядае ўсё, безумоўна, апетытна: бульбяныя прыгажуні на лісце салаты, бялюткая фігурная талерка... Але адчуваецца ў гэтым нейкая недарэчнасць. Вось і морс прыносяць у элегантным бакале з «саломінкай». Чаму б яшчэ дольку якога-небудзь цытруса на край не прычапіць?..

Да смаку ж прэтэнзій няма — калдуны сапраўды быццам бы толькі з патэльні. Памер порцыі ашчаслівіў нават такога аматара наядца «пад завязку», як я. Морс уразіў сваім адрозненнем ад учарашняга варыянту: у ім амаль не было мякаці і, як па мне, не хапала цукру. Але агулам — залічана.

**Але адчуваецца ў гэтым нейкая недарэчнасць. Вось і морс прыносяць у элегантным бакале з «саломінкай». Чаму б яшчэ дольку якога-небудзь цытруса на край не прычапіць?..**

У апошняй з кавярняў, якая належыць буйной сетцы грамадскага харчавання, вырашаю: «Гуляць — дык гуляць!» Замаўляю закуску з курыцы з вяндрлінай, хрушчы з мёдам і зноў «кантрольны» морс. Дарэчы, тут падыход да анансавання Тыдня беларускай кухні іншы — у асноўным спісе новых страў няма, але на кожным століку стаіць асобнае прыгожа аформленае меню.

Фонавы здымак, відавочна, падбіралі спехам — знешнасць і адзёне дзяўчыны мала чым нагадваюць беларускае, а на сталае — посуд, распісаны пад «хахламу».

**Дзяўчына кажа, што я — трэці кліент за дзень, які замаўляў беларускія стравы. «Нічога дзіўнага, калі гэтак іх хаваць», — заўважаю сам сабе і шпацырую дадому.**

У кавярні, што называецца, прайм-тайм. На гадзінніку 13:00, а таму амаль усе столікі заняты наведнікамі, якія прыйшлі перакусіць у абедзенны перапынак. Чарга да майго заказа даходзіць ажно праз гадзіну. Зноў спрабую шукаць лепшае — як-ніяк, нагульваю апетыт. Афіцыянтка доўга выбачаецца, дэкларуючы стандартнае «некалькі хвілін». Урэшце страва да мяне даяджае, але... Відаць, кухар вырашае хоць неяк абазначыць, што праца над заказам вядзецца, і на сталае апынаюцца... хрушчы. Дэсерт на першае — гэта вельмі арыстакратычна!

Але хутка прыбывае і курыца з вяндрлінай. Ізноў уражваюць памеры порцыі — усё вельмі шчодро. Смажаная з гароднінай вяндрліна падаецца з лістамі салаты, курынае філе хаваецца пад колцамі цыбулі. Пасля ўжывання порцыі па прызначэнні з'яўляюцца сумневы наконт таго, ці адолею я яшчэ і хрушчы. Сапраўды, напрыканцы давялося паднапружыцца — апошнія пяць кавалкаў «упіраліся і не здаваліся». Але з іншага боку душыла зялёная пачвара з беларускіх балот, таму з хрушчамі праз некалькі хвілін было скончана. З морсам, дарэчы, гісторыя паўтарылася — новы бакал, новы смак...

Што ж, безумоўна, ініцыятыва сама па сабе вельмі добрая, але працаваць ёсць над чым. Пачаць можна хаця б з анансавання: чамусьці ў некаторых кавярнях быццам бы хаваюць інфармацыю пра тое, што праводзіцца Тыдзень беларускай кухні. Нягледзячы на тое, што рэцэптура для ўсіх аднолькавая, на выхадзе ўсё адно атрымліваюцца розныя варыяцыі адной стравы (калега падзялілася сваімі ўражаннямі ад візіту ў іншую кавярню — ёй прынеслі не тры, а два калдуны). Акрамя таго, кухня — гэта не толькі смак, але яшчэ і антураж. Афармленне залы, посуд — усё гэта стварае асаблівую атмасферу, ад якой залежыць, як жыхары горада ці турысты будуць яе ўспрымаць. Магчыма, варта распрацаваць агульную канцэпцыю не толькі па рэцэптуры, але і па падачы? А, можа, увогуле не трэба перакладаць адказнасць за папулярываць беларускай кухні на трэціх асоб, бо нярэдка ўражанні псуе не ежа, а абслугоўванне, і заняцця нарэшце стварэннем сеткі нацыянальнага бістро? У любым выпадку шкада, што цяпер перад намі стаіць пытанне папулярывацьці ўласнай кулінарнай спадчыны — наўрад ці некалькі стагоддзяў таму беларускіх шляхціцаў можна было б здзівіць верашкакай ці тымі ж калдунамі...

Яраслаў ЛЫСКАВЕЦ.  
lyskavets@vziazda.by



хрушчы з мёдам за 35 тыс. і морс з журавін за 10 тысяч рублёў. Здаецца, выбіраць ёсць з чаго, ды і кошты прымальныя. Таму на абед у першы дзень накіроўваюся ў кавярню пры адным з футбольных клубаў сталіцы, якая на сайце Мінгарвыканкама значыцца ў спісе тых, што далучыліся да правядзення Тыдня беларускай кухні.

**Відаць, кухар вырашае хоць неяк абазначыць, што праца над заказам вядзецца, і на сталае апынаюцца... хрушчы. Дэсерт на першае — гэта вельмі арыстакратычна!**

Але, як гэта часта здараецца, стартавы запал збіваюць абставіны. Хвілін пяць пачакаўшы за столікам увагі ад афіцыянткі, разумею, што нешта ідзе не так. Мае суседзі — выхаванцы футбольнай школы — ужо ўплятаюць суп, а на мяне ніхто не звяртае ўвагі. Збіраюся з сіламі, разы тры глыбока ўдыхаю і клічу афіцыянтку. «А мы цяпер не абслугоўваем», — кажа дзяўчына, паказваючы рукой на юнакаў. З зайздасцю паглядаю на будучых Глебаў і Бялькевічаў і рушу на свежае паветра шукаць новае месца.

Непадалёк — рэстаран пры сетцы прадуктовых крамаў. Знясілены ад голаду і спікі, заглядаю ўнутр — юных футбалістаў няма. Уздыхаю з палёгкай. Няма, дарэчы, увогуле нікога — у абсалютна пустой зале толькі афіцыянтка і бармен. На дзвярах заўважаю невялікую аб'яву пра Тыдзень беларускай кухні.



За гэты час разглядаю залу рэстарана — усё аформлена ў традыцыйна беларускай арыстакратыі. На вокнах — вітражы з выявамі замкаў: Нясвіжскага, Любчанскага... Узгадваюцца радкі песні аднаго з беларускіх гуртоў пра тое, што кожны хоча пажыць у палацы і пачаставацца мёдам з крупнікам. Што ж, за антураж можна паставіць цвёрдую «пяцёрку». Як яно будзе далей?

Здзіўляюся, калі бачу перад сабой адразу дзве талеркі. У першай — галоўны герой абеду, халаднік, на другой — тры вараныя бульбіны сярэдняга памеру. Стравы апраўдваюць надзеі — усё вельмі смачна. Халаднік, безумоўна, не бабулін (ды і наўрад ці хтосьці дацягнецца да такога ўзроўню), але зроблены як мае быць — патрэбнай тэмпературы і густаты, з прыемнай кіслінкай. Тое



Фота аўтара і Сяргея ПІКАНОВІЧА.