

Захарова А. А.
Ленинградский государственный университет имени А. С. Пушкина,
г. Санкт-Петербург, Россия
Научный руководитель:
Фомин А. А.
к.п.н., доцент, Ленинградский государственный университет
имени А.С. Пушкина,
г. Санкт-Петербург, Россия

ГАСТРОНОМИЧЕСКИЕ ТРАДИЦИИ ВЕПСОВ КАК РЕСУРС РАЗВИТИЯ ТУРИЗМА

Аннотация: В статье рассматривается роль гастрономических традиций вепсов в контексте развития туризма, а также их сохранение. Анализ богатого культурного наследия вепсов, особенностей их гастрономии показывает потенциал использования вепских кулинарных традиций как уникальный ресурс для привлечения туристов и создания туристских продуктов.

Ключевые слова: гастрономический туризм, вепсы, кулинария, малочисленный народ,

В современности в России существует большое количество малочисленных народов с самобытной культурой, однако в меру глобализации история и традиции данных народов подвержены исчезновению. Народ вепсов является малочисленным, поскольку в течение многих лет проходила ассимиляция. Сейчас вепсы проживают на территориях Карелии, Ленинградской и Вологодской областей в Российской Федерации. С 2000 г. вепсы имеют статус коренного малочисленного народа Российской Федерации [1].

Гастрономия изучает связь между пищей и культурой. Она отражает характер и менталитет местного населения, поскольку со временем перенимает историю, традиции, религиозные особенности. Порой, узнать о традициях народа гораздо лучше через гастрономию, чем даже через произведения искусства. Объясняется это тем, что произведение искусства зачастую создается одним человеком, а национальная кухня же создается целым народом в нескольких поколениях.

В культуре вепсов существует большое количество обрядов. Так, например, после венчания в церкви, новобрачные посещали могилы родственников, и все гости выпивали по рюмке водки и закусывали рыбным пирогом. А после венчания, молодые перед входом в дом жениха откусывали пирог из ржаной муки «Кокач» и запивали молоком. Их посыпали ржаным зерном и куриным пухом, чтобы новобрачные жили между собой дружно. На

следующий же день, «благословенный хлеб» мать резала на маленькие кусочки и раздавала всем присутствующим. Данные кусочки очень ценились и хранились как оберег, так как считалось, что они уберегают от сглаза.

Интересным для нас и важным для вепсов обрядом является рождение ребенка. После рождения ребенка его клали на порог – это было первое появление нового человека в доме. Далее мама новорожденного перешагивала через него, а свекровь сразу же относила его к печи, приговаривая: «kut nese rač siizub, tuga nese bladenz spokoin oliž – как эта печь стоит, так пусть и младенец спокойный будет». По мнению ряда исследователей, ребенка представляли главной части дома – печи, чтобы домашние божества благословили его, и он рос в спокойной и безопасной атмосфере [4].

Народная кухня вепсов является одной из самых устойчивых традиций в их культуре. Поскольку традиции сохранились до сих пор, как и у тех, кто проживает на исторических территориях проживания вепсов, так и у переселенцев.

Основой рациона вепсов выступают мучные продукты, существует и вепсская пословица «Liibäta ii sa eläda» («Без хлеба не проживёшь») [4]. Хлеб выпекают из ржаной муки в виде круглых караваев. Также неотъемлемой частью является выпечка из ржаной муки, как, например, калитки, сканцы, рыбники, колобы и помазуха.

Например, по традиции, когда зять приходил в дом своей невесты, для него готовили особые пирожки - maget pīrgat (пироги для зятя). Для их изготовления делали пшеничное тесто и раскатывали его в форме полумесяца, начиняя различными сладкими начинками – сахаром, кашей. Пирожки готовились не в печи, а жарились на сливочном масле.

Очень важным блюдом для вепсской кухни являются и калитки – небольшого размера пирожки с различными начинками, выпекаемые из ржаного пресного теста. Форма пирожков является необычной, поскольку края теста защипываются или загибаются, не полностью покрывая начинку.

Происхождение названия пирожков точно неизвестно, есть несколько предположений. По одному из них название Калитки происходит от древнего языческого праздника, которое сейчас является Рождеством. На рождество поют колядки и выпекают особые угощения – колядки. Калитки готовили каждое воскресенье, брали в дорогу, они являлись обязательными и на любом праздничном столе.

Важную роль в питании вепсов играет и рыба. Из свежей рыбы варят уху, вялят и сушат. У вепсов существует пословица: «Kala – pen', a keitmine – maged» («Рыба мелка да уха сладка») [4]. Самое же популярное блюдо – рыбники. Рыбники готовились из ржаной лепешки, внутри которой укладывали рыбу. Концы лепешки наверху плотно защипывались, и лепешка выпекалась в печи.

Вепсы – интересный, немногочисленный народ с богатой историей и культурой. Рецепты их национальной кухни передаются из поколения в поколение, многие люди, интересующиеся историей и этнографией, хотят попробовать блюда вепсской кухни, чтобы «окунуться» в атмосферу и быт такого замечательного и добродушного народа. К сожалению, сейчас им угрожает постепенная ассимиляция, что неизбежно приведет к обеднению культурно-этнического разнообразия страны. Поэтому интерес к судьбе, культуре и традициям вепсов поможет нам сохранить данную культуру и передать знания о ней следующим поколениям.

Гастрономические традиции вепсов необходимо использовать при организации туризма на исторической территории расселения вепсов. Так, например в центре расселения вепсов Ленинградской области – селе Винницы, из года в год хранятся традиции. Село располагается на правом берегу реки Оять. До второй половины 20 века «Винницы» обозначали целую группу деревень, расположенных рядом друг с другом. Село считается местом расселения вепсского народа, и, в связи с этим в нем проводится праздник-фестиваль «Древо жизни», где, как и представители вепсского народа, так и просто интересующиеся туристы могут побывать в культурном пространстве. На фестивале проходят мастер-классы по различным народным промыслам вепсов, проводятся дегустации народных блюд и показывается фольклорное творчество. Кроме того, в селе был создан центр, где возрождают ремесла вепсского народа: вышивка, плетение из бересты, лозоплетение, ткачество и другое.

Недалеко от Винниц находится и удивительный природный парк «Вепсский лес». В нем организуются различные экскурсии, поскольку в парке присутствует большое количество природных достопримечательностей и экологические тропы. Парк делится на семь резерватов, у каждого из которых есть свои особенности – нетронутая и первозданная тайга или уникальные «висячие» по отношению к реке озера.

Мастер-классы и гастрономические экскурсии по вепсской кухне могут быть увлекательным и образовательным опытом для туристов, желающих познакомиться с культурой вепсов. Мастер-класс может быть представлен в виде изучения местных ингредиентов, где участники смогут собирать на природе грибы, ягоды или травы, а далее изучать рецепты вепсской кухни, используя данные ингредиенты. Это является интерактивным, полезным и одновременно познавательным для туристов развлечением.

Также проведение подобных мероприятий позволит туристам не только насладиться «вкусами» местной кухни, но и познакомит их с культурой малочисленного народа, что уже в свою очередь поспособствует сохранению. Это также является и способом поддержки местного населения, предоставлением рабочих мест и содействием развитию туристской инфраструктуры в регионе.

Библиографический список

1) Постановление Правительства РФ от 26 декабря 2011 г. № 1145 «О внесении изменений в Единый перечень коренных малочисленных народов Российской Федерации и в перечень коренных малочисленных народов Севера, Сибири и Дальнего Востока Российской Федерации». № 1145 от 26 декабря 2011 г.

2) Винокурова, И. Ю. Календарные обычаи, обряды и праздники вепсов (конец XIX – начало XX в.) / И. Ю. Винокурова; Институт языка, литературы и истории КарНЦ.

3) Железова О.Р. Этнический гастрономический туризм, его роль в сохранении национальной культуры и самобытности народов / О.Р. Железова // Молодой ученый. — 2013. — № 5

4) Строгальщикова, З. И. Вепсы. Очерки истории и культуры: Академическая научно-популярная серия "Мир коренных народов Ленинградской области" / З. И. Строгальщикова; Институт языка, литературы и истории Карельского НЦ РАН, Музей антропологии и этнографии (Кунсткамера) РАН, Центр коренных народов Ленинградской области. – Санкт-Петербург: Издательский дом "Инкери", 2014. – 264 с.