

УДК 392.8/316.423.2

М. В. Базылев

Е.А. Лёвкин

В.В. Линьков

*УО «Витебская ордена «Знак Почёта» государственная академия
ветеринарной медицины»
(г. Витебск, Республика Беларусь)*

ЭТНОНАЦИОНАЛЬНАЯ И МЕЖДУНАРОДНАЯ ИНТЕГРАЦИЯ СОВРЕМЕННОЙ БЕЛОРУССКОЙ КУХНИ

Аннотация. В публикации представлены результаты многолетнего участия авторов в культурологических студенческих мероприятиях, связанных с особенностями формирования белорусской национальной кухни. Показаны интегративные взаимодействия этно-национальной и международной кухни близкого зарубежья Беларуси: России, Украины, Литвы, Латвии, Польши. Приведены количественные показатели присутствия отдельных блюд народов мира в культурологических мероприятиях, связанных с обрядовой и общесоциальной деятельностью студентов разных национальностей.

Ключевые слова: белорусская кухня, международная кулинария, интегративное взаимовлияние, самобытность.

Mikhail Bazylev

Evgeny Lyovkin

Vladimir Linkov

Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine (Vitebsk, Belarus)

ETHNONATIONAL AND INTERNATIONAL INTEGRATION OF MODERN BELARUSIAN CUISINE

Annotation. The publication presents the results of the authors' long-term participation in cultural student events related to the peculiarities of the formation of the Belarusian national cuisine. The integrative interactions of ethno-national and international cuisine of the near abroad countries of Belarus: Russia, Ukraine, Lithuania, Latvia, Poland are shown. The quantitative indicators of the presence of certain dishes of the peoples of the world in cultural events related to the ritual and general socialization activities of students of different nationalities are given.

Key words: Belarusian cuisine, international culinary, integrative mutual influence, originality.

В своём докладе «Гісторыя станаўлення беларуская дзяржаўнасці як фактар грамадзянскага і патрыятычнага выхавання навучэнцаў і студэнткай моладзі» А.М. Радзьков отметил, что « ... белорусский народ имеет свою славную и богатую историю государственности. С особенным вниманием мы должны относиться к нашим историческим корням, истокам и традициям» [4].

Материал и методика исследований. Цель исследований заключалась в изучении особенностей развития белорусской национальной кухни. Для достижения поставленной цели решались следующие задачи: осуществлялись наблюдения и учёты различных кулинарных блюд из белорусской национальной

кухни и кухонь народов мира; осуществлялись непосредственные участия в культурологических массовых студенческих мероприятиях, посвящённых традициям и обрядам, белорусской кухни и кухонь других национальностей; производились группировки и анализ полученных статистических данных. Исследования проводились в 2000–2020 г.г. Методика исследований общепринятая. Методологической базой исследований служили методы сравнений, логической, анализа, синтеза, дедукции, прикладной математики.

Результаты исследований и их обсуждение. Многовековую, богатую и интересную историю имеет белорусская кухня. Издавна белорусы поддерживали тесные хозяйственно-экономические и культурные связи с русскими, украинцами, поляками, литовцами и латышами [2, 3, 5, 7, 9, 10]. И вполне закономерно, что белорусская кухня оказала влияние на кухни соседних народов. В свою очередь кухни этих народов в значительной мере воздействовали и на белорусскую. Об этом свидетельствуют общие названия одних и тех же блюд, кулинарных изделий и напитков, предметов кухонной утвари и посуды. Установлено, например, что литовцы и латыши заимствовали белорусское слово «талакно» (специально приготовленная овсяная мука), а белорусы – литовское слово «луста». Крупник (суп из крупы) имеет общее название у белорусов, поляков и литовцев, а традиционное блюдо белорусов «верашчанка» популярно и в Литве. Хорошо известна белорусская «зацірка» в русской, литовской и польской кухнях. Особенного разнообразия достигнув в украинской кухне, где в качестве основного компонента затирки – муки, используется мука пшеничная, овсяная, ячменная, кукурузная. Одинаковое название посуды для приготовления теста и выпечки хлеба – у литовцев «дзіеса», у белорусов – дзежа, у русских – дежа, у украинцев – діжа. И таких примеров из кулинарной терминологии множество.

Кулинарное искусство всегда было тесно связано с бытом, культурой, обычаями народа. Белорусы, как и другие славянские народы, издавна занимались земледелием. Рожь, пшеница, ячмень, овёс, гречиха, горох – древнейшие культуры, известные по материалам археологических раскопок на территории Беларуси [6].

В повседневном питании белорусов использовались зерновые и овощи, выращиваемые на полях и огородах. Печеный ржаной хлеб и другие изделия из ржаной муки на протяжении многих веков занимали главенствующее место в питании населения [2, 3].

У белорусов с детства воспитывалось к хлебу уважение и бережливость. С ним шли на «родины», в сваты, на свадьбу и другие торжества. Хлебом-солью встречали дорогих гостей.

Наиболее древнее хлебное изделие у славян – каравай. У восточных славян он играл важную роль в обрядах, восходящих ещё к языческому культу. У белорусов каравай и до наших дней является обязательным на свадебной церемонии. Обычно он имел круглую форму, сверху был украшен фигурками птиц, животных, человечков из теста.

Для памяти потомков запечатлена монументальная композиция на Площади Победы в Витебске, которая отображает живое и радостное действие, где уцелевшие после немецкого нашествия местные жители с караваем и хлебом-солью встречают советских воинов-освободителей.

В старобелорусских актах упоминаются «ладки» (олады), которые выпекали из «уторного», то есть кислого, но ещё не подошедшего теста. Из пресного теста пекли прыщи, преснаки. На Туровщине, в глухом полесском крае, прыщи пекли из круто замешенного теста в горячей золе. Однако настоящего хлеба у

крестьянина-бедняка не было в повседневном питании даже осенью, когда, как говорили в народе, и воробей был богатым. Старые люди и сейчас вспоминают о том далёком прошлом, когда в муку или тесто добавляли различные примеси и суррогаты. Данное положение наглядно отображалось в народных легендах, сказаниях и поэтическом творчестве. Так, Янка Купала в стихотворении «Оратай» пишет:

*Тащится оратай
За сохой кривой,
Конь подслеповатый
Трясёт головой.
Бренчит, пляшет сошка
То на пень, то с пня ...
Тяжеленька ношка,
Оратай, твоя!
От трудов горбатый,
Хоть ещё не стар,
С лица темноватый.
И ладящий стал.
Поскрутило руки,
И в коленях дрожь ...
Как ты эти муки
На горбу несёшь?
... В полдень лошадёнка
Встала – хоть кричи ...
А тем часом жёнка
Принесла харчи.
Э, да что же это?
Хлеба хоть бы кус!
Для чего ж всё лето
Волочёшь свой груз?
Для чего ж под небом
Ведёшь борозду,
Коли вместо хлеба
Жуёшь лебеду? ... [5].*

Для белорусской кухни характерны свой круг продуктов и особые приёмы приготовления пищи, предварительной тепловой обработки сырья.

Широко применяются в белорусской кухне овощи – капуста, горох, бобы, морковь; особое место занимает картофель. Картофель в Белоруссии называют вторым хлебом. Из него готовят свыше 500 различных блюд. Это традиционные картофельные блины – драники, картофельные пирожки с начинкой, картофельные бабки, комы, колдуны, копытка, поливка, тушенка и др. Используется картофель и для приготовления различных салатов [2].

В белорусской кулинарии широко используется говядина, свинина, свиное сало, дичь. Из свинины готовят колбасы, котлеты; поджаренное свиное сало идёт как приправа к картофельным и мучным блюдам.

Одним из популярных блюд является мачанка, для приготовления которой мясо и колбасу жарят, тушат, соединяют с соусом и доводят до готовности в духовке. Подают мачанку с блинами или картофелем.

В белорусской кухне применяются такие тепловые приёмы обработки продуктов, как запекание, отваривание, тушение. Перед тепловой обработкой продукты либо измельчают и используют в фаршеобразном и пюреобразном

состоянии, либо они проходят тепловую обработку в целой неделимой массе – запекание целой ноги (окорока), целой рыбы, целого желудка, целого гуся и т.д. В белорусской кухне принято разваривание продуктов, для этого применяются длительная варка, распаривание и томление – в результате получается густое кашцеобразное блюдо. Такая обработка продуктов повышает их вкусовые качества, пищевую ценность и усвояемость. Достигая тем самым определённых преимуществ.

Для приготовления холодных закусок, первых и вторых блюд широко используются такие продукты, как грибы, рыба, раки, крупа, молоко, творог, лесные ягоды. Грибы готовятся как самостоятельное блюдо или служат одним из компонентов многих овощных, мясных и рыбных блюд [3]. В старобелорусских источниках часто упоминаются различные растения, которые использовались в качестве приправ: пастернак, мята, петрушка, тмин, укроп, хрен, мак и др. Господствующее сословие и горожане широко употребляли в пищу различные пряности: перец, горчицу, имбирь, корицу, гвоздику, лавровый лист, кардамон, шафран и др. Пряности в изобилии завозили в Беларусь через Польшу. В качестве приправы к мучным, крупяным и овощным блюдам широко использовалось льняное масло («oley»), конопляное – молок (из растёртых семян конопля), сушёные грибы. Олей и грибы входили в состав пищи во время постов [2].

Сведения о национальной истории Белоруссии свидетельствуют о том, что в XV–XVI в.в. находясь под властью Великого княжества Литовского здесь постепенно происходили значительные сдвиги в экономическом развитии. Это выразилось в подъёме сельского хозяйства, укреплении связей феодального поместья с рынком, развитии ремесла и торговли в городах. Начала действовать специализация в разделении труда [2, 3, 6, 7, 9]. Подавляющее большинство населения в этот период занималось земледелием. Почти повсеместно преобладало трёхполье. Перелог и подсека применялись главным образом при разработке нови. Значительное развитие получили и другие отрасли сельского хозяйства – скотоводство, садоводство, пчеловодство, а в лесных районах – охотничий промысел. Жители, обитавшие по берегам рек и озёр, занимались ещё и рыболовством.

До середины XVI века на территории Великого княжества Литовского существовали общинные крестьянские хозяйства (дворища), состоявшие из группы семей. Большинство из них имели десятки гектаров земли, а многие – даже сотни гектаров. Хозяйство таких сельских общин носило в основном натуральный характер. Только мёд, воск, меха, железо, гончарные изделия предназначались непосредственно для продажи. Но, бурный рост развития городов, образование крупных владений литовских магнатов, а в последующем и Столыпинская аграрная реформа, непрерывная деятельность и совершенствование городских базаров, рынков и ярмарок с одной стороны, и появляющиеся время от времени сезонные и иные излишки продовольственной продукции у зажиточных землевладельцев – с другой, приводили в действие механизмы социокультурного регулирования и формирования белорусской национальной кухни [2, 9].

Появление отдельных видов интродуцированных растений в корне изменило соотношение существующих блюд раннетрадиционной белорусской кухни. Особое внимание в этом плане оказали: уже упоминавшийся картофель, а также томаты, огурцы, перцы, капуста, пряно-вкусовые растения. Что позволило пройти белорусской национальной кухне ещё один существенный этап становления, формирования своего особого и самобытного вкуса, отработку унифицированных приёмов приготовления пищи.

К настоящему времени исконно этнонациональная культурологическая концепция белорусской кухни выгодно отличается от других кухонь в рамках международной интеграции на территории Белоруссии и, главным её отличием являются экономичность, практичность и технологичность, представляющие собой явные преимущества основы здоровой, вкусной пищи и высокой работоспособности людей её потребляющей, создающей социокультурные взаимоотношения и саму культуру бытия на основе национальных традиций и предпочтений [1–10].

Элементы квинтэссенции белорусской национальной кухни наглядно и хорошо прослеживаются во время современных культурно-массовых культурологических мероприятий. Будь-то всенародные празднества и гулянья в День на Купала, День Победы и освобождения, День независимости, праздничные гулянья по поводу Проводов зимы (Масленица), различные Православные праздники. Отдельный интерес вызывают такие мероприятия, проводимые в студенческой среде. Так, начиная с 2000 года по 2020 год авторам данной публикации доводилось присутствовать на 16 таких студенческих мероприятиях «Смачна есці», «Беларускія традыцыі і абрады», «Белорусская национальная кухня» в числе членов жюри конкурса и председателя жюри, или – в качестве почётных зрителей. Когда контекстное действенное представление блюд белорусской и отечественной, а также заграничной (литовской, украинской, туркменской, российской, центрально-африканской) национальных кухонь и блюд было сопряжено с торжественно-обрядовой культурой. Зачастую, представленные блюда преподносились как неперемные элементы определённого праздника, например, помолвки (заручын), свадьбы, рождения нового человека, обрядов крещение (хрэсцьбіны) или похорон.

Несмотря на главную направленность темы «белорусской национальной кухни», эти студенческие культурологические конкурсы проводились в открытом формате, в котором присутствовали этносы других народностей и стран мира, что не только не умаляло значения данных мероприятий, а наоборот делало их интернациональными (даже наднациональными) и расширяло круг познания, и позволяло интерпретировать идею нашей национальной кухни, как общепланетарную глобальную концепцию улучшения жизни на земле.

Присутствие других этносов на конкурсных мероприятиях позволяло сравнить вкусы и предпочтения других народов в использовании национальных традиций, национальных кухонь, и главное, приводило к мысли о последовательной и достаточно постепенной трансформации многих национальных кухонь в мировое сообщество. Становилась заметной интеграция культур, что вполне адекватно нашему представлению об ассимиляции культур и народов мира.

Из блюд белорусской национальной кухни на конкурсах чаще всего были представлены: картошка в мундире (в 35,0 % по мероприятиям), картофель с печёночной начинкой внутри (20,0 %), ломтики хлеба с салом (100,0 %), блинчики с комбинированной мясной начинкой (80,0 %), щи, запеканки, омлет на свойском деревенском сале, оладьи, морсы, кондитерская выпечка, рулет из курицы, жареная курица с запеченной картошкой, оладьи с маком, жмурики, колдуны мясо-картофельные, копытко, блины с грибами, бабка, пельмени с жареным салом (шкварками) присутствовали на всех до единого мероприятиях.

Из кухонь других народов, в белорусской интерпретации преподносились: панированные и жареные в подсолнечном масле кабачки (15,0 %), рыба фаршированная по-одесски (10,0 %), борщ украинский, свинина жареная с гречне-

вой кашей и другие – почерпнутые из украинской национальной кухни (100,0 %). Из литовской кухни: суп-пюре по-литовски (10,0 %), оладьи по-деревенски (85,0 %), колдуны литовские с маслом (5,0 %), пирог морковный (10,0 %). Из туркменской: шурпа (суп из баранины с овощами) (15,0 %), дограма (суп с лепёшкой) (20,0 %), говурма (жареная баранина) (45,0 %), ыштыкма (фаршированная курица) (85,0 %), хай чепек (омлет запеченный), плов (соответственно по 100,0 %). Африканские блюда отличались особым колоритом и были приготовлены с использованием мясопродуктов, растительных жиров, большого количества острых специй и овощей.

Это многочисленное визуальное и дегустационное сравнение, когда на конкурс представляется от 50 до 150 разнообразных блюд, позволяет определить конкретные градации индексных идентификационных оценок. Тем более, что число членов жюри также в среднем было достаточно внушительным (от 11 до 16 человек). А если сюда добавить значительный (по студенческим меркам) призовой фонд каждого конкурса в 250–300 \$, высокую социокультурную его значимость и возможность получить за 1 – 3 – 5-е места чайный фарфоровый сервиз каждому индивидуальному участнику, или набор льняных скатертей отечественного производства, или замечательную мягкую игрушку в подарок, то уже само непосредственное участие отдельного студента в данном конкурсе является существенным повышением индивидуально-личностного статуса такого человека в студенческой среде.

Заключение. Двадцатилетнее участие в таких конкурсах, динамика изменений в представляемых блюдах традиционно-белорусской национальной кухни, их культурологическая направленность позволили прийти к определённым соображениям о этнонациональной и межрегиональной, если угодно – международной интеграции белорусской кухни, при этом, не теряя ни своего внутреннего качества, ни самобытности.

Скорее всего, в обозримом будущем (100–200 лет) население нашей планеты будет тяготеть к интернационализации важнейших элементов жизнеобеспечения, жизнеобустроенности. Главными ролевыми понятиями станут: качество товаров, услуг, возможностей, их доступность (т.е. рыночная или реализационная стоимость), надёжность, и в конечном случае – полезность. В каждом уголке земного шара будут использоваться хорошие, экономичные и недорогие автомобили, надёжные и долговечные тракторы, многофункциональные цифровые электронные устройства, многоцелевые биосистемы, широкоадаптированные элементы пищи. Экологизация жизни и экономика, рачительное отношение к энергоресурсам, бережный расход нервной энергии и грамотное использование интеллектуального потенциала нашей планеты поможет значительно улучшить и поднять качество жизни людей со временем. Белорусская национальная кухня в этом плане, несомненно, сделает свой позитивный вклад.

Пути движения этнонациональной белорусской кухни по ходу современной межрегиональной и международной интеграции находились и до сих пор находятся в противоборстве, где постепенно утверждается национальная творческая идея, сохранявшая и развивавшая традиции предков в новых условиях. Национальные изделия белорусской кухни, как это ни парадоксально, в целом (но, только в общем и целом, а не в частности) постепенно освобождаются от западно-европейского, азиатского и иного иностранного вмешательства. И, несмотря на то, что с ходом времени меняется смысл и содержательное наполнение большинства блюд и кулинарных, кондитерских изделий и напитков, в них приобретает всё более отчётливая национальная самобытность.

Главным направлением на протяжении всей мировой истории белорусской национальной кухни является её пронизанность народными традициями, образование единого этнонационального потока, превращённого населением современной Белоруссии в целостную систему кулинарного искусства с его многообразием направлений, стилей и решений, с его поглощением, напиткой лучших представлений мировой кулинарной культуры.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИНФОРМАЦИОННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1. *Базылев, М. В.* Особенности формирования временных образовательно-трудовых коллективов в студенческой среде / М. В. Базылев, Е. А. Лёвкин, В. В. Линьков // Социальное воспитание: научный журнал. – 2019. – № 2. – С. 19–27.

2. *Белорусская кухня* / Л. Д. Маркова [и др.]; Под ред. З. В. Василенко. – Минск : Ураджай, 1993. – 222 с.

3. *Божко, Е. А.* Белорусская национальная кухня как фактор повышения привлекательности индустрии гостеприимства / Е. А. Божко, А. Ю. Дергач // Национальная и региональная экономика: проблемы и перспективы : сборник научных статей молодых ученых II заочной конференции. Вып. 2 (№2) / Белорусский гос. экон. ун-т, ООО «Лаборатория интеллекта»; [редкол.: Т. В. Буховец и др.]. – Минск : Энциклопедикс, 2015 – С. 34–38.

4. *Гісторыя станаўлення беларускай дзяржаўнасці як фактар грамадзянскага і патрыятычнага выхавання навучэнцаў і студэнцкай моладзі* / Даклад міністра адукацыі Рэспублікі Беларусь А.М. Радзькова. – Беларускі гістарычны часопіс. – 2009. – № 1. – С. 7–9.

5. *Купала Я.* Стихотворения и поэмы / Перевод с белорусского Н. Куслик. – Минск : Мастацкая літаратура, 1979. – 320 с.

6. *Линьков, В. В.* Основы прогрессивной агрономии (посвящение) : монография / В. В. Линьков. – Riga (EU) Mauritius : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2019. – 360с.

7. *Литовская кухня* / К. А. Будрюнене [и др.]; Сост. Ю. Я. Паулюконене; Пер. с лит. Д. Ф. Мидвикене; предисл. В. К. Мильуса. – Минск : Ураджай, 1991. – 207 с.

8. Особенности формирования обучающей среды вуза в контексте постоянного развития / М. А. Печёнова [и др.] // Университет XXI века и его роль в опережающем развитии регионов : сборник научных статей участников XII Международной научной конференции «ТехноОБРАЗ, 2019» (Гродно, 14–15 марта 2019 г.). – Гродно : ГрГУ имени Янки Купалы, 2019. – С. 133–137.

9. *Русецкий, А. В.* Художественная культура Витебска с древности до 1917 года / А. В. Русецкий, Ю. А. Русецкий; худ. В. Г. Загородний. – Минск : БелЭн, 2001. – 288 с.

10. *Цвек, Д. Я.* К праздничному столу / Перевод с украинского Л. И. Кругловой. – Минск : Полымя, 1984. – 175 с.

СВЕДЕНИЯ ОБ АВТОРАХ

Базылев Михаил Владимирович - доцент кафедры агробизнеса Витебской государственной академии ветеринарной медицины, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент (Витебск, Беларусь).

Адрес для переписки: 210026, Республика Беларусь, г. Витебск, ул. 1-я Доватора 7/11.

E-mail: linkovvitebsk@mail.ru

Лёвкин Евгений Анатольевич - заведующий кафедрой агробизнеса Витебской государственной академии ветеринарной медицины, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент (Витебск, Беларусь).

Адрес для переписки: 210026, Республика Беларусь, г. Витебск, ул. 1-я Доватора 7/11.

E-mail: linkovvitebsk@mail.ru

Линьков Владимир Владимирович – доцент кафедры агробизнеса Витебской государственной академии ветеринарной медицины, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент (Витебск, Беларусь).

Адрес для переписки: 210026, Республика Беларусь, г. Витебск, ул. 1-я Доватора 7/11.

E-mail: linkovvitebsk@mail.ru

AUTHOR'S DATA

Bazylev Mikhail Vladimirovich - Associate Professor of the Agribusiness Department of the Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor (Vitebsk, Belarus).

The address for correspondence: Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, 1 Dovatora str. 7/11, Vitebsk 210026, Belarus.

E-mail: linkovvitebsk@mail.ru

Lyovkin Evgeny Anatolyevich - Head of the Agribusiness Department of the Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor (Vitebsk, Belarus).

The address for correspondence: Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, 1 Dovatora str. 7/11, Vitebsk 210026, Belarus.

E-mail: linkovvitebsk@mail.ru

Linkov Vladimir Vladimirovich - Associate Professor of the Agribusiness Department of the Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, Candidate of Agricultural Sciences, Associate Professor (Vitebsk, Belarus).

The address for correspondence: Vitebsk State Academy of Veterinary Medicine, 1 Dovatora str. 7/11, Vitebsk 210026, Belarus.

E-mail: linkovvitebsk@mail.ru

© Базылев М.В., 2021.

© Лёвкин Е.А., 2021.

© Линьков В.В., 2021.

Поступила в редакцию 08.04.2021.