

СЕКЦИЯ V
МЕЖНАЦИОНАЛЬНОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ
И ПРОБЛЕМЫ СОХРАНЕНИЯ НАЦИОНАЛЬНО-
КУЛЬТУРНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ.
ГРАЖДАНСКО-ПАТРИОТИЧЕСКИЙ КОМПОНЕНТ
В СТАНОВЛЕНИИ ЛИЧНОСТИ: СОСТОЯНИЕ,
ПРОБЛЕМЫ И ПУТИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ

УДК 392.7(=16)

ВОСПРОИЗВОДСТВО И СОХРАНЕНИЕ КУЛИНАРНЫХ
ТРАДИЦИЙ ЭТНИЧЕСКИХ ОБЩНОСТЕЙ БЕЛОРУССКО-
ПОЛЬСКО-УКРАИНСКОГО ПОГРАНИЧЬЯ

В. В. Лавринович

Учреждение образования «Мозырский государственный педагогический университет имени И. П. Шамякина», Республика Беларусь

Научный руководитель Л. В. Гавриловец

Охарактеризованы кулинарные традиции национальных общностей белорусско-польско-украинского пограничья на современном этапе развития Полесского региона. Выявлено, что воспроизводство и сохранение кулинарных традиций тесно связано с осуществлением этнокультурных практик, в частности, приготовлением блюд национальной кухни, которые являются выражением этнокультурных особенностей определенных этнических групп пограничья.

Ключевые слова: этнические общности, национальная кухня, пограничье, этнокультурная практика, кулинарные традиции.

REPRODUCTION AND PRESERVATION OF CULINARY
TRADITIONS OF ETHNIC COMMUNITIES
OF THE BELARUSIAN-POLISH-UKRAINIAN BORDER

V. V. Lavrinovich

*Mozyr State Pedagogical University named after I. P. Shamyakina,
the Republic of Belarus*

Science supervisor L. V. Gavrilovets

The article describes the culinary traditions of the national communities of the Belarusian-Polish-Ukrainian borderland at the present stage of development of the Polesye region. It was revealed that the reproduction and preservation of culinary traditions is closely related to the implementation of ethno-cultural practices, in particular the preparation of national dishes, which are an expression of the ethno-cultural characteristics of certain ethnic groups of the borderland.

Keywords: ethnic communities, national cuisine, borderlands, ethnocultural practice, culinary traditions.

Этническое самосознание национальных общностей Беларуси является тем базисом, на котором основывается осознание своей этнической принадлежности в общей культуре белорусского народа, имеющего свою историю, национально-этнические черты, традиции, обычаи, ценности. Анализ этнических практик показывает, в какой степени сохранились уникальная этническая культура и этнокультурная идентичность на территории Беларуси. В условиях глобализационных, культурно-ассимиляционных процессов важным фактором становится изучение актуального состояния данных явлений у этнических групп Беларуси (поляков, украинцев), проживающих в приграничных районах [2, с. 28].

Под этнокультурной практикой подразумевается осознание себя представителем определенной национальности, знание и воспроизводство традиций и обычаев, владение своим национальным языком, членство в национальных объединениях, конфессиональная принадлежность. Среди наиболее распространенных этнокультурных практик, широко представленных в повседневной жизни, можно выделить приготовление и заказ блюд национальной кухни [2, с. 31].

В Полесском регионе среди блюд национальной кухни поляков распространены такие, как бигос, фляки, зразы, кашанка, сырник, вареники, маковец и др. Особое внимание необходимо обратить на блюдо под названием «зразы» [1, с. 237]. Данное блюдо является одинаково распространенным как в белорусской, так и польской кухне. Однако к нам оно пришло именно из польской кухни и означает «отрезанный кусок». По-другому блюдо называют «говяжий рулет». В классическом варианте поляки Беларуси готовили это блюдо из говядины, делали отбивные, сворачивали их в рулет с начинкой из сала, квашеных огурцов, лука или красного перца. Затем блюдо запекали и подавали на стол с острым соусом. На современном этапе развития национальной кухни в Беларуси данное польское блюдо готовят с начинкой в виде картофеля, грибов или гречки. В современной национальной белорусской кухне на основе этого польского блюда появилось новое – сашни – зразы с творогом.

Среди традиционных супов белорусских поляков можно отметить блюдо под названием «журек». Данное название супа встречается и в национальной кухне Беларуси. Однако способы приготовления этого блюда очень сильно разнятся. Так, поляки Беларуси для приготовления «журика» используют закваску на ржаной муке, которую смешивают с мясным бульоном, картофелем, кусочками колбасы. В белорусской кухне журек готовят на основе овсянки. Овсянка, залитая водой настаивается несколько дней, т. е. используется закваска, как и у поляков Беларуси, только овсяная, которую затем перетирают, добавляют в нее обжаренный на сале лук, а также можно добавлять мясо и любые овощи.

Еще одно распространенное блюдо этнических народностей Беларуси – это бигос. Бигос пришел в украинскую кухню из польской, но также получил распространение и в белорусской. Для приготовления польского бигоса необходимо смешать квашеную капусту, мясо или фарш, пряности и готовить три дня. Поляки Беларуси считают бигос «зимним» блюдом, которое хорошо употреблять в холодную пору года. Бигос по-украински готовят как со свежей, так и квашеной капустой, добавляют туда свинину, копченую грудинку и колбаски. Готовое блюдо имеет густую консистенцию, кисловатый вкус и копченый запах. Как правило, украинцы Беларуси подают это блюдо горячим и со свежим хлебом. Они считают, что чем больше это блюдо разогревается, тем более вкусным оно становится [4].

Схожими являются и такие блюда этнических поляков и украинцев Беларуси, как кашанка и кровянка. И в первом, и во втором случае для приготовления данных блюд используется кровь. Кашанка – это колбаса из свиной печени, легких, фарша,

гречневой и перловой каш с добавлением жира, крови и приправ. Белорусские поляки подают это блюдо с квашеной капустой, картофелем или хлебом. Кровянка – кровяная колбаса, которую готовят из крупы риса или гречки с добавлением свиной крови, шкварок, приправ, иногда добавляют и картофель [1, с. 236].

Любимое блюдо и белорусов, и украинцев, и поляков – вареники. Поляки особенно любят вареники с картофелем и творогом, украинцы – с картофелем, белорусы – с черносливом и творогом. Этимология слова «вареники» происходит от слова «варити», что значит «варить». В польской и украинской кухнях зачастую используют слово «пирог», когда речь идет о варениках. Наиболее распространенным блюдом среди украинцев и белорусов являются «ленивые» вареники с творогом. Это аутентичное украинское блюдо, которое в основном употребляют за завтраком. Приготовление данного блюда занимает, как правило, значительно меньше времени, чем обычных вареников, поэтому и закрепилось такое название за блюдом [3].

Десерт под названием «маковец» у поляков и «макивник» – у украинцев принято готовить на Пасху или Рождество. Однако данное блюдо является настолько вкусным, что этнические общности Беларуси готовят его довольно часто и употребляют либо на завтрак с кофе или чаем, либо на обед. По-другому данное блюдо называют «маковый рулет» или «рулет с маком». Основным ингредиентом блюда является мак, который добавляется в тесто, иногда с изюмом или орехами. В этнической культуре украинцев мак является символом успеха и богатства, поэтому наиболее популярны именно маковые начинки десертов. В истории польской кулинарной традиции маковец – одно из главных блюд в рождественском меню. Накануне Рождества у поляков принято подавать клецки с маком, кутью с маком и медом, а также растертый мак с медом или изюмом.

Особое внимание стоит обратить и на традиционные напитки этнических общностей пограничья. Среди напитков национальной польской кухни особое место занимает так называемый «питный мед». Питный мед долгое время являлся напитком и белорусов, но со временем его популярность падала и рецепт был утрачен. Сегодня белорусы употребляют такой напиток, как медовуха, но рецепт питного меда возрождается и вновь этот продукт станет брендом белорусской национальной кухни. Известно, что рецепт приготовления данного напитка очень прост: натуральный мед разводят в воде, он проходит процесс ферментации и брожения, его разливают в бочки, где напиток хранится от 4 до 15 лет. Польский «питный мед» готовят с добавлением яблочного или виноградного сока.

И в белорусской, и украинской национальных кухнях встречается напиток под названием «спотыкач». У белорусов – это настойка из черной смородины, представляющая собой густую жидкость с терпким запахом, у украинцев – настойка, приготовленная на пряностях (ванилин, тертый мускатный орех, корица, а также добавляется сахар) и водке. Считается, что данный напиток не имеет градусов, напоминает компот, но вот легко встать после его употребления не всегда получается, отсюда такое интересное название у напитка.

Таким образом, современная кухня этнических общностей региона Полесья и в целом – Беларуси по-своему эклектична. В ней сохраняются и возрождаются старинные национальные рецепты, многие блюда становятся очень популярными не только у представителей данной этнической группы, но и у других народов, живущих на территории Беларуси. Во время совместного проживания на белорусской земле у представителей этнических общностей появляется все больше схожих черт в процессе восприятия особенностей приготовления пищи, названий, терминов, связанных с культурой питания.

Статья подготовлена при финансовой поддержке МО Республики Беларусь по договору № 1410/2021 от 22.03.2021 г.

Литература

1. Бункевич, Н. С. Фестивали национальных культур как средство презентации традиционной кухни (на примере города Минска) / Н. С. Бункевич // *Пытанні мастацтвазнаўства, этналогіі і фалькларыстыкі* : зб. арт. / НАН Беларусі, Цэнтр даслед. беларус. культуры, мовы і літ. ; навук. рэд. А. І. Лакотка. – Мінск, 2018. – Вып. 24. – С. 234–239.
2. Гавриловец, Л. В. Этническое самосознание национальных общностей белорусско-польско-украинского пограничья / Л. В. Гавриловец // *Диалог культур в глобализирующемся мире* : материалы IV Всерос. науч.-практ. конф. (с междунар. участием) / под ред. В. Э. Манановой, Р. М. Абакаровой. – Махачкала, 2021. – С. 24–26.
3. Калитина, А. Как дома, но с украинским колоритом / А. Калитина // *Белгазета: информ.-аналит. еженедельник*. – 2005. – № 29 (497). – 25 июля. – Режим доступа: http://www.belgazeta.by/ru/2005_07_25/sexus/10039/. – Дата доступа: 17.04.2023.
4. Кочеткова, И. Польская кухня: родственница белорусской, но не сестра близнец! / И. Кочеткова // *Комсомол. правда*. – 2013. – 24 окт. – Режим доступа: <https://www.kp.ru/daily/26150.3/3038977/>. – Дата доступа: 17.04.2023.

УДК 1(476)

ФІЛАСОФСКАЯ ДУМКА І ЖЫЦЦЁ ІГНАТА АБДЗІРАЛОВІЧА

В. В. Мельчанка, М. С. Захаранка

Установа адукацыі «Гомельскі дзяржаўны тэхнічны ўніверсітэт імя П. В. Сухого», Рэспубліка Беларусь

Навуковы кіраўнік А. Ю. Савенка

Разгледжаны жыццё і творчасць Ігната Канчэўскага (Абдзіраловіча) – аўтара знакамітага эсэ «Адвечным шляхам».

Ключавыя словы: Ігнат Канчэўскі, Ігнат Абдзіраловіч, гісторыя беларускай філасофіі.

PHILOSOPHICAL THOUGHT AND LIFE OF IGNAT ABDIRALOVICH

V. V. Melchenko, M. S. Zakharenko

Sukhoi State Technical University of Gomel, the Republic of Belarus

Science supervisor A. Yu. Savenko

The life and work of Ignat Kanchevsky (Abdiralovich), the author of the famous essay «Eternal way», is examined.

Keywords: Ignat Kanchevsky, Ignat Abdiralovich, history of Belarusian philosophy.

Аснова светапогляднай і жыццёвай пазіцыі Ігната Канчэўскага (Абдзіраловіча) – адданасць беларускай справе, любоў да Айчыны, самаадданая праца на карысць народа. У філасофскім эсэ «Адвечным шляхам» (1921 г.) ён раскрыў драматызм гістарычнага лёсу беларусаў, іх імкненне захаваць незалежнасць свайго духу. Абдзіраловіч сцвярджаў, што «ваганні паміж Захадам і Усходам і шчырая непрыналежнасць ні да аднаго, ні да другога з'яўляецца асноўнай прыкметай гісторыі беларускага народа» [1, с. 9]. Галоўнай мэтай народа лічыў дзяржаўную незалежнасць, разглядаў яе як агульначалавечы ідэал. Адным з галоўных перашкод лічыў бюракра-