

ХАРАКТЕР И ОСОБЕННОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ СПЕЦИЙ И ПРИПРАВ В НАЦИОНАЛЬНОЙ ЛИТВИНСКО-БЕЛАРУСКОЙ КУХНЕ

Национальная самоиндефикация является одним из важных факторов, влияющих на формирование имиджа страны, который базируется на таких уровнях общественного сознания, как существующая мифология, сложившийся стереотип и предметные знания, полученные в ходе формирования ментального опыта. Ранее отмечалось [1], что эти же компоненты лежат в основе туристической привлекательности территории и возможности трансформации ее в туристическую дестинацию, важной составляющей которой является аутентичный гастрономический бренд. Последний служит одним из индикаторов дестинации.

Существует мнение, что характер народа определяется землей, почвой, на которой он живет. Следует согласиться, так как это изначально определяло набор исходных продуктов, которые человек употреблял в пищу. Кроме того и возможность доступа к источнику энергии. Характер розжига огня и принципы его поддержания определяли преимущественные способы тепловой обработки пищи. Вполне допустимо, что эти же обстоятельства во многом определяли первичную форму и, возможно, даже объем базовой утвари, в которой этот процесс осуществлялся.

Таким образом, именно особенности базового сельскохозяйственного цикла и принятая система религиозного табуирования во многом определяли историческое развитие национальной кухни. Следует отметить, что особые характерные черты, присущие каждой из национальных кухонь, во многом определялись набором приправ и специй, используемых в процессе приготовления блюд. Однако в настоящее время эта тема в проекции на развитие исторической литвинско-беларуской кухни до сих пор разработана весьма слабо.

Следует констатировать, что впервые люди стали применять различные растения в качестве не только источника пищи, но и в виде того, что сейчас понимается как специи, пряности или приправы практически с начала истории человечества. Однако первоначальный выбор был весьма скуден, так как собиралось то, что росло рядом с местом обитания, хотя и была существенная разница в разнообразии видового состава растений в низких и высоких широтах. Этот тезис вполне согласуется с данными о местах размещения центров проис-

хождения культурных растений. По академику Н. И. Вавилову (1887–1943) все семь основных географических центров приурочены к низким широтам [2].

Само земледелие зародилось на Ближнем Востоке, на условной территории, которая сегодня называется Плодородным полумесяцем. Здесь в зимние месяцы наблюдается повышенное количество осадков, что позволяло собирать по несколько урожаев в год. Флористический же состав одомашниваемых видов, естественно, отличался эндемичностью. Излишки в процессе начала «первичной глобализации» становились предметами обмена, и к местным, аборигенным приправам и специям, в странах, расположенных в высоких широтах стали постепенно добавляться и то, что было доставлено из стран, расположенных в низких широтах. Появилась основа для классификации специй.

Следует отметить, что каждая современная кухня складывалась как синтетичное слияние национальных кухонь различных сословий, как минимум дворянства (шляхты), мещанства (горожан) и крестьянства. Но и внутри каждой из них имелись существенные различия. Так шляхетский стиль вполне обоснованно можно подразделить на кухни нобилей и магнатов, средней и застеньковой шляхты. А в мещанской можно особо выделить еврейскую (жыдоўскую) кухню. Так как, начиная с конца XIV в, большая часть еврейской диаспоры Европы проживала именно на территории Великого княжества Литовского. Но в любом случае между ними была тесная взаимосвязь. Как обоснованно отмечали Альберто Капатти и Массимо Монтанари [3] «...при этом бедняцкая кухня стремится, насколько это вообще возможно, подражать элитной, а та, в свою очередь, не колеблясь «заимствует» в случае надобности «бедную» еду и «бедные» вкусы. Так что, проанализировав многочисленные источники, свидетельствующие о вкусах элиты, мы раскроем и обыкновения крестьянской кухни».

Эту закономерность можно объяснить тем, что основой появления различных национальных кухонь в условиях практически полного самообеспечения с присутствием натурального обмена был базовый состав исходных продуктов, характерных для данных широт и природных зон. Кроме того исторически доступные способы термической обработки пищи, то есть, по сути, доступ к огню, и принятая система табуирования, складывающаяся в условиях религиозных воззрений представителей различных народов и сословий.

В литвинско-беларуской кухне специи и приправы занимали и продолжают занимать важное место. Важнейшей частью любого хозяйства являлись огороды, присутствующие в обязательном порядке и подразделяющиеся на “варыўныя”, или “кухонныя”, и “зельныя”.

Прследние разбивались для выращивания лекарственных трав, приправ и специй. Естественно, что именно местные растения в первую очередь и использовались в кулинарии. Так, археолог Ирина Ганецкая [4] отмечает, что в XVI в. в замковых огородах присутствовали пастернак и петрушка, импортные семена которой выдавали крестьянам для выращивания. А в инвентарных книгах Мирского замка 1681 г. указано, что в хозяйственных помещениях хранились соль, уксус, растительное масло, различные корни и зелень, а также мак.

Но, разумеется, что большая часть приправ и специй ввозилась из-за рубежа. В таможенных книгах фиксируются поставки соли, перца, тмина, корицы, муската, имбиря, шафрана и иных специй. Правда доступны они были лишь состоятельным слоям населения и то в ограниченных количествах.

Таким образом, следует провести инвентаризацию специй и приправ, использование которых действительно вошло в канон национальной литвинско-беларуской кухни.

Пастернак посевной (*pastinaca sativa* L.). Двулетнее травянистое растение семейства Зонтичных родом из Средиземноморья. Он был невероятно популярен у наших предков в часы барокко. До такой степени, что дал название населенному пункту Пастернаки Мстиславского воеводства. По сути дела пастернак, наряду с репой, до появления картофеля «закрывал» его «нишу» в кулинарной традиции литвинов. В качестве пюре пастернак подавали в виде гарнира к мясу, он же служил одним из видов гарнира в супах (их жидкую часть называют основой, плотную – гарниром), натирали на терке в сыром виде и обжаривали, по сути – делали оладьи из пастернака, т. е. драники. Кроме того, корнеплод готовили в тушеном виде или запеченным ломтиками и затем обжаренным во фритюре. Кстати, считается, что первое вмятое блюдо из картофеля на землях Речи Посполитой – «*tertofelle*», – дело рук кухмистра князя Александра Михала Любомирского Станислава Чернецкого, автора «*Compendium ferculorum, albo Zebranie potraw*» (1682 г), первой печатной кулинарной книги Короны и Литвы [5]. Правда кухмистр Чернецкий, похоже, просто вместо пастернака запек в пепле клубни картофеля, а дальше все то же самое: порезал его на ломти и обжарил их в масле.

Ценились и пряные свойства растения. Порезанные корнеплоды добавляли в качестве составного компонента в салат из свежих овощей, незаменим он был и при изготовлении маринадов, при консервировании овощей, приготовлении солений и пр. А несколько ломтиков его корнеплодов сделают из банального бульона изысканный шедевр. Анна Тюддевицкая в «Літоўскай гаспадыне» [6], например, рекомен-

дует выращивать пастернак как весеннюю зелень: “пастернак, пасеяны ў тых месцах, дзе восенню не ходзяць парсюкі, пакідаюць на зіму на градах і нічым не накрываюць. Вясной ён будзе лепшы, чым восенню, бо зробіцца салодкім ад марозу. Калі зямля растане, яго ўбіраюць з агароду і ўносяць у склеп”.

Его на землях исторической Литвы выращивали повсюду, но в наибольших, чуть ли не в промышленных масштабах, еще в начале XX в. в Дисненском уезде Виленской, Бельском Гродненской и Игуменском Минской губерний. И либо само название популярного растения, либо профессиональное занятие выращиванием пастернака, либо название населенного пункта Пастернаки Мстиславского воеводства дало начало происхождению фамилии Пастернак, носителями которой было преимущественно еврейское население исторической Литвы.

Петрушка (бел.). Петрушка кудрявая, или Петрушка курчавая (*Petroselinum crispum*). Двулетнее травянистое растение семейства Зонтичных, как и пастернак, родом из Средиземноморья. Она в литвинской, а затем и белорусской кухне занимала исторически, и занимает сейчас, знаковое место и широко применялась как в свежем, так сушеном и засоленном виде. Листья свежей – прежде всего, для приготовления самых разнообразных салатов, в первую очередь зеленых, и других блюд из овощей. Классический рецепт: пучок петрушки, пучок укропа, пару стеблей сельдерея порезать, посолить, добавить растительного (лучше нерафинированного) масла, сбрызнуть уксусом, можно немного долить газированной воды, все перемешать.

Кроме того петрушка была важным ингредиентом в качестве пикантного ароматизатора и для украшения различных супов, но прежде всего, борща и крупника. В “Літоўскай гаспадыне” [6] рекомендовалось особым образом заготавливать на зиму петрушку для борща. Эта зелень была настолько популярна, и столь широко использовалась на кухне, что существовали технологии не только заготовки ее на зиму, но и сохранения свежей весной и летом.

Кроме того, листья петрушки, наряду с иными травами и кореньями, были составным базовым компонентом для изготовления ароматизированного уксуса для заправки соусов, подаваемых к основному блюду или гарниру. Шли в дело не только стебли и листья растения, но и корень. Его применяли для маринования овощей, и в первую очередь огурцов, добавляли в качестве базового компонента для приготовления бульонов, использовали как специю при приготовлении блюд из мяса, рыбы и различных соусов.

Сельдэрэй, сельлерэй (бел.). Сельдерей пахучий (*Apium graveolens* ssp. *sativum* L.). Двулетнее травянистое растение семейства Зонтичных. В отличие от петрушки, у сельдерея в пищу идут не только листья и корневая часть, но и стебли. А семена включали в состав различных сложных приправ. То есть, все растение использовали целиком. Листья и стебель – для приготовления различных комбинаций зеленых салатов. Кроме того, стебли являлась незаменимым компонентом для приготовления базовой основы различных бульонов, а при приготовлении языка – их присутствие, наряду с корнями петрушки, даже не обсуждалось.

Винцента Завадская в «Кухарке литовской» приводит рецепт сельдерейного супа. Сам корнеплод до появления картофеля использовали также как и корневую часть пастернака, в измельченном виде добавляли в салаты, отправляли в холодильник, а высушенный – в качестве гарнира различных супов. Любопытно, что в литвинской кухне в ходу было домашнее приготовление сухих мясных бульонов, где в их составе сельдерей был одним из главных ароматизаторов. Ну и, наконец, сельдерей как приправа, хорошо сочетается с мясными и овощными блюдами и птицей, но не с дичиной и рыбными яствами.

Кроп (бел.). Укроп пахучий, огородный (*Anethum graveolens* L.). Однолетнее травянистое огородное растение, родом из Средиземноморья, выращиваемое как пряность. Исторически на землях нынешней Беларуси укроп использовался в кулинарии по стандартной и привычной всем схеме. И в качестве съедобной “націны”, то есть огородной зелени, растущей наверху, и в качестве ароматизатора блюд.

Во-первых, в свежем виде в составе различных салатов, как зеленых, так и с добавлением овощей.

Во-вторых, как ароматическая добавка в супах и отдельных видах творожных или клинковых сыров, родину которых приписывают Беларуси как наследнице Великой Литвы.

Третье направление – использование при приготовлении горячих блюд из всех видов мяса, морской и речной рыбы, овощей, грибов, особенно органично подходит к молодому вареному картофелю. Его добавляли и в тесто, и в соусы, и в подливки, и в маринады.

Однако, несмотря на столь широкое его применение, в национальной литвинско-беларуской кухне есть по меньшей мере четыре блюда, в которых он абсолютно незаменим, является ключевым обязательным ингредиентом, и без него это будет все что угодно, но не то, что под ним подразумевается. Это холодильник, ботвинья, соленые огурцы и раки, или как варианты – раковый суп и раковое масло.

Каляндра (бел.). Кориандр посевной, или кориандр овощной, кинза (*Coriandrum sativum*). Однолетнее травянистое растение, используется в кулинарии как пряность, кроме того является хорошим медоносом. В литвинско-беларуской кулинарной традиции кориандр в первую очередь использовался в процессе соления и копчения свинины, гусятины и говядины, а также различных колбас. Кроме того, кориандр использовался в традиционных целях: зелень шла в салаты, как приправа к супам и мясным яствам, а семена как пряность для ароматизации различных маринадов для мяса и рыбы, кулинарных изделий и пр.

Следует отметить, что в представленной части произведена попытка описать варианты использования наиболее часто употреблявшихся специй и пряностей в национальной литвинско-беларуской кухне. Но это далеко не полный перечень. Следовательно, тема требует дальнейшей разработки.

ЛИТЕРАТУРА

1. Бессараб Д. А. Возможность использования национальных кулинарных традиций как существенного условия эффективного продвижения туристической дестинации // Труды БГТУ. Сер. 1, Лесное хоз-во, природопользование и перераб. возобновляемых ресурсов. 2024. № 2 (282). С. 132–140.

2. Вавилов Н. И. Центры происхождения культурных растений. – Л.: Тип. им. Гутенберга, 1926. – 248 с.

3. Капатти Альберто, Монтанари Массимо. Итальянская кухня. История одной культуры / Пер. с итал. В. Бабицкой, А. Красильщик, К. Тименчик. – М.: Новое литературное обозрение, 2006. – 480 с.

4. Ганецкая, І. У. Харчаванне ў беларускіх замках XVI—XVIII ст. / Ірына Ганецкая // Беларускі гістарычны агляд : навуковы часопіс. – 2012. – Т. 19.

5. Czerniecki, Stanisław. Compendium ferculorum albo Zebranie potraw. – Warszawa : Grafika, 2012. – Photo-offset reprint of the 1682 edition.

6. Літоўская гаспадыня, ці Навука аб утрыманні ў добрым стане хаты... / пер. з польскай мовы П. Р. Казлоўскага, В. В. Нядзвецкай. – Мінск : Полымя, 1993. – 366 с.