

СОСТАВ И ХАРАКТЕР ПРИМЕНЕНИЯ ПРИПРАВ И СПЕЦИЙ КАК ОТРАЖЕНИЕ НАЦИОНАЛЬНОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ ЛИТВИНСКО-БЕЛАРУСКОЙ КУХНИ

В современном мире в контексте нарастания процессов глобализации параллельно отмечается тенденция, направленная на сохранение национальной аутентичности и этнической целостности. В этой связи особую актуальность приобретают вопросы, связанные с закреплением в сознании народа этнодифференцирующих признаков, являющихся базовыми и определяющие национальный характер и менталитет. К последним, в том числе, следует отнести кулинарные традиции и обычаи национальной культуры питания.

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. В качестве необходимого условия ее устойчивого развития может выступать экологическое и культурно-историческое наследие нашей страны. Важно отметить, что объем экспорта туристических услуг тесно связан с объемом рынка внутреннего туризма, который выступает своеобразным триггером, влияющим на развитие рынка въездного туризма.

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 отметить, что важную роль в гастрономических вкусах литвинско-беларуской кухни играл хрен. Он относится к многолетним травянистым растениям родом из Средиземноморья, в кулинарии используются корни и листья. Корневища хрена обладают острым резким запахом и острым, жгучим вкусом.

В Речи Посполитой он за свою форму отождествлялся с гвоздями, которыми Иисус был прибит к кресту, а вкупе с горько-жгуче-

терпким вкусом растения, оно стало символом страданий Спасителя в Страстную Пятницу, что придает знаковый сакральный смысл пасхальной трапезе. Поедание освященного растения призваны попытаться ощутить мучения распятого Христа.

В кулинарном отношении в исторической литвинско-беларуской традиции хрен использовался в нескольких базовых вариантах. Чаще всего в виде классического густого соуса, готовившегося из тертого на мелкой терке корня с добавлением соли и воды, до получения достаточно густой кашицы. Так получали остро-жгучую приправу, подходившую практически ко всем мясным и рыбным блюдам, приготовленным в варенном, жареном, запеченом или тушеном виде, а также к студням, сальтисонам, языкам и разного рода заливным.

Второй принцип использования корня – изготовления соусов не на основе, а с добавлением хрена. Несколько вариантов таких соусов приводит Винченца Завадская в своей «Кухарке Литовской» [2]. Например, хреновый соус к говядине: «несколько тертых корешков хрена обжарить в ложке масла; развести бульоном, поварить, взбить с ложкою муки и тремя или четырьмя желтками, сильно согреть и залить мясо. Или соус, приготовленный иначе: «несколько тертых корешков хрена ошпарить кипящим маслом, влить несколько ложек бульону, взбить с несколькими ложками сметаны и поджарить. Мягкий хрен взбить с несколькими желтками, согреть и подать к говядине». Татары, жившие на территории Великого княжества Литовского готовили из него соус к рыбе. В качестве важнейшей пряности при засолке огурцов использовались листья хрена.

Эстрагон (полынь эстрагонная, тархун, драконья трава). В кулинарии используется зеленая масса, обладающая чуть острым, освежающим вкусом с весьма своеобразным пряным ароматом с ощутимыми нотками аниса и мяты. Как правило, в европейской кулинарной традиции используется это название травы, а в восточной – практически исключительно «тархун».

В литвинско-беларуском кулинарном обиходе был весьма востребован эстрагоновый уксус и использовался, прежде всего, для заправки соусов. Второе направление его использования – добавление в изысканные и нежные блюда, например при копчении угря. Было в нашей кулинарной традиции еще одно изысканное блюдо которое немислимо без эстрагона – это бекасы, относимые к группе болотной дичи. Классический рецепт подразумевает умеренно зажаренную в течение 15–20 мин на вертеле (ражне) тушку до румяной корочки, но чтобы ни в коем случае не допустить, чтобы полностью растопился подкожный жир. Приготовленный таким образом бекас ценится гур-

манами как одно из самых тонких и изысканных блюд. Причем знатоки настаивают, что запекать дичь непременно следует, не потроша тушку, так как именно во внутренностях находятся самые жирные и вкусные части. Более того, бекаса мариновали на зиму. Для этого выпотрошенных птиц готовили классическим способом, запекая “на ражне” одновременно поливая маслом. После полного охлаждения зажаренных тушек их обмакивали в растопленное масло с добавлением овечьего жира и выкладывали на бляху до полного застывания масла. Дальше раскладывали подготовленных таким образом бекасов по обливным горшкам или бочонкам, пересыпая лавровым листом, и заливали уксусом, который кипел с солью, английским (душистым) перцем и эстрагоном. Этот рецепт маринования бекасов использовался и для иных видов добываемой на охоте птицы: слонак (вальдшнепов), перепелов, дроздов-рябинников и даже амялушак (свиристелей).

Кроме того, зеленую массу растения использовали очень широко: и при засолке огурцов, помидоров, грибов, и при приготовлении маринадов, и при изготовлении блюд из рыбы, жареной дичи, баранины и других видов мяса. 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 продолжения исследований.

Таким образом, можно констатировать, что национальная кухня представляет собой устойчивую индикаторную единицу, лежащую в основе не только формирования национального мифа, но и туристического брендинга территории, на которой последний должен базироваться, так как повседневная поведенческая регулярно тиражируемая привычка, в том числе формирует ментальную самобытность понимания исторического развития территории. Особенности гастрономической культуры и кулинарные навыки и предпочтения, присущие той или иной территории и есть тот «репер», который свидетельствует о характере этой самобытности. Соответственно, сравнение собственных традиций питания и базовых рецептур блюд с подобными же, но характерными для иных культур, позволяет, и определять, и настаивать на этой самобытности. Кроме того, во многом именно традиции, характер и состав используемых приправ и специй свидетельствует о степени разработанности и развития национальной или местной кухни. Традиции питания и характер использования специй в кулинарных традициях беларусов как наследников литвинов имеют гораздо более разработанную историю, нежели представляется в настоящее время, и,

кроме того, располагают многочисленными многовековыми сведениями, позволяющими формировать национальный миф.

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. Литовская кухарка: первая белорусская кулинарная книга / пер. с пол. яз. Н. Бабиной. – Минск : Харвест, 2013. – 414 с.

УДК 630*28:635.8

А.С. Велюгина, мл. науч. сотр., асп.,
С.А. Коваленко, доц., зав. сектором, канд. с.-х. наук,
О.М. Назарова, мл. науч. сотр.;
(ГНУ «Институт леса НАН Беларуси», г. Гомель)

ПРОДУКТИВНОСТЬ ШТАММОВ *PLEUROTUS PULMONARIUS* НА РАЗНЫХ СУБСТРАТАХ

Грибы рода *Pleurotus*, относящиеся к отделу *Basidiomycota*, давно привлекли к себе интерес со стороны производителей, благодаря своим прекрасным вкусовым качествам, относительной простоте культивирования, а также благодаря богатому набору биологически активных веществ, перспективных для использования в фармакологии. Плодовые тела грибов этого рода используются в пищевой промышленности как белковый продукт, который содержит широкий спектр биологически активных веществ, оказывающих положительное влияние на организм человека [1]. Кроме того, грибы рода *Pleurotus* обладают мощной ферментативной системой (целлюлазы и оксидазы), которая способна расщеплять целлюлозу и лигнин, вызывая белую гниль древесины. Это и позволяет использовать их в процессе переработки растительной биомассы с получением, как плодовых тел, так и белкового кормового продукта [2].

Широко распространенный в природе Беларуси ксилотрофный гриб вешенка легочная (*Pleurotus pulmonarius* (Fr.) Quél.) представляет особый интерес тем, что наряду с вешенкой обыкновенной (*P. ostreatus* (Jacq.) P. Kumm.) является одним из наиболее популярных и доступных культивируемых грибов. Вид *P. pulmonarius* широко используется не только в пищевой промышленности, но и как продуцент ряда биологически активных веществ [3], содержит все незаменимые аминок-