

НАЦИОНАЛЬНАЯ БЕЛОРУССКАЯ КУХНЯ: ИСТОРИЯ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Национальная кухня Беларуси развивалась столетиями. В кулинарных традициях белорусов простые народные рецепты блюд и утонченные блюда для аристократов, разнообразное использование местных продуктов, необычные способы приготовления пищи.

На развитие белорусской кухни прежде всего оказали влияние два основных фактора: активное земледелие и широкое использование местных продуктов, а также влияние соседних стран и переселенцев [1].

Как отдельная кухня мира она стала формироваться лишь в конце XIX в. из-за разделения кухни Великого княжества Литовского на белорусскую, литовскую, украинскую, русскую и латышскую.

В домашней кухне белорусов популярны национальные блюда. Среди самых любимых — мачанка и верещака, домашние колбасы, драники, колдуны, клецки, картофельная бабка, холодник из щавеля, грибные супы.

Одной из особенностей белорусских национальных блюд является то, что они, как правило, подвергаются длительной тепловой обработке, а потому хорошо развариваются и имеют пюреобразную структуру. Тушение, томление, запекание, варка, бланширование, жарение — все эти приемы могут чередоваться в одном рецепте. В то же время белорусская еда довольно проста в приготовлении. Пожалуй, она до сих пор сохранила некоторую крестьянскую самобытность.

Широкое распространение в приготовлении мучных изделий в Беларуси получила темная мука, а именно: гречневая, гороховая, овсяная, ржаная, ячменная. Пшеничная мука ранее практически не использовалась. Таким образом, исконно белорусской кухне не присущи разнообразные пирожки и пироги, тем более что дрожжи в кулинарии прежде не применялись: выпекались в основном оладьи и блины.

В рецептах белорусской кухни огромное количество разнообразных блюд из овощей. Многие из них, несмотря на славянскую основу, уникальны, например суп жур (постный, молочный или мясной), по́ливка (жидкий суп из крупы и овощей), морква (суп из моркови), гарбузок (суп из тыквы).

Особая гордость национальной кухни — традиционный белорусский хлеб, который выпекается из ржаной муки без дрожжей, на специально выращенной закваске. Белорусский хлеб по весу тяжелый, с приятной вкусовой кислинкой. В старинных рецептах используются разные добавки: тмин, льняное семя, семечки. Сам хлеб нередко выпекался на подушке из листьев березы и дуба. Следует отметить, что белорусский ржаной хлеб включен в список историко-культурных ценностей ЮНЕСКО [2].

При всем многообразии блюд в национальной кухне белорусов не получили распространения десерты. Они по большей части представлены разнообраз-

ными фруктовыми и ягодными киселями, что довольно необычно. Однако такая особенность национальной кухни Беларуси имеет место быть.

Таким образом, блюда белорусской кухни, которые имеют древние корни, характеризуют элемент славянской культуры, выделяются особенностями приготовления, должны активно популяризироваться белорусскими рестораторами, представителями индустрии гостеприимства.

Источники

1. Белросагросервис [Электронный ресурс] // Agrobeltarus.by. — Режим доступа: <https://agrobeltarus.by/>. — Дата доступа: 21.11.2022.
2. ЕдаПлюс [Электронный ресурс]. — Режим доступа: <https://edaplus.info/>. — Дата доступа: 21.11.2022.