

Деятельность национально-культурных
объединений по репрезентации традиций
питания этнических групп
в современной Беларуси
(по материалам средств массовой информации)

The activities of national-cultural associations
to represent the food traditions of ethnic groups
in modern Belarus (based on mass media materials)

В. В. Шейбак

*кандидат исторических наук, Центр исследований белорусской культуры,
языка и литературы НАН Беларуси (Минск, Беларусь)*

V. V. Sheibak

*Candidate of Sciences in History, The National Academy of Sciences of Belarus,
The Center for Belarusian Culture, Language and Literature Researcho (Minsk, Belarus)*

E-mail: iraraf@yandex.ru

В статье рассматривается деятельность национально-культурных объединений Республики Беларусь по репрезентации традиций питания этнических групп. Фактологическая база исследования – это материалы, опубликованные в республиканских и региональных средствах массовой информации. Установлено, что организация трапез может иметь не только этнокультурный, но и религиозный контекст. Выявлено, что эффективной и часто используемой формой репрезентации являются мастер-классы, в ходе которых не только демонстрируется технология приготовления блюд, но и транслируются знания об особенностях сервировки, нормах этикета, этнической символике.

Ключевые слова: национально-культурные объединения, Беларусь, традиции питания, репрезентация.

The article examines the activities of national cultural associations of the Republic of Belarus to represent the traditions of ethnic groups' nutrition. The factual basis of the study is the materials published in the republican and regional mass media. It is established that the organization of meals can have not only an ethno-cultural, but also a religious context. It has been revealed that an effective and frequently used form of representation is master classes, during which not only the technology of cooking is demonstrated, but also knowledge about the peculiarities of serving, etiquette norms, ethnic symbols is transmitted.

Keywords: national cultural associations, Belarus, food traditions, representation.

В настоящее время исследование традиций материальной культуры проживающих на территории Беларуси этнических групп, в том числе и традиций питания, является актуальным для отечественной этнологии. Республика Беларусь с момента своего образования – государство, в этническую структуру которого входят наряду с белорусским этносом относительно крупные

и небольшие по численности этнические группы, и те, что сформировались здесь столетия тому назад, и те, чья история существования насчитывает лишь несколько десятилетий. Сохранять этнические традиции в условиях проживания в иноэтнической среде и, добавим, в условиях усиливающейся информатизации, стандартизации и унификации культур – задача непро-

стая. Тем не менее, в Республике Беларусь на государственном уровне делается немало для того, чтобы этнические группы сохраняли свою идентичность и культурные особенности: есть соответствующая нормативно-правовая база, занимающиеся этнокультурной проблематикой государственные учреждения (Уполномоченный по делам религий и национальностей и его аппарат, Республиканский центр национальных культур). Важно, что белорусским государством оказывается поддержка национально-культурным объединениям, т. е. именно тем организациям, которые созданы и действуют в интересах этнических групп. В рамках статьи мы рассмотрим, как национально-культурными объединениями осуществляется репрезентация традиций питания – одной из важнейших составляющих материальной культуры любого этноса.

Питание (пища) в культуре народа наряду с бесспорно очевидной функцией удовлетворения витальной потребности выполняет знаковую роль. Совместная трапеза и приготовление определенной пищи – практически обязательный компонент любого праздника либо важного события жизненного цикла. Пища, потребляемая в разного рода ситуациях, может обозначаться как повседневная, праздничная, ритуальная (жертвенная, обрядовая и пр.). В контексте социальной иерархии она может быть престижной и непрестижной. Пищевые табу (менее строго, предписания) имеют место в большинстве религиозных систем. Представителями многих народов традиции питания воспринимаются как один из символов этничности. Однако стоит указать, что зачастую кушанья/блюда отражают не столько этнический, сколько региональный характер [1, с. 136–137].

Сохранение и репрезентация традиций питания – одно из неизменных, постоянно развивающихся направлений деятельности национально-культурных объединений, функционирующих на территории современной Беларуси. Значимость (польза, эффективность) репрезентация этих традиций может быть рассмотрена с нескольких позиций. Во-первых, публичная демонстрация технологии приготовления блюда и его дегустация, устное сообщение о традиционном кулинарном рецепте, об использовании определенного кушанья

либо напитка в ритуальных практиках способствуют трансляции традиций питания внутри этнической группы. Во-вторых, вследствие той же публичности знания о традициях получают не только представители своей этнической группы, но и других, что содействует расширению межкультурного диалога, перениманию новых культурных компонентов. В-третьих, осуществление такого рода репрезентации в рамках крупных праздничных мероприятий (фестивалей) должно усиливать туристическую привлекательность Беларуси.

Следует отметить, что в современной Беларуси национально-культурные объединения плодотворно сотрудничают со средствами массовой информации (каналами белорусского телевидения, республиканскими и региональными печатными и электронными изданиями, а также издаваемыми под эгидой самих объединений). Это сотрудничество можно назвать обоюдовыгодным. Первые благодаря созданным представителями масс-медиа материалам расширяют (в плане охвата аудитории) и закрепляют (информационная продукция выставляется в Интернет, архивируется различными способами) презентационное поле, вторые формируют востребованный читателем/зрителем контент.

Свое умение готовить традиционные блюда руководители и члены национально-культурных объединений демонстрировали на телеканале «Беларусь 1» в рамках долгосрочного (начат в 2013 г.) проекта «Кулинарная дипломатия». В частности, оригинальную аудиовизуальную репрезентацию проводили член Совета Белорусской общественной организации греков «Пелопоннес» П. Эмпоропуло (13.01.2018 г.), председатель общественного объединения «Ассоциация белорусских корейцев» К. Ри (02.02.2019 г.), председатель Культурно-просветительского общественного объединения «Эстонская община «Ласточка»» О. Маглус (30.03.2019 г.), член Совета Республиканской общественной организации «Община молдаван» М. Крентик (22.02.2020 г.), заместитель председателя Международного общественного объединения «Татаро-башкирское культурное наследие «Чишма»» Г. Аброськина (18.04.2020 г.) и др.

О традициях питания лидеры и активисты национально-культурных объеди-

нений часто и по возможности подробно рассказывают корреспондентам газет. К примеру, в 2008 г. заместитель председателя международного общественного объединения «Ата-мекен» Ч. А. Шоканов в интервью журналисту издания «СБ. Беларусь сегодня» А. Анцелевич подчеркнул, что проживающие в Республике Беларусь казахи остаются приверженцами традиции мясоедения, умеют и любят готовить блюда из мяса [2]. Чермен Анатолевич рассказал об известном праздничном казахском блюде – бесбармаке (в переводе означает «пять пальцев», и пояснение здесь простое – есть это блюдо положено руками). Для приготовления бесбармака варится густой бульон из мяса либо рыбы, в который добавляют лук и специи, а затем в нем варят тонко раскатанные пласты теста. Еще одно традиционное казахское блюдо – наурыз-коже (его подают во время празднования Наурыз). Наурыз, или Навруз, Новруз, – это праздник весеннего равноденствия и начала нового сельскохозяйственного года, распространенный у многих народов на территории Казахстана, Средней и Малой Азии, Ирана, а также у башкир и татар. В состав блюда входит семь продуктов: пшеница, чумиза, ячмень, просо, рис, мясо и курт [2].

Как известно, крупнейшим этнокультурным мероприятием в современной Беларуси является Республиканский фестиваль национальных культур, который (начиная с 1996 г.) с периодичностью раз в два года проходит в Гродно. Национально-культурные объединения принимают самое активное участие в организации фестиваля, во время которого осуществляется также репрезентация традиций материальной культуры этнических групп. Проводимая на созданных к празднеству национальных подворьях репрезентация имеет комплексный характер: как правило, в одном месте демонстрируются национальная одежда, национальные блюда, изделия традиционных искусств и пр. Можно с уверенностью утверждать о том, что к данному фестивалю белорусские масс-медиа проявляют повышенное внимание. Фестивальные мероприятия, в том числе и репрезентация традиций питания, освещаются в многочисленных статьях, фото- и видеорепортажах.

Так, судя по публикации в газете «Вечерний Гродно», на проходившем в областном

центре в начале июня 2016 г. XI Республиканском фестивале национальных культур на немецком подворье гостям предлагали штрудели, боквурсты (короткие колбаски), фаршированные куриные ножки, свиные рульки. Литовцы выставили кукуляй (шарики из крольчатины, жемайčiu блинай, ингрудай (рулетики), цепеллины, шакотис – печенье в виде елки и др. Греки приготовили сувлахи – свиной шашлык на маленькой деревянной палочке, запеченный сладкий перец, салат дзадзики из огурца, укропа, заправленный специями и йогуртом, запеченный сладкий перец, а также угощали оливками. Главным блюдом чувашского подворья был шартан – колбаса из желудка овцы, начиненная рубленным мясом, кровью и крупой [3].

В начале июня 2022 г. во время проведения XIII Республиканского фестиваля национальных культур в Гродно были открыты 18 подворий. Корреспондент областного издания «Гродзенская праўда» Д. Сидоркевич зафиксировала, что на еврейском были выставлены традиционные для данного народа кушанья. Это фаршированная рыба, хумус, фаршмак, фалафель, пита, фаршированная курица, а также песочное печенье с маковой начинкой. Посетившим подворье рассказывали, что, согласно традиционным еврейским кулинарным рецептам, в кушанья добавляют ограниченное количество пряностей. Как правило, используют только черный перец, имбирь, хрен, лук, чеснок, укроп, корицу и гвоздику [4].

Специально к фестивалю 2022 г. мастерицы-молдаванки испекли плетеные калачи, которые в Молдавии обязательно готовятся на большие семейные праздники – свадьбы и крестины, а также приготовили жемни – традиционный символ праздничного молдавского стола в Рождество и Пасху, голубцы по-молдавски (сэрмэлуце) и др. [4]. Экзотические для белорусов блюда (если судить по их названиям) имелись на подворье индийцев и ланкийцев – овощи бирьями, плов бирьями, самоса с курицей, амо самоса с картофелем, курица котту. В отличие от кулинарных традиций далеких азиатских стран, куда более известны белорусам традиционные блюда украинцев. Галушки, сало, пампушки, рогаики, вареники с капустой, печеночные котлеты, пирожки «с бобом», а также самогонка, на-

стоянная на 20 травах, – все это было выставлено на украинском подворье. Татары готовили кистыба. Несмотря на казалось бы труднопроизносимое название, рецепт блюда довольно простой – в лепешку из теста заворачивается картофельное пюре, а для мягкости смазывается сливочным маслом. Помимо кистыбы можно было попробовать иные традиционные татарские кушанья: эчпочмак (треугольник с различным фаршем), балеш, различные сладости и пр. [5].

На польском подворье также были представлены традиционные блюда. Приведем высказывание М. Масюкевич, которая, как сообщила журналист информационного агентства БелТА К. Бенадысюк, перенимает польские кулинарные традиции у старшего поколения: *«Блюда вроде как понятные и привычные, но со своими секретами. Например, бигос. Это томленая в горшочке капуста с колбасками. Процесс приготовления необычный, специи тоже особенные. А еще на столе с гостинцами на первый взгляд что-то похожее на чизкейк, но это польский сырник, который тоже готовится по-нашему»* [6].

Репрезентация традиций питания осуществляется и в дни фестивалей национальных культур, проводимых в последние годы в белорусской столице при активном участии национально-культурных объединений. Эти празднества организуются с 2016 г. на территории Центрального района г. Минска (квартал Верхний город) в формате Дней культуры отдельных народов – грузин, корейцев, поляков, украинцев, русских и др. К примеру, в июне 2017 г. праздник казахской культуры «Степные напевы» начался с мастер-класса по приготовлению традиционного блюда – баурсак. По словам руководителя общественного объединения казахов Ч. А. Шоканова, *«баурсак – это символ радушия, казахский хлеб»* [7]. В репортаже информационного городского портала «Минск-Новости» приводится высказывание ведущей мастер-класса, профессионального повара Р. Бахаповой о значении и распространенности у казахов данного блюда: *«Баурсак – не просто вкусная выпечка, издревле она символизирует солнце и счастье. Баурсаки умеет готовить любая хозяйка... Им угощают в каждой семье»* [8].

В августе 2016 г. в белорусской столице прошел второй фестиваль гастрономи-

ческой культуры «Тбилисоба Боржом». С инициативой о его проведении выступили общественные объединения грузин. На площади Свободы для дегустации известных грузинских блюд – хачапури, хинкали, сациви, чурчхелы, шашлыка и др., а также вина разместили сразу два 70-метровых стола. Свои лучшие блюда представили повара примерно десяти грузинских ресторанов Минска. У ратуши шли мастер-классы по приготовлению бадриджани, хинкали, гебжалии из сыра надуги, хачапури по-аджарски, а также выбору вина [9]. В частности, как правильно готовить хачапури по-мегрельски зрителям объяснял и показывал шеф-повар ресторана «Тифлисы» З. Антидзе: *«Посыпаем стол мукой, кладем на нее тесто и равномерно распределяем скалкой или руками. Берем обычное дрожжевое тесто, наверх раскатываем эмеритинский сыр. Если не найдете такого, его можно заменить адыгейским. Затем складываем краешки шарика вместе, как при готовке хинкали. Снова равномерно раскатываем скалкой и сыплем сверху тертый сулугуни. Главное отличие от классического хачапури в том, что сыр не только внутри, но и снаружи. Теперь осталось поставить блюдо в печку»* [9].

В тот же месяц и год (и на том же месте) свои этнические традиции показывали белорусские корейцы. Глава корейского национально-культурного объединения К. Ри, которую накануне празднества журналисты расспросили о предстоящей программе, отметила, что гостям будут предложены традиционные блюда этого народа: *«[Они смогут – В. Ш.] попробовать кимчи – корейскую квашеную капусту, чон – мясо в кляре, кимпаб – роллы с отварным рисом, рыбой и овощами, другие блюда традиционной кухни»* [10]. Немало традиционных блюд белорусские корейцы представили на празднике своей культуры в 2019 г. К примеру, пигоди – пирожки на пару с мясом и капустой, уже упомянутый кимпаб. Можно было попробовать суп (из курицы, овощей, лапши), маринованные свиные уши, сельдь на гриле по-корейски, хе из скумбрии, а также традиционный напиток сучжонгва [11].

В конце августа 2018 г. в Минске состоялся фестиваль армянской культуры. Поскольку год был знаменательным для армянского народа – столица Армении

отмечала 2800-летний юбилей, – было принято решение дать фестивалю название «Эребуни-Ереван 2800». На площадке между ратушей и Свято-Духовым кафедральным собором были поставлены павильоны кафе и ресторанов, специализирующихся на традиционной армянской кухне, а также тех, в чьих меню присутствуют ее блюда – хоровец, бозбаш, кебаб, чурчхела и др. Мастер-класс для интересующих армянскими кулинарными традициями провел известный шеф-повар В. Санамянц. Он продемонстрировал технологию приготовления кисломолочного супа спас, который можно есть и в холодном, и в горячем виде [12]. В 2017 г. во время проходившего здесь же фестиваля армянской культуры «Золотой абрикос» на глазах у публики готовили женгялов хац (традиционное блюдо кухни армян Нагорного Карабаха) [13].

Очевидно, что в Беларуси одним из активно развивающихся направлений деятельности национально-культурных объединений является работа по сохранению и репрезентации традиций питания.

Важность сохранения этих традиций обусловлена тем, что они характеризуются устойчивостью (большей, нежели иные компоненты материальной культуры) к изменениям и вместе с тем отражают этническую специфику. Выявлено, что организация трапез может иметь не только этнокультурный, но и религиозный контекст. Соответственно, чаще всего такие трапезы имеют связь с праздничной культурой. Выяснено, что в процессе решения задачи по репрезентации указанных традиций часто используемой (и при этом весьма эффективной) формой работы национально-культурных объединений являются мастер-классы, в ходе которых не только демонстрируется технология приготовления блюд, но и транслируются знания об особенностях сервировки, нормах этикета, этнической символике. Важно, что такого рода мероприятия заранее рекламируются и достаточно полно освещаются средствами массовой информации, что способствует расширению и укреплению межкультурного диалога на территории Беларуси.

Список использованных источников

1. Арутюнов, С. Пища / С. Арутюнов // Свод этнографических понятий и терминов / АН СССР, Ин-т этнографии им. Н. Н. Миклухо-Маклая, Акад. наук ГДР, Центральный ин-т истории, Отд. этнографии и истории культуры; отв. ред. А. И. Першиц [и др.]. – М.: Наука, 1986–1995. – Вып. 3: Материальная культура / Ю. В. Бромлей, Г. Штробах (общ. ред.). – 1989. – С. 134–138.
2. Анцелевич, А. Отчий край белорусских казахов [Электронный ресурс] / А. Анцелевич // СБ. Беларусь сегодня. – 2008. – 11 июл. – Режим доступа: <https://www.sb.by/articles/otchiy-kray-belorussskikh-kazakhov.html?ysclid=lbuid3qss9760633706>. – Дата доступа: 17.09.2022.
3. Торт-карта, аукцион мужей и юрта в центре города – чем удивляли на подворьях [Электронный ресурс] // Вечерний Гродно. – 2016. – 4 июн. – Режим доступа: <https://vgr.by/2016/06/04/shakotis-batlejka-i-lyv-na-zadnikh-lapakh-chem-udivlyali-na-podvoryakh-budet-obnovlyatsya/>. – Дата доступа: 17.11.2022.
4. Сидоркевич, Д. Евреи учили читать на иврите, поляки угощали бигусом, а молдаване удивляли шедеврами ткацкого искусства. Чем радовали гостей колоритные подворья на Фестивале национальных культур в Гродно [Электронный ресурс] / Д. Сидоркевич // Гродзенская праўда. – 2022. – 4 июн. – Режим доступа: https://grodnonews.by/news/zhizn/evrei_uchili_chitat_na_ivrite_polyaki_ugoshchali_bigusom_a_moldavane_udivlyali_shedevrami_tkatskogo_iskusstva_chem_radovali_gostey_koloritnye_podvorya.html. – Дата доступа: 25.12.2022.
5. Русская балаалайка, татарский кистибий, польский смалец и корейский К-поп. Репортаж с подворий фестиваля национальных культур Гродно [Электронный ресурс] // Вечерний Гродно. – 2022. – 4 июн. – Режим доступа: <https://vgr.by/2022/06/04/russkaya-babalayka-tatarskiy-kistibiy-pol'skiy-smalec-i-koreyskiy-k-ror-reportazh-s-podvoriy-festivalya-nacionalnyih-kultur-grodno/>. – Дата доступа: 16.11.2022.
6. Бенадысюк, К. «Мы дружны и едины – это самое главное». Репортаж с подворий фестиваля национальных культур [Электронный ресурс] / К. Бенадысюк // Информационное агентство БелТА. – 2022. – 4 июн. – Режим доступа: <https://www.belta.by/culture/view/my-druzhny>

i-ediny-eto-samoe-glavnoe-reportazh-s-podvorij-festivalja-natsionalnyh-kultur-505952-2022/?ysclid=lcai0i76oi520944869. – Дата доступа: 21.10.2022.

7. Праздник казахской культуры развернется в Верхнем городе 17 июня [Электронный ресурс] // Информационный городской портал «Минск-Новости». – 2017. – 12 июня. – Режим доступа: <https://minsknews.by/prazdnik-kazahskoy-kulturyi-razvernetsya-v-verhnem-gorode-17-iyunya/>. – Дата доступа: 19.09.2022.

8. «Степные напевы» зазывали минчан в Верхний город [Электронный ресурс] // Информационный городской портал «Минск-Новости». – 2017. – 17 июня. – Режим доступа: <https://minsknews.by/stepnyie-napevyi-zazyivayut-minchan-v-verhniy-gorod/>. – Дата доступа: 19.09.2022.

9. Гамарджоба, Тбилисоба: грузины щедро угощали минчан на фестивале гастрономической культуры [Электронный ресурс] // Информационный городской портал «Минск-Новости». – 2016. – 27 авг. – Режим доступа: <https://minsknews.by/gamardzhoba-tbilisoba-festival-gruzinskoj-kulturyi-proshel-v-minske/>. – Дата доступа: 25.09.2022.

10. Минск толерантный. Дух самобытной Кореи [Электронный ресурс] // Информационный городской портал «Минск-Новости». – 2016. – 11 авг. – Режим доступа: <https://minsknews.by/minsk-tolerantnyiy-duh-samobytnoy-korei/>. – Дата доступа: 15.07.2022.

11. *Гаврушева, В.* Айдолы, ханбок и искусство каллиграфии. В Минске прошел праздник корейской культуры [Электронный ресурс] / В. Гаврушева // СБ. Беларусь сегодня. – 2019. – 3 авг. – Режим доступа: <https://www.sb.by/articles/aydoly-khanbok-i-iskusstvo-kalligrafii-v-minske-prokhodit-prazdnik-koreyskoj-kultury.html?ysclid=lc4rt7mwuz734789154>. – Дата доступа: 23.09.2022.

12. *Тулинова, Н.* Армянская диаспора Беларуси первая отметила 2800-летие Ереван [Электронный ресурс] / Н. Тулинова // Интернет-газета армян Республики Беларусь «Миасин». – 2018. – 5 сен. – Режим доступа: <https://miasin.by/2018/09/05/armyanskaya-diaspora-belarusi-pervaya-otmetila-2800-letie-erevana/?ysclid=lbyvry5uyd747072500>. – Дата доступа: 11.07.2022.

13. *Шибковская, Д.* О том, как «Золотой абрикос» согрел минчан [Электронный ресурс] / Д. Шибковская // Интернет-газета армян Республики Беларусь «Миасин». – 2017. – 29 авг. – Режим доступа: <https://miasin.by/2017/08/29/o-tom-kak-zolotoj-abrikos-sogrel-minchan/?ysclid=lbz3z0zgmz774195398>. – Дата доступа: 10.07.2022.

Поступила / Received: 18.01.2023