Этнология

Этналогія

Ethnology

УДК 392.81

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ МОЛДАВАН БЕЛАРУСИ КАК МАРКЕР ЭТНИЧЕСКОЙ ИДЕНТИЧНОСТИ В КОНТЕКСТЕ МЕЖКУЛЬТУРНОГО ОБЩЕНИЯ

Е. Н. КВИЛИНКОВА[1)]

[1)]*Институт искусствоведения, этнографии и фольклора им. Кондрата Крапивы НАН Беларуси, ул. Сурганова, 1, корп. 2, 220072, г. Минск, Беларусь*

Рассматриваются отражение этнокультурной идентичности и результаты межкультурного взаимодействия молдаван Беларуси через национальную кухню. Данная этническая общность до настоящего времени оставалась совершенно не изученной в белорусской этнологии. Основу исследования составил материал, собранный автором в 2020–2023 гг., который впервые вводится в научный оборот. Путем углубленного интервью были опрошены более 50 информантов-молдаван. В результате проведенного исследования выявлены различия в степени сохранности блюд национальной кухни в повседневной жизни молдаван, переселившихся в Беларусь в советский и постсоветский периоды. Делается вывод о том, что национальная кухня у представителей молдавской диаспоры является наиболее устойчивым и значимым элементом народной культуры. Отмечается, что влияние белорусской национальной кухни более всего проявляется у молдаван, переселившихся в Беларусь в советский период и живущих здесь более 30–40 лет. Обозначены межэтнические различия в системах питания молдаван и белорусов, которые проявляются в приоритетном использовании тех или иных продуктов (мука, крупы, картофель и др.).

Ключевые слова: молдаване Беларуси; диаспора; национальная кухня; традиции; межкультурное взаимодействие.

Образец цитирования:
Квилинкова ЕН. Национальная кухня молдаван Беларуси как маркер этнической идентичности в контексте межкультурного общения. *Журнал Белорусского государственного университета. История.* 2024;1:74–84.
EDN: DXEWTE

For citation:
Kvilinkova EN. National cuisine of the Moldovans of Belarus as a marker of ethnic identity in the context of intercultural insights. *Journal of the Belarusian State University. History.* 2024;1:74–84. Russian.
EDN: DXEWTE

Автор:
Елизавета Николаевна Квилинкова – доктор исторических наук, доцент; ведущий научный сотрудник.

Author:
Elizaveta N. Kvilinkova, doctor of science (history), docent; leading researcher.
cvilincova@mail.ru
https://orcid.org/0000-0002-7168-8506

НАЦЫЯНАЛЬНАЯ КУХНЯ МАЛДАВАН БЕЛАРУСІ ЯК МАРКЕР ЭТНІЧНАЙ ІДЭНТЫЧНАСЦІ Ў КАНТЭКСЦЕ МІЖКУЛЬТУРНЫХ ЗНОСІН

Е. М. КВІЛІНКОВА[1*]

[1*]*Інстытут мастацтвазнаўства, этнаграфіі і фальклору імя Кандрата Крапівы НАН Беларусі, вул. Сурганава, 1, корп. 2, 220072, г. Мінск, Беларусь*

Разглядаюцца адлюстраванне этнакультурнай ідэнтычнасці і вынікі міжкультурнага ўзаемадзеяння малдаван Беларусі праз нацыянальную кухню. Дадзеная этнічная супольнасць да гэтага часу заставалася не вывучанай у беларускай этналогіі. У аснову даследавання пакладзены матэрыял, сабраны аўтарам у 2020–2023 гг., які ўпершыню ўводзіцца ў навуковы абарот. Шляхам паглыбленага інтэрв'ю былі апытаны больш за 50 інфармантаў-малдаван. У выніку праведзенага даследавання выяўлены адрозненні ў ступені захаванасці страў нацыянальнай кухні ў паўсядзённым жыцці малдаван, якія перасяліліся ў Беларусь у савецкі і постсавецкі перыяды. Робіцца выснова аб тым, што нацыянальная кухня ў прадстаўнікоў малдаўскай дыяспары з'яўляецца найбольш устойлівым і значным элементам народнай культуры. Адзначаецца, што ўплыў беларускай нацыянальнай кухні адчуваецца ў малдаван, якія перасяліліся ў Беларусь у савецкі перыяд і жывуць тут больш за 30–40 гадоў. Абазначаны міжэтнічныя адрозненні ў сістэме харчавання малдаван і беларусаў, якія праяўляюцца ў прыярытэтным выкарыстанні тых ці іншых прадуктаў (мука, крупы, бульба і інш.).

Ключавыя словы: малдаване Беларусі; дыяспара; нацыянальная кухня; традыцыі; міжкультурнае ўзаемадзеянне.

NATIONAL CUISINE OF THE MOLDOVANS OF BELARUS AS A MARKER OF ETHNIC IDENTITY IN THE CONTEXT OF INTERCULTURAL INSIGHTS

E. N. KVILINKOVA[a]

[a]*Institute of Art History, Ethnography and Folklore named after Kandrat Krapiva, National Academy of Sciences of Belarus, 1 Surganava Street, 2 building, Minsk 220072, Belarus*

The reflection of ethnocultural identity and results of intercultural interaction among Moldovans in Belarus through national cuisine is explored. This ethical community has until now remained completely unstudied in Belarusian ethnology. The article is based on author's materials collected in 2020–2023, which is introduced into scientific circulation for the first time. More than 50 Moldovan informants were interviewed through in-depth interviews. As a result of the study, differences in the degree of preservation of national cuisine in the everyday life of Moldovans who moved to Belarus during the Soviet and post-Soviet periods were revealed. It is concluded that national cuisine is the most stable and significant element of folk culture among representatives of the Moldovan diaspora. It is noted that the influence of Belarusian national cuisine is most evident among Moldovans of the first wave, who have lived in Belarus for more than 30–40 years. Interethnic differences in the nutritional system of Moldovans and Belarusians are identified, which are manifested in the priority use of certain products (flour, cereals, potatoes, etc.).

Keywords: Moldovans of Belarus; diaspora; national cuisine; traditions; intercultural interaction.

Введение

В полиэтническом регионе осознание этносом своей общности, самобытности и уникальности осуществляется через элементы традиционной культуры, в том числе через национальную кухню. Национальная кухня – это представления о пищевых традициях и предпочтениях определенного этноса, присущие носителям культуры и передающиеся из поколения в поколение. Характерные для этноса пищевые предпочтения формируются на основе свойственных ему традиционных видов хозяйственной деятельности, религиозных воззрений, природно-климатических условий и др. «Совокупность представлений о пищевых предпочтениях народа, считающихся репрезентативными и одновременно специфическими для данного этноса, формирует понятие "национальная кухня"» [1, с. 124].

Актуальность изучения проблемы в таком ракурсе заключается в том, что национальная кухня является важной составляющей этнической идентичности, а также способом трансляции этногенетического кода. В данной области культуры отражаются как способы и интенсивность межэтнического

взаимодействия меньшинства с большинством, так и степень адаптации этнической общности, проживающей за пределами своей этнической родины, в местное социокультурное пространство.

Целью данной статьи является изучение сохранности этнокультурной идентичности и межкультурного взаимодействия молдаван Беларуси через национальную кухню.

Реализация данной цели осуществлялась автором путем решения следующих задач:

• определения сохранности у молдаван Беларуси блюд национальной кухни и их традиционных наименований;

• установления приуроченности приготовления национальных блюд к семейным и народно-религиозным праздникам;

• выявления механизма трансляции этнокультурной традиции через национальную кухню у молдаван, переселившихся в Беларусь в советский и постсоветский периоды;

• рассмотрения способа презентации молдавской этнической идентичности через национальную кухню на проводимых диаспорой этнокультурных мероприятиях;

• анализа восприятия молдаванами Беларуси блюд белорусской национальной кухни и включения их в свою систему питания;

• определения роли и значимости национальной кухни как способа трансляции молдавской этнокультурной идентичности в условиях диаспоры.

Самые первые данные о молдаванах Беларуси представлены в переписи населения БССР за 1926 г., согласно которой на территории республики проживали 63 молдаванина[1]. Наибольшее количество представителей этой национальности зафиксировано в 1980-х гг. (4964 человека)[2], когда активизировался процесс межреспубликанской миграции. С начала 1990-х гг. официально численность молдаван в Беларуси стала постепенно уменьшаться из-за частичной реэмиграции, а также естественной ассимиляции. Согласно переписи населения Республики Беларусь за 2019 г. в стране проживали 2407 молдаван[3]. Данная этническая группа находится на 11-м месте по численности среди национальных меньшинств Беларуси. Однако реальное количество живущих здесь молдаван вдвое больше, так как часть из них постоянно пребывают в Беларуси с видом на жительство (2095 человек)[4]. В общей сложности в настоящее время в Республике Беларусь проживают около 5000 молдаван[5]. Для молдаван, переехавших в Беларусь в советский (первая волна переселения) и постсоветский (вторая волна переселения) периоды, характерны некоторые особенности в вопросах восприятия языка как важного фактора этнической идентичности, значимости национальных блюд в повседневной жизни и др.

В силу сложившихся обстоятельств данная этническая группа до настоящего времени оставалась совершенно не изученной не только в белорусской, но и в молдавской этнологии, что свидетельствует об абсолютной новизне исследования. Оно основано на материалах автора, собранных в 2020–2023 гг. во время проведения исследования среди молдаван, проживающих в Минске и Минской области, а также в других областях и районных центрах Беларуси[6]. Путем углубленного интервью были опрошены более 50 информантов-молдаван и членов их семей.

Приведенные материалы отражают роль национальной кухни как одной из значимых составляющих этнической идентичности в условиях диаспоры. Обоснование происходящих в данной области культуры процессов, выявление степени сохранности у представителей диаспоры характерных для них системы питания и блюд национальной кухни, путей трансляции и нюансов межкультурного взаимодействия осуществляются автором посредством анализа их культуры повседневности на основе записанных углубленных интервью.

Основная часть

Национальная кухня является для молдаван устойчивым и значимым элементом народной культуры и этнокультурной идентичности. Как отмечают респонденты, часто или время от времени они готовят в семье такие блюда, как мамалыга, *плачинте*, или плацинды (лепешка с начинкой), *сармале*, или *гэлушь* (голубцы из виноградных листьев), *токана* (поджарка из свинины с луком), *мититеи* и *кырнэцеи* (обжаренные колбаски из говяжьего и свиного мяса), *речитурь* (холодец из петуха), *козонаки* (хлебобулочное изделие),

[1]Всесоюзная перепись населения 1926 года. Национальный состав населения по республикам СССР [Электронный ресурс]. URL: https://www.demoscope.ru/weekly/ssp/ussr_nac_26.php?reg=3 (дата обращения: 02.10.2023).

[2]Всесоюзная перепись населения 1989 года. Национальный состав населения по республикам СССР [Электронный ресурс]. URL: https://www.demoscope.ru/weekly/ssp/sng_nac_89.php?reg=3 (дата обращения: 02.10.2023).

[3]Итоги переписи населения республики Беларусь 2019 года [Электронный ресурс]. URL: https://www.belstat.gov.by/upload/iblock/e2c/jpupn3rl7trtmxepj6vmh07qy6u5o09i.pdf (дата обращения: 02.10.2023).

[4]Национальный статистический комитет Республики Беларусь. Национальный состав населения. Гражданство. 2019 г. [Электронный ресурс]. URL: https://census.belstat.gov.by/saiku/?guest=true&lang=ru&default_view_state=edit#query/open//public/F508N_ru.saiku (дата обращения: 02.10.2023).

[5]Молдову и Беларусь объединяет память о Великой Отечественной войне [Электронный ресурс]. URL: http://hramvs.by/sobytiya/moldovu-i-belarus-obedinyaet-pamyat-o-velikoi-otechestvennoi-voine (дата обращения: 20.05.2022).

[6]Полевые материалы автора Е. Н. Квилинковой по теме «Молдаване Беларуси». 2020–2023 // Арх. Ин-та искусствоведения, этнографии и фольклора им. Кондрата Крапивы Нац. акад. наук Беларуси. Ф. 6. Оп. 14. Д. 389–410.

колцунашь (вареники с творогом, картошкой, брынзой), *зама* (суп с домашней лапшой), суп фасолевый, перцы фаршированные, *гивеч* (овощное рагу), маринады, соленья, салаты, компоты и др.

Молдавская национальная кухня богата, разнообразна, вкусна и самобытна. В ней соблюдается баланс мясных, молочных, овощных и мучных блюд. Молдавские женщины всегда славились как хорошие хозяйки, умеющие отлично готовить. Молдаванка может быстро накормить вкусным и калорийным блюдом – мамалыгой. К ней обычно подают свиную поджарку (*токана*) или рыбу, жаренную в кукурузной муке, чесночный соус (*муждей*) и овечий сыр (брынза). Все эти блюда хорошо сочетаются с молдавским вином.

Для молдаван мамалыга, брынза и вино – это больше чем просто вкусная еда, это невидимая, но крепкая связь с Родиной, ощущение полноты вкуса и жизни, которое передается через эти и другие молдавские национальные блюда, общение. Глубину этого чувства можно понять только с соотечественником, который испытывает те же эмоции.

Когда мы с Екатериной встречаемся, то всегда готовим мамалыгу с брынзой, жарим мясо или рыбу и отводим себе душу[7] (Л. Н. Турок, Дзержинский район Минской области).

В связи с этим нельзя не согласиться со сделанным российским ученым А. В. Павловской выводом о том, что «во многих семьях, полностью слившихся с окружающей их культурой, только кулинарные пристрастия нередко выдают страну их происхождения, вкус к еде сохраняется дольше и адаптируется труднее, чем другие культурные составляющие» [2, с. 10].

Символом молдавской национальной кухни являются мамалыга, брынза и вино. Именно о них нередко идет речь в песнях и стихах о Молдове[8].

При смешанности населения в Молдове и влиянии там русского языка вопрос о самоидентификации нередко бывает довольно сложным. Самодеятельный поэт молдавской диаспоры в Беларуси В. М. Семенюк, у которого молдавские, украинские корни (а у его сыновей еще и белорусские), сам задавался такими вопросами и долго думал об этом. В результате у него родилось стихотворение «Кто я ёсть?», из содержания которого следует, что национальная еда является одним из мощных факторов в вопросе самоидентификации. И здесь упоминаются те же символы – мамалыга и вино:

А теперь я живу в Беларуси,
Белорусские песни спяваю,
А Молдову – повднёвый мой край
Я люблю, кожный день вспоминаю.
И не ведаю сам, якой нации я:
Может быть, белорус?
Может быть, россиянин?
Только вось мамалыгу вином запиваю,
Видно, все ж я покуль молдаванин.

Мамалыгой, брынзой и вином молдаване угощают гостей во время проводимых диаспорой мероприятий. Знакомство с национальной кухней позволяет лучше понять культуру народа и его традиции. Через национальную кухню ярче демонстрируются этнокультурные особенности страны, ее туристическая привлекательность. На фестивале молдавского вина, который проходил в Минске в Верхнем городе 3 года подряд (до начала пандемии), устраивались бесплатные дегустации вина, но при этом мамалыга привлекла внимание многих жителей столицы больше, чем вино. Посол Молдовы в Беларуси В. В. Сорочан, который являлся инициатором проведения данного праздника и его организатором, вспомнил интересный момент, связанный с мамалыгой.

По сценарию было задумано, что тут на площади же возле молдавского подворья варим мамалыгу. Василий Михайлович Семенюк был командиром над мамалыгой. Он побоялся разводить там огонь. Тогда я сказал: «Я тут стою, Вы разводите огонь. Я беру все на себя». На плитку постелили кусок металла, чтобы она не попортилась. Зажгли костер. Пошел дым. Впервые я увидел, что за мамалыгой очередь стоя-ла больше, чем за вином, потому что у всех палаток (а тогда приехало в Минск 15 винзаводов из Молдовы со своей продукцией) были огромные очереди, но за мамалыгой очередь была гораздо больше. Мамалыгу красиво подавали с муждеем, с брынзой в стаканчике для дегустации. Давали по небольшому кусочку, так как иначе бы не хватило. Тогда шесть или восемь больших казанов мамалыги сварили. Но и потом люди еще приходили (В. В. Сорочан, г. Минск).

Отметим, что впервые мамалыга как молдавское национальное блюдо, являющееся визитной карточкой страны, была представлена на I Республиканском фестивале национальных культур в Гродно в 1996 г. По словам председателя объединения «Община молдован»[9] А. Н. Валько, во время шествия

[7] В приводимых цитатах сохраняются особенности устной речи респондентов. – *Е. К.*
[8] *Якубовски М.* Хоп хей. Нурок Молдова [Электронный ресурс]. URL: https://stihi.ru/2022/02/15/518 (дата обращения: 10.02.2023).
[9] Название организации приведено в соответствии с документами о ее регистрации. В словарях зафиксирована лексема «молдаване».

а/a *б/b*

Приготовление молдавских национальных блюд на празднике, посвященном 30-летию независимости Молдовы (Минск, 2021):
а – мамалыги; *б* – плацинд.
Источник: архив автора

Cooking of Moldavan national dishes at the celebration of the 30th anniversary of independence of Moldova (Minsk, 2021):
a – mamalyga; *b* – placinda.
Source: author's archive

в общей праздничной колонне молдавская община несла на носилках большую мамалыгу, которую потом раздавали всем гостям фестиваля.

Визитной карточкой молдавской кухни являются мамалыга (см. рисунок, фрагмент *а*), плацинды (см. рисунок, фрагмент *б*) и голубцы из виноградных листьев (*сармале*). Молдаване Беларуси не только перечисляют множество молдавских блюд, которые постоянно или время от времени готовят дома, но и акцентируют внимание на особенностях их приготовления. И как бы ни разнились способы их приготовления, характерные для той или иной области Молдовы, но, как подчеркивают респонденты, у всех них будет тот же молдавский вкус.

Бутылка молдавского вина и плацинды – это ужин молдавского человека. <…> В разных частях Молдавии их готовят по-разному. Четыре молдаванки приготовят четыре разные плацинды, но у всех у них будет тот же молдавский вкус (М. С. Крентик, г. Минск).

Молдаване отличают свои голубцы от аналогичного блюда, популярного в традиции других кавказских народов, подчеркивая особенности ингредиентов и приготовления.

Ну вот, на молдавские голубцы говорят, что это азербайджанская долма. Но это не так. У нас тоже делаются голубцы с виноградными листьями, и в них добавляется не рис, а булгур. Мы часто встречаемся на этнокультурных мероприятиях с представителями других общин. И когда мы угощали азербайджанцев, они сказали: «Это наша долма». Нет, у вас рис, а у нас булгур (М. С. Крентик, г. Минск).

По уточнению респондентов, региональной особенностью приготовления данного блюда, характерного для севера Молдовы, является использование кукурузной муки.

Молдавские голубцы отличаются от белорусских тем, что туда еще добавляется кукурузная мука, и они маленького размера, не такие большие, как белорусские. Они делаются не только из капусты, но и из виноградного листа, из пищевой лебеды, из щавеля (В. М. Семенюк, Дзержинский район Минской области).

Совместные трапезы, где важны как общение, так и сама еда, усиливают у представителей сообщества или членов семьи этническую идентичность. «Еда – способ поддержания и распространения Традиции с большой буквы, не только национальной, но и семейной. В эпоху непрочности семейных связей и разобщенности поколений бабушкины рецепты и воспоминания детства о семейных застольях и праздниках становятся проводниками семейной традиции и культуры в обществе. А в эпоху повсеместной мобильности и массовых миграций национальная еда нередко остается единственной связующей нитью с исторической родиной и не дает почувствовать себя безродным и лишенным корней» [2, с. 11].

Степень сохранности молдаванами Беларуси национальных блюд зависит от ряда факторов: этнического состава семьи, носителя молдавской традиции (жена или муж), места жительства семьи (деревня или город).

В молдавско-белорусских семьях (которых в Беларуси много), где хозяйка – молдаванка, как правило,

не только готовят различные молдавские блюда, но и сохраняют определенную преемственность в национальной кухне: детям передаются рецепты любимых и привычных блюд. В некоторых семьях молдавские блюда готовят время от времени, что зависит от желания хозяйки или вкусовых предпочтений членов семьи.

Я постоянно готовлю молдавские блюда: мамалыгу, плацинды, сармале с виноградным листом и много чего другого, например туртя (наподобие чебуреков, но с брынзой внутри). Дети время от времени спрашивают, как я готовила то или другое блюдо. Иногда приносят мне нужные продукты и просят, чтобы я приготовила плачинте или голубцы с виноградными листиками (тут голубцы делают с фаршем, а я делаю с рубленым мясом) (Л. Н. Турок , Дзержинский район Минской области).

Из молдавских блюд готовлю сармале (с виноградными, липовыми и кленовыми листьями, я сама их собираю). Мои дети очень любят молдавские плачинте. Еще я готовлю кабачки, баклажаны, соленья, перец болгарский (я его обжариваю и закатываю), обязательно готовлю мамалыгу с брынзой, со сметаной и свиной поджаркой или рыбу жарю. И фасоль делаю. Моя мама готовила «холодец из фасоли». <…> Так она делала в пост. Мы такую фасоль ели с моченым арбузом. Было интересно (Е. И. Хмелевская, Дзержинский район Минской области).

Из молдавских блюд я готовлю дома плацинды, голубцы, мамалыгу, мититеи (колбаски из говядины), всякие козонаки (это рулеты, но я их делаю по-молдавски <…>). Я готовлю и белорусские блюда… (М. С. Крентик, г. Минск).

В большинстве смешанных семей, где хозяйка – белоруска или представительница другой национальности, молдавские блюда в повседневной жизни практически отсутствуют. В семье бытует привычная белорусам система питания или готовятся универсальные блюда.

У нас в семье кухня была универсальной. Мама как-то пыталась делать и плацинды. Она хорошо делала и томатный молдавский борщ, как моя покойная бабушка из Молдовы делала. Мама где-то как-то старалась, но папа ее особо не заставлял (В. В. Харковец, г. Минск).

В нашей семье больше белорусских блюд. У нас [в Беларуси] *более мясная кухня, а там* [в Молдове] *больше выпечки и овощей. В Молдавии пища более разнообразная. Но из мяса пища готовится быстрее и лучше, так как мужчине нужно есть мясо. Там, когда дети росли, у нас в семье за год уходило 4 мешка муки. Раньше мы ее покупали мешками. А сейчас больше нужно мяса* (Н. С. Семенюк, Дзержинский район Минской области).

В моей семье все воспитаны на белорусской еде, но им нравится и молдавская еда: зама, плацинды, мамалыга, рыба, жаренная на кукурузной муке. Свежую рыбу я всегда жарю на кукурузной муке. Слава богу, она сейчас есть в магазине (Н. В. Борисик, Ивацевичский район Брестской области).

Конечно, я скучаю по молдавской еде. Жена там училась ее готовить. В основном она готовит по молдавским рецептам. Я часто прошу ее приготовить мамалыгу, но она ленится. Но вот когда к нам приезжает моя двоюродная сестра, то она любит это дело. Она готовит мамалыгу с муждеем и жареной рыбой (С. Н. Брынковяну, г. Гомель).

У многих молдавских мужчин на протяжении всей жизни сохраняется потребность в употреблении блюд своей национальной кухни, но не всегда получается ее удовлетворить. При желании они иногда сами готовят для себя какие-либо несложные молдавские блюда, прежде всего мамалыгу.

Я не привередливый. Придерживаемся даже не белорусской кухни. Молдавские блюда в семье не готовятся. Когда я остался один дома, то иногда делаю для себя мамалыгу (Д. Г. Лику, г. Минск).

Постоянно готовлю мамалыгу. Я ее сам готовлю, и она всем нравится (В. П. Морару, г. Минск).

Из молдавских блюд я лично делаю мамалыгу с брынзой и поджаркой, делаю молдавский борщ (В. М. Осипов, г. Минск).

Блюда, которые готовят в нашей семье: личийка, плачинте, гэлушь, перцы, салаты. Кое-что я сам готовлю (В. С. Мунтяну, г. Минск).

В повседневном рационе живущих в городе молдавских семей, где и муж, и жена – молдаване или уроженцы Молдовы, очень много молдавских блюд.

Мы готовим плацинды, пилаф, бабэ нягрэ, бабэ албэ, голубцы, кэрнэцеи, молдавский борщ с фасолью, заму, мамалыгу… (Н. В. Мунтяну, г. Минск).

В семье у нас мамалыга, я ее сам варю и чаще, чем рисовую кашу, потому что она вкусная. Мы едим ее с творогом, сметаной и маслом, с яичницей. Здесь брынзы настоящей нет. Го́лубцы – это для нас традиционно. У нас есть дачный участок, и там растет виноград. Так вот, мы эти листья используем для го́лубцев. <…> Еще мы делаем плацинды с творогом, картошкой… Я этому и свою жену научил, она и плацинды, и мамалыгу умеет готовить (П. А. Капмоле, г. Минск).

У нас в семье все молдавское с узбекским названием: голубцы с виноградными листьями, колцунашь (вареники с творогом, картошкой, брынзой), манты узбекские по-молдавски, украинский красный борщ (он и в Молдавии ценился), суп фасолевый, мамалыга со шкварками и брынзой (внук уплетал). Я жене помогаю готовить (М. С. Прока, г. Минск).

Некоторые молдаванки, давно переехавшие в Беларусь, время от времени готовят молдавскую еду, но приоритет отдают белорусским блюдам, в частности из картофеля и мяса. Картофель используют выращенный самостоятельно или покупной. Готовить такие блюда несложно, а получаются они сытными.

Готовлю молдавские блюда, делаю голубцы (из капусты) и плацинды, а так больше готовлю белорусскую

еду: здесь картошка дешевая, часто готовлю драники, блюда из картошки. Мамалыгу в общине делают на Мэрцишор, и в Гродно [на фестиваль. – *Е. К.*] *ее готовят* (З. З. Сальникова, г. Минск).

Поскольку белорусские блюда готовятся быстро, то и в мононациональных семьях они довольно часто присутствуют в рационе. В данном вопросе имеет значение место жительства семьи. В деревнях, где есть подсобное хозяйство, молдаванки чаще готовят молдавские блюда, тем более что для приготовления некоторых из них необходимы домашние продукты. Семья молдаван, организовавшая агроусадьбу в д. Михайлов (Славгородский район Могилёвской области), предлагает своим гостям белорусские, украинские и молдавские блюда.

Из молдавских блюд мы готовим много чего: голубцы с виноградными листьями, жареный перец с помидорами, все овощные салаты – гивеч, мамалыгу с брынзой, рыбу с муждеем, скроб (вид яичного омлета. – *Е. К.*) *и др. Брынзу мы делаем сами (это обыкновенный домашний сыр) и добавляем туда немного соли. Мы делаем коровью брынзу, так как тут овец нет. В деревне есть люди, которые держат коров, и мы у них покупаем домашнее молоко* (Л. Г. Чеботарь, Славгородский район Могилёвской области).

Сохранность молдавских блюд в смешанных семьях во многом зависит от установки на ее поддержание носителем традиции, а также от вкусовых пристрастий членов семьи. Младшее поколение, как правило, отдает предпочтение плациндам, а не мамалыге.

У меня и дочь, и невестка делают плацинды, холодец из петуха, голубцы из виноградных листьев. Мы листья собираем и замораживаем, а потом с ними готовим. У белорусов холодец делают из говядины и курицы. А мы на праздник покупаем на рынке домашнего петуха и делаем холодец из петуха (Н. В. Борисик, Ивацевичский район Брестской области).

Делаю голубцы, бабушкины борщи (добавляю туда фасоль). Меня бабушка учила готовить, когда я туда приезжала. Все, чему она меня научила, я это и делаю. Она научила меня и хлеб печь. <…> *Я и сейчас постоянно сама пеку хлеб.* <…> *Когда мои дети были маленькими, я очень часто мамалыгу делала. А сейчас внукам приготовила, и они плюются, не хотят ее кушать. Поэтому мамалыгу готовлю редко. Примерно пять лет уже не делаю. Плацинды раньше готовила, а теперь нет. Они у меня не получаются* (Т. М. Мицура, Петриковский район Гомельской области).

Традиции смешанных семей в немалой степени зависят от того, где пара начинала жить: в Молдове или в Беларуси. Супруга одного респондента уточнила, что она прожила в Молдове 10 лет, изучила молдавскую кухню и очень полюбила ее.

Она разнообразнее белорусской, много овощей и выпечки. Там между хозяйками было негласное соревнование. И молодая белоруска давала им мастер-класс. Вначале я там всех удивила драниками – тертым картофелем, фаршированным мясом. Для них это было в новинку, но им понравилось. Когда к нам приходили гости, то наряду с молдавскими блюдами я готовила и что-то белорусское. Здесь дома мамалыгу мы готовим часто. Молдаванам больше ничего не надо. И моим белорусам мамалыга нравится. Обычно ее готовлю я. <…> *У нас во времянке есть печь. В ней мы готовим голубцы молдавские, черную бабку – макароны с молоком и черносливом (получается такая коричневая на вид и сладенькая), картошку по-молдавски (с большими ломтями мяса), холодец из петуха – речитурь (это блюдо молдаванки готовят в печи, получается вкусно и навариство). В духовке готовим плацинды с разной начинкой. Для белорусов некоторая начинка будет непривычной, например с брынзой (овечьим или коровьим сыром). У молдаван вся еда заточена под вино, так как это все закуска* (Н. С. Семенюк, Дзержинский район Минской области).

Замечание респондента о том, что брынза для белорусов непривычна в качестве начинки, можно объяснить тем, что многое в данной ситуации зависит от региона. Так, по сведениям белорусского этнолога, профессора Т. А. Новогродского, когда в пост запрещалось употребление молочных продуктов, население центрального и восточного Полесья готовило брынзу. Ее засаливали, клали в бочку, заливали сливочным маслом и хранили в холоде. Ели такой сыр как холодным, так и подогретым [3, с. 151].

Значение национальной кухни молдаван, переселившихся в Беларусь в постсоветский период. У молдаван, переселившихся в постсоветский период, довольно широкий круг знакомых из представителей местного населения. Традиции гостеприимства сохраняются ими и в стране проживания: молдаване учитывают пищевые предпочтения гостей. Для соотечественников готовят наиболее специфические национальные блюда, для белорусов – лишь некоторые из них.

У нас есть молдавские блюда, которые мы готовим, когда собираемся со своими. Наше любимое всеми блюдо – мамалыга. Мы ее часто готовим, особенно когда встречаемся. Варим заму. Мы часто встречаемся после каких-то праздников. Молдаване на второй день свадьбы готовят заму, ее кушают с большим удовольствием. Так как наши гости – это земляки, то это блюдо все понимают. <…> *Обязательно готовим наши голубцы: молдавские голубцы маленькие, из виноградных листьев, а белорусы готовят голубцы с ладошку. Обязательно готовим плацинды молдавские, не так часто, но готовим* (А. В. Козарь, г. Минск).

Для приготовления *замы* необходимы домашняя курица и специальная заправка (*борщ акру*, или кислый квас), которую молдаванки раньше привозили со своей родины. В последнее время в связи со сложностью организации поездок некоторые из них начали изготавливать ее самостоятельно по бабушкиным рецептам.

Из молдавских блюд готовлю… заму. У меня даже есть заправка для кислого борща. Когда моя закончилась, мне из Молдавии привезли кислую закваску. Теперь буду делать свой кислый борщ (Н. В. Мунтяну, г. Минск).

Но главным и незаменимым блюдом, особенно при визите гостей-молдаван, является мамалыга.

Мы готовим мамалыгу, бабэ нягрэ (сладкий пирог), заму. У нас в каждой семье есть борщ акру (кислая закваска. – *Е. К.*)*, который добавляется в заму. Я вам скажу, что мы здесь поели больше мамалыги, чем живя в Молдове. Когда собираются молдаване, ну что нам картошку готовить?! Мы все-таки молдаване. Мой муж варит ее очень быстро. Получается так, что с переездом в Беларусь мы стали больше есть мамалыги* (М. Г. Скачкова, г. Минск).

Помимо плацинд, мамалыги и го́лубцев, в качестве характерных блюд молдавской кухни респонденты, переселившиеся в постсоветский период, упомянули десерты с яркими молдавскими названиями: *бабэ нягрэ*, или черная бабка (пирог), «Шапка Гугуцэ» и др.

В традиции, распространенной на севере Молдовы, голубцы и *бабэ нягрэ* – важные блюда в свадебной обрядности, которые имеют всем понятную символику: после подачи этих блюд начинается одаривание молодых.

В Беларуси молдаванки, переехавшие в постсоветский период, готовят *бабэ нягрэ* на общие праздники в качестве десерта и сразу подают его на стол. А вот молдаванки, переехавшие в Беларусь в советский период, ответственные на мероприятиях за голубцы, заносят их ближе к концу застолья с музыкой и танцами, как принято в молдавской народной традиции. Получается очень эмоционально и зрелищно.

Важное место в молдавской кухне занимают маринады и соленья, которые делают из различных овощей (помидоры, огурцы, морковь, перец и др.), фруктов (яблоки) и ягод (арбузы). Молдаване привыкли к соленьям, и в Беларуси им не хватает этих блюд.

Когда мама приезжала в гости, моя жена просила привезти гогошары, они ей очень нравятся. Моя мама научила мою тещу и жену готовить плацинды. Они, правда, делают их по-современному, из лаваша. Из белорусских блюд готовят драники и холодец. Я люблю соленья, и моя теща об этом знает. Я покупаю огурцы, и теща засаливает их для меня. Моя мама всегда готовила соленья, и я к ним привык. Она даже засаливала арбузы. Я это раньше особо не любил, но когда этого нет, то вспоминаешь и хочется это кушать. Мне здесь не хватает фруктов. Мои родители всегда готовили компоты из персиков и винограда… (В. Н. Ирезанов, г. Минск).

В молдавской национальной кухне много блюд из перца. Молдаванам, переехавшим в Беларусь в советский период, очень не хватало не только фруктов, но и овощей, к которым они привыкли у себя на родине.

Адаптироваться было несложно. <…> Но мне тут так хотелось овощей: болгарского перца, баклажанов и других. Самое интересное, я ходила на базар, на Комаровку (центральный рынок в Минске. – *Е. К.*)*, и нашла там одну точку, где все это продавалось. Там покупала только я и цыгане. Белорусы тогда еще не ели перец и баклажаны, теперь они все это едят, всякие салаты делают* (Е. И. Хмелевская, Дзержинский район Минской области).

У белорусов перец не пользуется особой популярностью. Можно предположить, что молдаване внесли свою лепту в приобщение белорусов к данному овощу.

Я по маминому рецепту мариную здесь перец болгарский с медом. Люди [местное население] *как-то не понимали ничего в этом, да и я не настаивала. Я приехала сюда, когда мне было 22 года. И вначале мне было непросто. Общежитие было рядом с овощным магазином. Я пошла туда и купила перца 5–6 кг. Они тогда продавались в сетках. Те женщины, что встречались мне на пути, спрашивали: «А что Вы с ними будете делать?» А теперь спустя столько лет они понимают, что с ними нужно делать. Мы их маринуем* (Р. Н. Новикова, г. Минск).

Молдавская кухня для второго поколения молдаван Беларуси. Что касается второго поколения молдаван, выросших в смешанных семьях и переехавших в Беларусь в раннем детстве, то многим из них нравятся блюда молдавской кухни, некоторые даже отдают им предпочтение, но сами редко готовят эти блюда.

В семье я готовлю мамалыгу и все, что к ней идет: брынзу, муждей. Иногда готовлю заму с домашней лапшой. Первое время муж (белорус. – *Е. К.*) *не понимал этого блюда. <…> Для замы нужна домашняя курица. Моя мама живет в деревне, и у нее свое хозяйство. Плачинте готовит мама. Я это не умею делать. Мне кажется, что это трудно* (К. А. Новик, г. Кобрин Брестской области).

Мне больше нравится молдавская кухня, она будет побогаче белорусской и повкуснее. Моя жена белоруска, и для нее приготовление молдавских блюд неактуально. Мы их кушаем в гостях у родителей (М. В. Семенюк, Дзержинский район Минской области).

Если брать белорусскую или молдавскую кухню, то мне ближе молдавская еда: она с приправами, специями, с ярким вкусом. Белорусскую кухню я не считаю богатой. Она вся одинаково млявая. Она вкусная, но не острая. Вот как молдавская народная одежда яркая, так и молдавская кухня такая же насыщенная и колоритная. Из молдавских блюд мне нравится мамалыга, плачинте, вареники (не знаю, насколько они молдавские), мочульники с маком. <…> Это блюдо я с детства ел в Молдавии (Д. В. Семенюк, г. Минск).

Восприятие белорусами молдавской кухни и включенность белорусских блюд в повседневную систему питания молдаван. Белорусам отдельные молдавские блюда нравятся (например, плацинды), некоторые для них являются непривычными. Белоруски, которые вышли замуж за молдаван, обычно угощают своих белорусских родственников плациндами. Иногда те даже пробуют перенять способ их приготовления. Что касается молдавских блюд (*мамалыга*, *зама*) и продуктов (брынза), то они обязательно вызывают интерес, даже если они не всегда воспринимаются белорусами. Более всего непривычным и очень специфичным для белорусов представляется молдавский суп *зама*.

Мы как-то угощали и белорусов нашими национальными блюдами. Кому-то что-то нравится, а кому-то не очень. Все-таки к блюду нужно привыкнуть с детства, чтобы его полюбить. А когда люди всю жизнь кушали обычный суп, а тут им дают кислый на вкус суп, то они его оценивают не совсем правильно. Также и с мамалыгой. Они ее считают, что это кукурузная каша. Мы объясняем, что ее вообще так называть нельзя (А. В. Козарь, г. Минск).

Когда ко мне в гости приходят белорусы, то я преподношу им кое-что из молдавских блюд, но не могу сказать, что у них это вызывает какой-то особый восторг. На заму все говорят: «Ну, это обычный куриный суп, только что с домашней лапшой». Здесь у меня нет кислого кваса, который бабушка делала, и зама получается немного похожа на куриный суп. И потом, не все это понимают. Многие как-то иронично отнеслись к этому супу (Р. Н. Новикова, г. Минск).

Для гостей я обычно готовлю фаршированную курицу, рыбу жареную, запеченные присмаки, много блюд из теста, обязательно мамалыгу, холодец из петуха. На мамалыгу гости-белорусы говорят «каша». Они не привыкли к этому блюду (Л. Н. Турок, Дзержинский район Минской области).

После того как я приехала сюда [в Беларусь], *хотела сделать свекрови сюрприз. На второй день Пасхи я сварила заму из свежей курицы. Свекор сел кушать эту заму и говорит громко, обращаясь к своей жене: «Настя, а Настя, а когда она успела прокиснуть? Она же ее только сняла с плиты». Я так на него посмотрела и сказала: «Да Вы что, у нас заму готовят на большие праздники, на второй день после Пасхи, похмеляются ею». А он говорит: «Так она же кислая»* (Е. И. Хмелевская, Дзержинский район Минской области).

Иногда я готовлю заму с домашней лапшой. Первое время муж (белорус. – *Е. К.*) *не понимал этого блюда. Когда я в первый раз ее приготовила, то ему показалось, что она испорчена, прокисла. Но постепенно и ему понравилось. Теперь он и сам просит ее приготовить* (К. А. Новик, г. Кобрин Брестской области).

Некоторые респонденты не упоминали о том, что отдельные молдавские блюда не пришлись по вкусу их гостям-белорусам, очевидно, они старались готовить блюда, которые нормально воспримутся гостями.

Мои плацинды здесь тоже очень понравились, тут такое не готовят (Н. С. Семенюк, Дзержинский район Минской области).

Обязательно гостям предлагаем молдавскую кухню: заму, поджарку, пироги… всякие рулеты, мамалыгу со сметаной и поджаркой. Раз едят, значит, нравится. Угощаем гостей собственным вином (Т. В. Козинец, Петриковский район Гомельской области).

В свою очередь, живущие в Беларуси более 45 лет молдаванки, переселившиеся в советский период и вышедшие замуж за белорусов, воспринимают белорусскую кухню как свою, и она им нравится.

Я готовлю в семье разные белорусские блюда: драники, бабку, кисели всякие. То, что все белорусы делают, то и я делаю (Л. Н. Турок, Дзержинский район Минской области).

Из белорусских блюд я варю холодец (как в Беларуси варят) и курицу заправляю. У нас холодец по-другому делают, особенно из курицы. Тут мясо отдирают, а у нас мясо кладут порционными кусочками, заливают – делают красиво, по-молдавски. Делаю я и картошку-топтуху. Я все готовлю (Т. В. Козинец, Петриковский район Гомельской области).

В связи с вопросом об особенностях национальной кухни и отношении местного населения к ней приведем обратный пример, демонстрирующий восприятие молдаванами белорусских блюд из картофеля, в том числе драников, являющихся одним из наиболее распространенных и любимых белорусами национальных блюд. Когда молдаванки приезжают в гости на родину, то готовят драники в качестве белорусского этноспецифического блюда.

Белорусские блюда мы любим и готовим драники, картофель фаршированный (посередине грибочки или фарш), любим грибочки и квашеную капусту, как в Беларуси. Когда я приехала в Беларусь, свекровь на стол положила квашеную капусту, а белорусы туда добавляют тмин и семена укропа. Я посмотрела и не поняла, спросила у мужа: «Это что-то мышиное?..» – «Нет, это приправа, называется тмином». Ну, я его попросила: «Когда приедут мои родители, то вы хотя бы не ставьте картошку на стол». Белорусы ставят на стол просто картошку вареную и капусту квашеную. У нас в Молдавии если готовят картошку, то тушеную или еще как-то. Я восприняла эту белорусскую традицию как бедность, а у них без картошки стола не бывает: гора картошки, на картошку выкладывают котлеты, колбаски (у нас мититеи делают, а у них колбаса «пальцем пханая»), сало и др. Когда родители приехали в гости, им понравилась горячая картошка (Е. И. Хмелевская, Дзержинский район Минской области).

Я готовлю и белорусские блюда: драники, колдуны, бабку (из картошки). Я очень люблю белорусскую кухню. Как-то раз, когда я приехала в Молдавию, тогда еще дети были маленькими, и моя крестная спросила:

«Какое у вас в Беларуси самое любимое блюдо?» Я ответила: «Драники и колдуны». – «А из чего они?» – «Из картошки». – «Может, приготовишь?» – «Запросто». Там семья была большая, и все чистили и драли картошку. Мы столько драников наготовили! Ну и мне потом сказали: «Да, драники вкусные, но ты израсходовала столько картошки, сколько мы бы ели целых два месяца, а ты ее использовала за один раз» (М. С. Крентик, г. Минск).

На кулинарную культуру молдаван, переселившихся в Беларусь в постсоветский период, влияние белорусской кухни довольно незначительное. Обычно из белорусских блюд они упоминают только драники.

Мы делаем и драники. У нас обычно блюда чередуются. Если на скорую руку, то это мамалыга (М. Г. Скачкова, г. Минск).

В семьях молдаван, переселившихся в Беларусь с севера Молдовы, где они проживали по соседству с украинцами, ощущается влияние украинских традиций как в народной обрядности, так и в кухне. Наряду с блюдами молдавской кухни в повседневной жизни молдаван этого региона присутствуют и блюда, которые характерны для украинской кухни, – вареники, драники и др. Соответственно, для них это традиционные региональные блюда. Такие блюда есть и в белорусской кухне, однако респонденты не всегда рассматривают драники, например, как свойственное исключительно белорусам национальное блюдо.

Мы всегда любили драники, даже живя в Молдове. Мои мама и бабушка всегда делали драники. Я знала, что это блюдо белорусское, и мы с удовольствием их там готовили и ели. Из белорусской кухни в нашей семье это, наверное, все. Хочу сказать, что между белорусской и молдавской кухней нет каких-то сильных различий. Мы все выходцы из Советского Союза. В каждой республике были какие-то свои национальные блюда, тем не менее мы все варим борщ и кушаем суп (А. В. Козарь, г. Минск).

Несмотря на то что и другой респондент отметила отсутствие в данной области ощутимых различий между молдаванами и белорусами, она акцентировала внимание на ряде моментов, характерных в целом для системы питания молдаван и белорусов.

Из молдавских блюд у нас в семье мамалыга, зама, токана, лечо (здесь это тоже делают, но по-другому), голубцы (стараемся готовить на праздники). Пытаюсь печь молдавские плацинды, но печь я не умею. Остальное у нас с белорусами не особо отличается. Белорусские блюда я здесь не заимствовала. А драники я и в Молдове готовила. Моя мама еще их делала. Единственная разница, что в Беларуси драники любят на мелкой терке и перемолотые, а мне нравится, как позже почитала в интернете, польский вариант драников – на крупную, как говорят белорусы, бурачную терку. И белорусы любят готовить их с мясом, а мне нравятся без мяса. Может, я не настолько глубоко знакома с белорусской кухней, но белорусские блюда – это чаще всего жирное, мясное, много картофеля, а мы все-таки больше любим крупы, каши, овощи, супы, бульоны куриные. А здесь больше готовят свекольный суп. Они его называют «борщ красный» или «щи». <…> У нас пищевые привычки остались все-таки больше молдавские (Т. О. Руснак, г. Минск).

Если говорить языком символов, то в качестве основных этнодифференцирующих признаков в области национальной кухни между молдаванами и белорусами выступают мамалыга и картофель, а также напитки – вино и самогон.

Я говорю так: «Вы, белорусы, сделаны из самогона и бульбы, а мы – из мамалыги и вина» (М. С. Прока, г. Минск).

Заключение

Национальная кухня является устойчивым и значимым этнокультурным маркером. На основе анализа данных проведенного нами этносоциологического опроса можно сделать вывод, что среди молдаван (особенно тех, кто переселился в Беларусь в постсоветский период) распространено приготовление различных национальных блюд не только в праздничные, но и в обычные дни. Эти блюда обязательно присутствуют в их гостевой культуре, что позволяет демонстрировать особенности и культуру своего народа. Высокая степень сохранности у молдаван Беларуси традиционных блюд национальной кухни дает основание рассматривать ее как наиболее устойчивый и значимый элемент народной культуры в условиях диаспоры. Данная область материальной культуры является одним из важных этнодифференцирующих признаков. Очевидно и то, что молдавская национальная кухня выступает в качестве этнокультурного маркера. Она объединяет не только молдаван, но и представителей других проживающих в Молдове этносов [4–6].

Вместе с тем, как можно видеть, национальная кухня является тем элементом культуры, который относительно легко заимствуется. С его помощью человек адаптируется к традициям соседних народов и лучше интегрируется в окружающую социокультурную и природную среду. Традиционная система питания является важным источником при изучении процессов трансформации и адаптации этноса [3, с. 3]. В качестве одного из показателей адаптации в белорусском пространстве и интеграции в него можно рассматривать включение молдаванами белорусских блюд в свою систему питания. Влияние белорусской национальной кухни наиболее ярко проявляется у молдаван, живущих в Беларуси более 30–40 лет. В целом, за исключением ряда блюд, характерных для той или другой культуры, основная часть опрошенных не видят больших различий

в системах питания молдаван и белорусов, поскольку, по их словам, у народов постсоветского пространства в данной области много общего. Межкультурные различия в системе питания проявляются в приоритетном использовании тех или иных продуктов: у молдаван в рационе больше круп, мучных изделий и овощей (помидоры, перец, баклажаны), у белорусов – картофеля и мяса.

Библиографические ссылки

1. Андреева ЛА, Хопияйнен ОА, Филимонова НВ. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности. *Историческая и социально-образовательная мысль*. 2017;9(6, part 1):121–126. DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/1-121-126.
2. Павловская АВ. Нужна ли нам культура о еде? В: Доминин ЕГ, редактор. *Еда и культура*. Москва: МГУ имени Ломоносова; 2015. с. 7–42.
3. Навагродскі ТА. *Эвалюцыя традыцый харчавання беларусаў у XIX–XX стст.* Мінск: БДУ; 2015. 244 с.
4. Квилинкова ЕН, Сакович ВА. *Белорусы в Молдове и Молдова в белорусах*. Минск: Беларуская навука; 2021. 454 с.
5. Квилинкова ЕН. *Гагаузы в этнокультурном пространстве Молдовы (народная культура и этническое самосознание гагаузов сквозь призму связи времен)*. Кишинев: Centrală; 2016. 732 с.
6. Квилинкова ЕН. *Гагаузы в Молдове и Беларуси: грани идентичности и стратегия самосохранения*. Минск: Беларуская навука; 2023. 383 с.

References

1. Andreeva LA, Hopiaynen OA, Filimonova NV. National cuisine as a constituent part of ethnic identity. *Historical and Social Educational Thought*. 2017;9(6, part 1):121–126. Russian. DOI: 10.17748/2075-9908-2017-9-6/1-121-126.
2. Pavlovskaya AV. [Do we need a culture about food?]. In: Dominin EG, editor. *Eda i kul'tura* [Food and culture]. Moscow: Lomonosov Moscow State University; 2015. p. 7–42. Russian.
3. Navagrodski TA. *Jevaljucyja tradycyj harchavannja belarusaw u XIX–XX stst.* [Evaluating the traditional food of Belarus in the 19th – 20th centuries]. Minsk: Belarusian State University; 2015. 244 p. Belarusian.
4. Kvilinkova EN, Sakovich VA. *Belorusy v Moldove i Moldova v belorusakh* [Belarusians in Moldova and Moldova in Belarusians]. Minsk: Belaruskaja navuka; 2021. 454 p. Russian.
5. Kvilinkova EN. *Gagauzy v etnokul'turnom prostranstve Moldovy (narodnaya kul'tura i etnicheskoe samosoznanie gagauzov skvoz' prizmu svyazi vremen)* [Gagauz in the ethnocultural space of Moldova (folk culture and ethnic identity of the Gagauz through the prism of the connection of times)]. Chisinau: Centrală; 2016. 732 p. Russian.
6. Kvilinkova EN. *Gagauzy v Moldove i Belarusi: grani identichnosti i strategiya samosokhraneniya* [Gagauz people in Moldova and Belarus: facets of identity and strategy of self-preservation]. Minsk: Belaruskaja navuka; 2023. 383 p. Russian.

Получена 08.10.2023 / исправлена 26.12.2023 / принята 27.12.2023.
Received 08.10.2023 / revised 26.12.2023 / accepted 27.12.2023.