

## Geneza kuchni białoruskiej

Kuchnia białoruska ma długą historię. Podstawowe potrawy, które przetrwały w historii dziejów, świadczą o racjonalności, ekonomiczności, a zarazem dążeniu ku różnorodności naszych przodków. Hodowali oni w swoich gospodarstwach krowy, świnie, owce, kozy i drób, kury, gęsi, kaczki. Danie mięsne gotowano na święta oraz wtedy kiedy było świniobicie lub zarzynano byczka lub krowę. Wędzono słoninę, kiełbasy zachowywano na czas prac polowych żniw czy sianokosów. Na co dzień była to jednak kuchnia wegetariańska, która bazowała na warzywach hodowanych w przydomowych ogrodach, roślinach strączkowych, grzybach i jagodach zbieranych w lesie, owocach z sadu i na miodzie.

No i proszę, taki opis znajdziemy w większości opracowań dotyczących kuchni białoruskiej. A przecież tak na dobrą sprawę ten kwantyfikator obejmuje zarówno kuchnię polską, ukraińską, litewską, jak i rosyjską. I nie powinno nikogo to dziwić, Białoruś bowiem zawsze znajdowała się na styku kultur: polskiej, litewskiej i rosyjskiej. Na wpływy kulturowe szczególnie wrażliwe były warstwy wyższe: szlachta i magnateria, natomiast potrawy narodowe, tak jak i niektóre w naszej kuchni narodowej, powstały i przetrwały w kuchni włościańskiej. Taka też jest kuchnia białoruska. Tymczasem takie opinie, jak ta przytoczona wyżej: „Podstawowe potrawy, które przetrwały w historii dziejów, świadczą o racjonalności, ekonomiczności, a zarazem dążeniu ku różnorodności naszych przodków”, należy włożyć między

bajki. Włościanin, by nie rzec chłop, musiał gospodarować racjonalnie, jednak ta racjonalność dotyczyła szczególnie wydatków związanych z powiększaniem areału ziemi. Jedzenie traktowane było jedynie w aspekcie fizjologicznym — jako sposób na przeżycie. Odmiana następowała tylko podczas świąt religijnych, dorocznych czy też rodzinnych. A specyficzne produkty, wykorzystywane w poszczególnych kuchniach regionalnych czy też narodowych, pozyskiwano z tego, co było dostępne w naturze i w zależności od pór roku. Podczas naszej wędrówki po kuchni białoruskiej znajdziemy wiele identycznych potraw różniących się jedynie nazwą. Wynika to z chęci przejęcia tradycji żywieniowych i asymilowania ich na swoim gruncie kulturowym. Niezłego zamieszania narobiła też w kulinariach polityka, szczególnie w okresie komunizmu. Władze ZSRR za wszelką cenę próbowały wyeliminować narodowościowe tradycje poszczególnych republik, w tym też Białorusi. Odpowiedzią na takie podejście była, wydana w 1977 roku, *Kuchnia białoruska*. W przedmowie tej książki możemy przeczytać, iż: „Kuchnia białoruska jest poradnikiem przeznaczonym dla gospodyń radzieckich”. Oczywiście są też dwa zdania o historii, ale podane przepisy mają raczej za zadanie sugerować więź słowiańską, niż wyodrębnić jej poszczególne kultury. Trzeba jednak przyznać, że dawne przepisy są dosyć ciekawe. Natomiast przepisy współczesnej kuchni białoruskiej to już totalny odjazd.

Gwoli sprawiedliwości należy dodać, iż w czasach nieco wcześniejszych także polska polityka narodowościowa pozostawiała wiele do życzenia. Ale do kuchni raczej nie zagłędano.

Jaka jest więc kuchnia białoruska? Aby odpowiedzieć na to pytanie, należałoby spojrzeć na problem z perspektywy historycznej, kulturowo-religijnej i pragmatycznej. Zatem nieco historii.

Nestor, mnich z monasteru Pieczewskiego, autor najstarszej kroniki ruskiej *Powieści minionych lat*, Rusami lub Waregami nazywał plemiona napływające z północy na ziemie między Bałtykiem a Morzem Czarnym. No cóż, różnica między Prus a Rus niewielka. Faktem jest jednak, iż obecne granice Białorusi w VIII i IX wieku były zamieszkiwane w miarę spokojnie przez trzy związki plemienne: Krywiczów, Dregowiczów i Radymiczów. Stanowiły one wspólnoty polityczne i ekonomiczne o wykształconych centrach władzy. Krywicze osiedli w górze rzek Dzwiny i Dniepru, a głównie w grodach: Połock, Witebsk, Smoleńsk, Psków i Izborsk. Dregowicze osiedli w dorzeczu Prypeci, a Radymicze opanowali zalesione tereny między górnym Dnieprem a Sożą. Liczne wykopaliska archeologiczne świadczą o znaczącym wpływie Bałtów i wschodnich Finów na kulturę tych trzech plemion. Szczególnym wyznacznikiem jest tutaj sposób grzebania zmarłych: budowanie kurhanów.

Gospodarka plemion słowiańskich opierała się na uprawie roli i hodowli. Wprowadzenie do gospodarki żelaza i jego wykorzystanie do produkcji narzędzi rolniczych ustabilizowało osiadły tryb życia. Łowiectwo stawało się powoli jedynie okazjonalnym sposobem uzupełnienia zapasów. Natomiast metoda pozyskiwania ziem pod uprawę poprzez wypalanie lasów uczyniła użytki bardzo urodzajnymi. Powstałe grody stworzyły bazę dla powstania rzemiosła, a dalej dla handlu, co prawda na razie tylko wymiennego. Niestety najczęściej towarem wymiennym byli niewolnicy.

I tak żyli Słowianie na tych terenach, czasami składając sobie niezbyt sąsiedzkie wizyty.

Do XVI stulecia dieta szlachty, mieszczaństwa i włościan była bardzo zbliżona, różniła się jedynie jakością i regularnością. Warstwy wyższe mniej odczuwały niedogodności przednówku czy klęsk głodowych. Importowane produkty, takie

jak przyprawy, herbata czy cukier, rzadko jednak gościły zarówno na stołach, jak i w kuchni staropolskiej. Za to kuchnia sarmacka była jednolita dla większości klas społecznych.

Wojna stuletnia, która spustoszyła Europę Zachodnią, i następujący po niej popyt na zboża oraz odkrycia geograficzne ukształtowały na terenach Europy Wschodniej korzystną koniunkturę na produkty gospodarki rolnej i leśnej. Dało to asumpt do rozwoju folwarków szlacheckich na wschodnich terenach Rzeczypospolitej i Wielkiego Księstwa Litewskiego. Spowodowało to ogromny wzrost zamożności klasy szlacheckiej i magnackiej, na razie jeszcze nie kosztem włościan. Z Polski przez Bałtyk „wypływało” około 100 000 ton zboża, co stanowiło tylko 12% produkcji krajowej. Reszta, wytwarzana w większości przez małe folwarki, znalazła zbyt na jarmarkach i targach wielu miast. Wpływ na to miał także odmienny podział gospodarczy Europy. Zachód inwestował w przemysł, natomiast wschód (od Łaby) zajął się produkcją rolniczą. Sytuacja zmieniła się już w połowie XVII wieku, kiedy to zaopatrzenie w Europie ustabilizowało się, a ceny (poza okresami wojen) spadły. Było to wynikiem zakończenia napływu tanich kruszców z Ameryki, wzrostu poziomu rolnictwa w Europie Zachodniej i Południowej, ograniczenia wzrostu demograficznego, a w konsekwencji zahamowaniem tempa rozwoju Europy. I chociaż produkcja zboża w Polsce rosła, to ceny spadały. Uderzyło to zwłaszcza w szlachtę. Próbowała ona utrzymać swoje dochody na dawnym poziomie, oczywiście bez dodatkowych nakładów. Okazało się, że wyjście jest tylko jedno i w XVII wieku zaczęto powoli likwidować z folwarków najemną czeladź na rzecz chłopów pańszczyźnianego. Nastąpiła radykalna zmiana diety włościańskiej. Pokarmy białkowe (mięsne) zastępowano coraz częściej białkiem roślinnym. Bób, groch, soczewica, a od XVIII wieku fasola, zwana niemieckim grochem, tra-

fiły na stoły. Ulubionym starodawnym daniem był gotowany groch z wieprzowymi skwarkami czy kisiel z grochu. Do popularnych warzyw należała też kapusta, także kiszona na zimę. Dietę uzupełniały: rzepa, buraki, marchew, brukiew czy pasternak lub ogórki. Nie tylko na Białorusi, ale także w całej Rzeczypospolitej miały szerokie zastosowanie cebula i czosnek. Zupy, barszcze i sosy dosmaczano grzybami surowymi, ale częściej zjadano je, nadmiar zaś suszono. Także dzięki zbieractwu, szczególnie na przednówku lub w okresach głodu, uzupełniano włościański stół.

Zupełnie inne jakościowo zmiany zachodziły w warstwie szlacheckiej i magnackiej. Opisał je i ocenił Sokrat Janowicz:

Z epoką renesansu w kulturze starobiałoruskiej jeszcze nie było źle, mimo żywiołowego już samopolonizowania się bojarstwa, uszlachcania się. Szerzenie się unityzmu w schyłku Złotego Wieku oraz katolicyzacja elit społecznych jest poniekąd paradoksalną zasługą carów na Kremlu. Ciężko wystraszone jarzmem moskiewskim dwory i dworki na Litwie rzuciły się w objęcia atrakcyjnej politycznie Polski i polskości. Nasiliło się zbiegostwo chłopów i tyraństwa do krainy praw polskich, według których chłop mógł jednakże czegoś dochodzić w sądach, a jego żony i córki nie uważano za harem pana dziedzica. Wielu wieśniaczych synów kończyło nawet studia wyższe w Krakowie czy na Zachodzie, natomiast Moskwa pod żadnym względem nie świeciła zachęcającym przykładem. Druk książek postrzegano tam jako diabelską sztuczkę. Zupełna ciemnota! Nie istniało w tym pomongolskim władztwie nic, co można by nazwać okresem w twórczości literackiej, malarstwie czy architekturze. Próbował to rozkazodawczo przełamać Piotr I Wielki (miłośnik polszczyzny).

Polski naród szlachecki pochłaniał litewski naród bojariski. Taki był skutek zlania się Wielkiego Księstwa Litewskie-

go z Koroną Polską. Kultura wyżej rozwinięta w jednym państwie zawsze przetrwa kulturę słabszą. Tak też się stało z dawnymi Białorusinami-Rusinami, których tożsamość psychojęzykowa uległa redukcji do chłopstwa pańszczyźnianego\*.

Klasy wyższe zaczynają przejmować polskie wzorce kulturowe, w tym także kulinarne.

W wyniku unii brzeskiej (1596) powstał Kościół unicki. Unicy zobowiązali się uznać dogmaty Kościoła katolickiego i zwierzchnictwo papieża, w zamian za to zachowali swój obrządek, kalendarz juliański i organizację kościelną. Jednak część wiernych prawosławnych nie zaakceptowała warunków unii. Jeszcze w tym samym roku został zwołany sobór prawosławny, który potępił akt unii z Kościołem rzymsko-katolickim i pozbawił hierarchów, którzy do niej przystąpili, święceń biskupich. Zaogniający się konflikt wkrótce pchnął przeciwników unii do przymierza z Księstwem Moskiewskim. Ten stan rzeczy zmienił także kuchnię białoruską, w której pojawiły się wpływy ruskie.

Proweniencja kuchni białoruskiej implikuje także jej technologię. Praca na roli, szczególnie w okresach jej nasilenia, nie pozostawiła zbyt wiele czasu na przygotowanie posiłków. Dlatego też tak popularnym sposobem przygotowywania potraw było ich duszenie. Przed wyjściem w pole wstawiało się posiłek w garnku do pieca i na wieczór było danie gotowe. Jeszcze w latach siedemdziesiątych jadłem na Białorusi babkę ziemniaczaną, którą to bładym świtem wstawiono w żeliwnym garnku do pieca chlebowego i którą około dziesiątej rano zajadało się ze smakiem. Oczywiście z zsiadłym mlekiem.

---

\* Sokrat Janowicz, *Naród z polsko-litewskiego pogranicza*, „Polityka” 2542, 18 lutego 2006, „Pomocnik Historyczny”.

Zwróćmy też uwagę na związek obyczajów żywieniowych z religią. Każda religia zawiera zbiór zakazów i nakazów żywieniowych. Prawosławie ma silny wpływ na tradycyjne potrawy świąteczne, także i na kuchnię białoruską.

Kolejną ważną zmianą jest wprowadzenie do jadłospisów w trzeciej dekadzie XVIII wieku ziemniaków, które to uwolniły włościan od widma głodu, wprowadzając jednocześnie nową jakość diety. Ziemniaki uzupełnione niewielką ilością tłuszczu stanowiły ciekawą odmianę w jadłospisie, dając asumpt do jego poszerzenia o smaczne potrawy sąsiadujących narodów.

To tylko ogólny rys kuchni białoruskiej mający na celu uwolnienie nas od opinii, iż jest ona ciężkostrawna i monotonna oraz że wynika z niskiego poziomu kultury.

## Narodowa kuchnia białoruska

Podstawą współczesnej białoruskiej kuchni włościańskiej części wschodnich i zachodnich województw, największych i najdłużej znajdujących się w granicach Białorusi oraz kuchni mieszczańskiej są dania będące też podstawą kuchni polskiej, ale które różnią się technologią wykonania. W wyniku tego w białoruskiej kuchni pojawiły się swoiste przykłady wykorzystania produktów i specyficznych procesów produkcji. W szczególności chodzi o obróbkę termiczną produktów, czyli poddawanie długiemu procesowi duszenia lub gotowania potraw. Miało to wymiar praktyczny. Przed wyjściem do pracy w polu wkładano produkty do garnka, zalewano wodą, dodawano przyprawy i wstawiano do pieca. Po powrocie gotowe było pożywne danie jednogarnkowe, z niemiecka zwane *Eintopf*.

Podstawą kuchni białoruskiej są potrawy z ziemniaków. Większość potraw przygotowuje się na bazie ziemniaków tartych. W całości ziemniaki spożywa się gotowane w mundurkach (w języku białoruskim „sołoniki”, obficie posypane solą), tuszone zwane tuszonką i smażeniki. Należy zwrócić uwagę na różnorodność przyrządzanej masy kartoflanej: tarkowanej, tłuczonej i kombinacji z mąką, drożdżowym ciastem, oraz jednej i drugiej z sodą lub proszkiem do pieczenia.

Wśród warzyw dominują kapusta, groch, bób, marchew. Przyrodniczo-geograficzne warunki Białorusi dostarczały takich produktów jak grzyby, leśne jagody, zioła, jabłka, ryby, mleko. W kuchni białoruskiej sposoby przygotowania tych produktów są inne niż w kuchni sąsiadów.



Na przykład Białorusini grzyby tylko odgotowywali i dusili, nie znali zaś (do początku XX wieku) grzybów smażonych, jak i marynowanych czy solonych. Grzyby w tej kuchni nie występowały jako dania samodzielne, a jedynie jako „zakrasa” — dodatek smakowy. Także susz grzybowy dodawano do juszki i do drugich dań warzywnych czy też mięsnych. Nie smażyono również ryb, lecz zapiekano w całości z łuską lub suszono, a następnie lekko opiekano. Rybę spożywa się też w postaci farszów jako dodatek do placków, gałek. Kuchnia białoruska i ukraińska słyną z dużego spożycia słoniny i wieprzowiny. Na Białorusi słoninę je się w okresie zimowym, lekko posoloną, obowiązkowo ze skórą. Dla wzbogacenia większości potraw w białko używa się śmietany. Natomiast z wieprzowiny robi się głównie kiełbasy, wędliny oraz słabo wędzone boczki i szynki. Chudą wieprzowinę lub baraninę (szczególnie tylną część) piecze się w dużych kawałkach — jest to narodowe białoruskie danie, pieczyste. Tak przyrządza się też drób, a szczególnie gęsinę.

Stara białoruska kuchnia słynie także z solonego drobiu i mięsa oraz z wykorzystania mniej wartościowych części mięsa do sporządzania salcesonów.

Ten pobieżny przegląd podstawowych produktów kulinarnych oraz sposobów ich przygotowania pozwala stwierdzić, iż w białoruskim domu jada się dania duszone, zapiekane i gotowane. Wykorzystanie farszy i siekanin z dowolnego produktu w połączeniu z dodatkiem innych zaowocowało w białoruskiej kuchni ogromem dań. Są to m.in.: placki ziemniaczane, cybriki, gulbiszniki, flaki, moczanka, wątróbka, kiełbasy, kluski, gałki, zrazy, znane także poza granicami Białorusi.

Kuchnia białoruska słynie z rozgotowywania produktów. W wyniku czego potrawy są gęste, ale też zagęszcza się je, dodając mąkę czy krochmal (zakałota).

A oto podstawowe grupy produktów tej kuchni:

**priwarki** — stanowią bazę dla dania. Należą do nich: kapusta, brukiew, marchew oraz kasze: pszeniczna, perłowa, gryczana;

**zakrasy** — nadają smak podstawowym potrawom, takim jak: wieprzowina, baranina, albo wędlina jako kombinacja szynki, kiełbasy, boczku i słoniny, a także ryby i grzyby;

**zakałota** — zasmażki lub zagęszczacze zup i sosów. Zwykle była to mąka, której rodzaj zależał od dania, do którego miała być zastosowana, albo kombinacja różnych rodzajów mąki czy wreszcie ziemniak albo krochmal. Mąkę dodawano tylko do potraw rzadkich, takich jak zupy, natomiast ziemniakami zagęszczano drugie dania, szczególnie tłuste;

**woloğa** — tłuszcze w stanie płynnym. Miały one spełniać nie tylko rolę dodatku zwiększającego kaloryczność potraw, ale także uczynić je mniej suchymi, a przez to bardziej łatwymi do spożycia. Tę rolę spełniało zarówno mleko słodkie, jak i kwaśne, ale częściej stosowano śmietanę, masło, smalec, olej konopny bądź też lniany czy słonecznikowy;

**prismaki** — przyprawy, których niewielka ilość wzmacniała smak i aromat dania. Na Białorusi są to głównie: cebula, czosnek, koper, kminek, pieprz czarny, liść laurowy, kolendra.

Na tych pięciu grupach produktów, no może z wyłączeniem niektórych zakałot, bazuje do dnia dzisiejszego większość pierwszych i drugich dań kuchni białoruskiej.