

МЕТОДЫ НОМИНАЦИЙ БЕЛОРУССКИХ НАПИТКОВ

Белорусская кухня характеризуется простотой, в составе блюд и напитков можно увидеть доступные и простые ингредиенты. Многие блюда и напитки имеют древнюю историю, однако и по сей день блюда предков можно найти на белорусском столе. В основном белорусская кухня ассоциируется у иностранцев с блюдами из картофеля, однако белорусская кухня может предложить и интересные напитки. В рамках данного исследования было проанализировано 70 рецептов белорусских напитков, размещенных на сайте «RussianFood» [1] и «Повар.ру» [2], отобранных по запросам «белорусские напитки» и «белорусская кухня» с помощью метода сплошной выборки.

Для белорусских напитков характерен метод формирования названия по ингредиенту, как по его наличию, так и отсутствию. В рамках рассмотренных названий данный компонент был выявлен в 51 названии, 3 из которых помимо указания наличия ингредиента также содержали компонент отсутствия ингредиента. Среди названий, созданных с помощью данного метода, состоящих из одного слова, можно выделить березовик, медуху и клюковку.

Березовик

Березовик – это старинный алкогольный напиток, изготавливаемый из бродящего березового сока. Название напитка связано со словом «береза». Люди, знакомые со славянской культурой, сразу же понимают связь названия напитка с одним из ингредиентов – березовым соком. Березовый сок – это один из древнейших напитков славян, из которого также готовились различные блюда и напитки.

Березовик готовится из чуть скисшего березового сока и ячменя. В сок добавляются поджаренные ячменные зерна или ржаные сухари. Напиток настаивается сутки, и процеживается.

Медуха

Медуха – это алкогольный напиток, приготовленный с использованием меда. Название напитка основано на названии главного ингредиента – меда. Мед издавна был одним из главных ингредиентов для приготовления традиционных славянских блюд и напитков. С течением времени медовым напиткам пришли на смену вина и спирт, но тем не менее медовуха – это один из алкогольных напитков на основе меда, который сохранился до нашего времени.

Напиток готовится на основе меда с сотами, разведенного в охлажденной кипяченой воде. В смесь добавляются дрожжи, предварительно разведенные в теплой воде. Напиток выдерживают в прохладном месте в течение 6–8 дней.

Клюковка

Клюковка – это алкогольный напиток, настойка на основе водки и ягод клюквы. Название напитка образовано от названия ингредиента: клюквы.

Для приготовления напитка в литровую банку насыпаются подготовленные ягоды клюквы, раздавливаются толкушкой, после чего засыпаются сахаром и заливаются водкой. Заготовка оставляется для выдержки в темное место на три недели, периодически заготовка перемешивается с помощью встряхивания банки. После выдержки настойка процеживается через сито в бутылку, емкость с напитком закупоривается и отправляется в холодильник на неделю, после чего напиток готов к употреблению.

Несмотря на наличие названий, состоящих из одного слова, использование стратегии сочетания описательной части и вида напитка – наиболее предпочитаемый способ формирования названия. В виду множества ингредиентов, из которых можно приготовить новую версию напитка, технологий, а также желания авторов напитков подчеркнуть в названии определенные качества напитка или привлечь внимание с помощью интересного названия, образованного с помощью средств художественной выразительности.

Среди названий напитков, образованных способом номинации по ингредиенту, состоящих нескольких слов, можно выделить следующие напитки, являющиеся представителями белорусской кулинарии: яблочный квас, сливовый квас, кисель с жженым сахаром.

Яблочный квас и сливовый квас

Квас – это традиционный славянский кислый напиток, приготовленный путем брожения ржаной муки и солода или сухого ржаного хлеба. Квас зачастую ассоциируется с исконно русским напитком, но и для белорусов данный напиток был довольно распространенным способом утолить жажду.

Яблочный и сливовый квасы являются вариациями классического рецепта, тем не менее также один популярных вариантов приготовления данного напитка в домашних условиях. Название данных напитков состоит из двух компонентов: «яблочный» и «сливовый» – показатель ингредиента и «квас» – вид напитка.

Для приготовления яблочного кваса яблоки мелко нарезаются, складываются в кастрюлю, добавляется сахар и изюм, заливается теплая вода. Когда полученная заготовка остынет, в нее добавляются дрожжи. Напиток оставляется в теплом месте на 12 часов, после чего процеживается и охлаждается.

Для сливового кваса емкость наполовину заполняется спелыми сливами, фрукты заливаются водой, добавляются дрожжи. Заготовка настаивается 12 дней. Затем сливы перемешиваются до тех пор, пока не

отделяться косточки. Напиток процеживается, добавляются сахар и немного воды. Полученный квас разливают по бутылкам и выдерживают еще два дня.

Кисель с жженым сахаром

Кисель – это напиток, приготовленный на основе крахмала, ягод и/или фруктов. Также встречаются молочные кисели. Изначально кисель считался первым блюдом, которое готовили из заквашенной смеси воды и крупы или муки. Кисель как напиток появился позже, когда на территории Российской империи, частью которой были и земли нынешней Беларуси, появился картофель. Вместе с ним появился и картофельный крахмал, на основе которого стали готовить кисели из ягод и/или фруктов.

Фруктовые и ягодные кисели наиболее распространены в белорусской кухне, но иногда можно встретить и кисели на основе молока, например, «кисель с жженым сахаром». Название разделяется на две части: «с жженым сахаром» – показатель ингредиента и «кисель» – вид напитка.

Для приготовления данного напитка молоко кипятится, столовая ложка жженого сахара разводится в небольшом количестве воды и вливается в кипящее молоко. Добавляется сахар, крахмал. Смесь доводится до кипения.

Среди названий напитков, содержащих помимо компонента наличия ингредиента компонент отсутствия какого-либо из ингредиентов, в качестве примера можно рассмотреть такой напиток как «квас из овса без дрожжей».

Квас из овса без дрожжей

Данное название можно разобрать на следующие части: «квас» – вид напитка; «из овса» – показатель ингредиента; «без дрожжей» – показатель отсутствия ингредиента.

Овес заливается теплой кипяченой водой, засыпается сахаром, ингредиенты перемешиваются. Банка с заготовкой накрывается марлей, оставляется на день в теплом сухом месте. Жидкость сливается, закваска заливается новой водой, засыпается сахаром, напиток выдерживается сутки, перед употреблением напиток процеживается.

Характерно для белорусских напитков формирование названия с помощью указания технологии. Среди рассмотренных названий данный компонент был выявлен в 17 рецептах напитков. Примерами данных напитков являются: кулага белорусская, квас по старинному рецепту, молочный коктейль из детства.

Кулага белорусская

Кулага – это старинное сладкое блюдо, напоминающее кисель, для загустения которого используется ржаная мука. Ранее кулага была похожа больше на кашу, сейчас же кулагу также можно встретить в качестве напитка.

Кулага распространенный в славянских культурах напиток/блюдо, так как почти в каждом из славянских языков можно найти данное слово. Поэтому указание технологии, по которому будет готовиться данный напиток, в данном случае за данное значение отвечает слово «белорусская», будет менять рецептуру и ингредиенты. Это можно подтвердить, сравнив два рецепта кулаг: русской и белорусской.

Русская кулага больше напоминает кашу, белорусская – кисель. Ингредиенты, используемые в процессе приготовления, различаются, так в русской кулаге используются ягоды калины, ржаная мука для загустения и солод для сладости, для белорусской кулаг используются любые ягоды, ржаная мука для загустения и для сладости вместо солода добавляют мед или сахар.

Для приготовления белорусского напитка в ягоды добавляется вода, смесь варится в течении нескольких минут, мука разводится с водой, получившаяся смесь добавляется к ягодам и варится до загустения. Затем подслащается сахаром и медом.

Квас по старинному рецепту

Название состоит из двух частей: «квас» – вид напитка и «по старинному рецепту» – показатель технологии. Несмотря на название, в данном рецепте используются современные ингредиенты, но применяется старая технология приготовления.

Для приготовления данного кваса ржаной хлеб нарезается на мелкие кусочки, подсушивается. В банку с горячей кипяченой водой добавляются кусочки подсушенного хлеба, банка покрывается марлей, заготовка оставляется на 5 часов. Настой процеживается через сито в другую банку. В небольшой части настоя разводятся дрожжи, после чего добавляются в остальной процеженный настой. Добавляется сахар, смесь перемешивается, добавляются листья черной смородины, листья мяты, после чего банка накрывается плотной тканью и оставляется в теплом месте на 12 часов. После выдержки напиток процеживается в новую банку, добавляется изюм, банка закрывается крышкой, убирается в холодильник для настаивания в течении 3 дней, после чего из напитка удаляется изюм, добавляется сахар для достижения необходимой степени сладости.

Молочный коктейль из детства

Название состоит из двух частей: «молочный коктейль» – вид напитка и «из детства» – показатель технологии, который подразумевает советский рецепт данного напитка. Несмотря на то, что молочный коктейль имеет американские корни, однако рецепт и технология приготовления американского и советского напитка, казалось бы, одинаковых напитков, совершенно разные. Если классический американский молочный коктейль подразумевает молоко и 2 шарика мороженого, то классический молочный коктейль, рецепт которого был придуман во времена СССР, отличался объемной густой пеной, которая

достигалась использованием слегка подмороженного молока, так было проще добиться густой устойчивой пены.

В блендере соединяются мороженное и молоко, взбиваются на высокой скорости. К взбитому напитку добавляется клубничный сироп, напиток снова взбивается на высокой скорости до образования белой пены. Для подачи напиток наливается в высокий стакан.

Указание качественной характеристики также является одним из признаков, которые могут быть вынесены в название белорусских напитков. Данный метод номинации был использован в названии одного напитка: квас «ядренный».

Квас «Ядреный»

Название напитка можно разделить на две части: «квас» – вид напитка и «ядренный» – качественная характеристика напитка. Под ядреностью понимается насыщенность газами и хмельное действие данного напитка, приобретаемые им из-за взаимодействия сахара, дрожжей и изюма.

Для приготовления в горячую воду всыпается сухой хлебный квас. Остывший квас процеживается через сито. В банку объемом 3 литра засыпается сахар, изюм и дрожжи, наливается процеженный квас, заготовка оставляется на 12 часов для брожения. Для подачи квас процеживается и охлаждается.

Некоторые названия напитков были позаимствованы из других языков. Использованию данного метода номинации способствует географическое положение Беларуси, а также историческое прошлое страны. Земли современной Беларуси в прошлом были частью Великого Княжества Литовского, Речи Посполитой, Российской империи и Советского Союза. Данный факт повлиял на кулинарию, ведь среди блюд и напитков мы можем проследить различные блюда, происхождение которых либо отнюдь не белорусское, либо происхождение невозможно отследить ввиду отсутствия или утраты исторических данных, однако данный факт не отменяет закрепления данных напитков в белорусской кухне. Среди данных напитков можно выделить 3 названия: напиток «Крамбамбуля», крющон, гжанец.

Напиток «Крамбамбуля»

Крамбамбуля – это белорусская настойка прозрачного светло-желтого цвета, приготовленная на основе водки, меда и специй. Данный напиток имеет немецкие корни. Название «крамбамбуля» произошло от немецкого ликера «Krambambuli», который готовился на основе можжевельника и бренди. Сейчас же крамбамбуля ассоциируется прежде всего с белорусским напитком, приготовление которого не имеет ничего общего с немецким.

Белорусский напиток готовится на основе водки и разных специй, таких как корица, гвоздика, лавровый лист, бадьян и черный перец горошком. Специи добавляются в горячую воду. Смесь кипятится 2–3 минуты, затем остужается. Вмешивается мед. Напиток процеживается

через сито в стеклянную тару, добавляется водка, после чего его оставляют настаиваться в темном месте на 10 дней, время от времени напиток взбалтывается.

Крюшон

Крюшон – это алкогольный напиток, который готовится из смеси вина, коньяка, ликера и шампанского. Происхождение данного напитка имеет французские корни в переводе с французского «cruchon» – кувшин. Рецепт данного напитка завезли на земли российской империи в 1812 году, сразу же напиток приобрел русский колорит, так как готовить его стали на виноградном соке из русских сортов винограда.

Несмотря на то, что данный напиток изначально является алкогольным, во времена СССР данный напиток представлял собой безалкогольную фруктовую газировку, название для которой позаимствовали из французского языка. Теперь же с распадом СССР алкогольная версия данного напитка заменила ранее известную газировку, хотя некоторые компании все еще выпускают советский безалкогольный напиток.

Для приготовления напитка консервированный ананас нарезается на кусочки, порезанный фрукт смешивается с сиропом из банки и сахаром. В смесь добавляется коньяк, заготовка оставляется на ночь в холодильнике. Перед подачей заготовка крюшона заливается шампанским.

Гжанец

Близость белорусских земель с польскими, а также совместная история повлияли на гастрономическое разнообразие белорусской кухни. Так, напиток польского происхождения «гжанец» также можно встретить как один из представителей напитков, которые пили на белорусских землях в прошлом.

Гжанец – это горячий алкогольный напиток, приготовленный на основе пива, меда и специй. Иногда для приготовления напитка используются сухофрукты. Особенность данного напитка в том, что, перегрев напиток, весь вкус испарится, а также уйдет и крепость.

Для приготовления чернослив, бадьян, гвоздика, молотый имбирь, палочка корицы, сушеная груша выкладываются в кастрюлю, добавляется сахар и мед. К смеси добавляется пиво, все ингредиенты перемешиваются. Гжанец готовится на среднем огне до того момента, пока температура жидкости не достигнет 70 градусов. Напиток снимается с огня, отстаивается 5 минут, после чего напиток можно разливать по бокалам и подавать.

Средства художественной выразительности могут использоваться для формирования названий напитков, 3 из рассмотренных названий белорусских напитков содержат данный компонент, в качестве примера реализации данного компонента можно рассмотреть название *лимонад из детства «Лесная ягода»*.

Лимонад из детства «Лесная ягода»

Данное название можно разобрать на следующие части: «лимонад» – вид напитка; «из детства» – технология приготовления и «лесная ягода» – средство художественной выразительности. «Лесная ягода» – это малиновый лимонад, рецепт которого был придуман во времена Советского Союза.

Для приготовления напитка ягоды добавляются в кастрюлю с водой, доводятся до кипения. Добавляется сахар, смесь варится до полного его растворения. Полученный сироп протирается через сито, остужается. Из лимона выжимается сок, соединяется в кувшине с ягодным сиропом и газированной водой, после чего напиток перемешивается и подается в стаканах.

Названия напитков могут формироваться и с помощью комбинированного метода в части описания напитка. Примером реализации данного метода номинации можно считать название напитка домашнее пшеничное пиво.

Домашнее пшеничное пиво

Данное название можно разобрать на следующие части: «домашнее» – показатель технологии; «пшеничное» – показатель ингредиента; «пиво» – вид напитка.

Пшеница подсушивается на сковороде, расталкивается. Зерна насыпаются в большую емкость, заливаются 7 литрами воды. Пшеница настаивается в течении трех часов, после чего вода сливается, а зерно заливается таким же объемом горячей воды, смесь настаивается два часа. После чего вода снова сливается, заменяется холодной водой, настаивается полтора часа, после чего вода снова сливается. Все ранее слитые жидкости объединяются в одной емкости, добавляется сахар и хмель, смесь варится при постоянном помешивании несколько минут. Напиток настаивается два часа. В горячей воде разводятся дрожжи, добавляются к заготовке. Напиток настаивается в течении 5–6 дней. После брожения пиво процеживается, разливается по бутылкам, настаивается в холодильнике две недели.

Вышеперечисленные методы являются базовыми методами, использующимися при номинации белорусских напитков. Данные методы можно комбинировать между собой, для создания фактического названия, наиболее полно раскрывающего характеристики напитка.

Таким образом, проанализировав названия белорусских напитков, можно сделать вывод об основных способах наименования. Для названий белорусских напитков как характерен состав из одного слова, так и из нескольких, что подразумевает использование сочетания описательной части и вида напитка. Как для названий, состоящих из одного слова, так и из нескольких можно выделить основные методы номинации.

В основном для названия белорусских напитков чаще всего используется компонент стратегии использования части описания, означающей ингредиент, и указания вида напитка, данный метод указывает на самые важные в рамках белорусской гастрономической картины мира характеристики напитка: вид и ингредиенты.

Список цитированных источников

1. RussianFood. – URL: <https://www.russianfood.com/?ysclid=lwiw65771c619848504> (date of access: 14.12.2024).
2. Повар.ру. – URL: <https://povar.ru/?ysclid=m4u7ayv0gn177902723> (дата обращения: 14.12.2024).