

ИРАКСКАЯ КУХНЯ

Аль-Джабури А. Н.

Белорусский государственный медицинский университет
г. Минск, Республика Беларусь
Научный руководитель – Громова О. И.

Жизненный уклад народа тесно связан с традициями и обычаями, созданными прошлыми поколениями. Национальная кухня является не только неотъемлемой частью жизни людей, но и проявлением их материальной культуры. «Национальная кухня выступает одним из важных элементов, благодаря которому человек осознает себя частью той или иной культуры, этноса» [1, с.124].

Иракская кухня формировалась на протяжении веков под влиянием различных факторов: исторического прошлого, географического положения, древних обычаев и религиозных верований, определяющих образ жизни людей.

В середине IV тысячелетия до н.э. в Месопотамии (территория современного Ирака и Кувейта) возникла одна из первых цивилизаций. Основным видом экономической деятельности региона стало сельское хозяйство. Активно развивались такие отрасли, как животноводство и растениеводство. Благодаря созданию разветвленной ирригационной системы в условиях засушливого климата земледельцы имели возможность выращивать зерновые, бобовые, овощные и фруктовые культуры. Наличие сельскохозяйственной продукции и продуктов ее переработки определило характер местной кухни. Основу рациона жителей данного региона составляли хлеб, выпекаемый из пшеничной муки, каши из чечевицы, бобов, а также отварная речная рыба. В качестве десерта употребляли свежие и сушеные финики, которые также добавляли в муку для выпекания сладостей; из сока стеблей финиковой пальмы получали сахар и готовили вино. Кроме того, шумеры – древнее население Месопотамии – освоили методы пивоварения.

Дальнейшее развитие иракской кухни происходило под влиянием контактов местного населения с другими народами, населявшими в разное время соседние регионы: аккадцами, вавилонянами, ассирийцами, а также кочевыми арабскими племенами. Появились новые приемы тепловой обработки продуктов – тушение, жарение на открытом огне, что способствовало усложнению рецептуры приготовления блюд и привело к их разнообразию. Ярким примером тому является масгуф – самое известное блюдо иракской кухни, которое готовят по старинному рецепту: очищенный карп, пропитанный маринадом из оливкового масла, соли, тамаринда и куркумы, жарят на углях.

Выгодное географическое положение Месопотамии на пересечении караванных путей, которые соединяли Центральную Азию с Восточным Средиземноморьем и Египтом, обусловило развитие торговых отношений. В регионе появились рис, экзотические фрукты, а также различные пряности и специи, которые добавляли в пищу для придания ей неповторимого вкуса и

приятного аромата. Рис в сочетании с мясом и другими продуктами стали активно использовать для приготовления новых блюд, таких как плов, долма, кубба, мараг, брияни.

Распространение ислама в VII веке н.э. на территории Месопотамии не повлияло на набор исходного продуктового сырья, в основе которого по-прежнему оставались рис, злаки, бобовые, мясо, молоко, овощи, фрукты, а также специи и пряности. Однако религиозные традиции оказали сильное влияние на формирование культуры питания жителей страны. Система норм и предписаний определяла, как следует подавать пищу к столу и как вести себя за столом, а также как принимать гостей. Запрет распространялся на употребление свинины, продуктов, изготовленных на основе свиного сала, а также употребление алкогольных напитков.

Таким образом, формировавшиеся столетиями кулинарные традиции привели к созданию иракской кухни, которая стала неотъемлемой частью национальной культуры.

Литература:

1. Андреева, Л. А. Национальная кухня как фрагмент этнической идентичности / Л. А. Андреева, О. А. Хопияйнен, Н. В. Филимонова // Историческая и социально-образовательная мысль [Электронный ресурс]. – 2017. – Режим доступа: <http://www.hist-edu.ru>. – Дата доступа: 11.10.2023.
2. Щеникова, Н. В. Традиции и культура питания народов мира: уч. пос. / Н. В. Щеникова / М. : Форум: ИНФРА-М, 2017. – 296 с.

НАРОДНАЯ МЕДИЦИНА КАЗАХОВ: ТРАДИЦИИ И СОВРЕМЕННОСТЬ

Аязбай О.

Гродненский государственный медицинский университет

г. Гродно, Республика Беларусь

Научный руководитель – Снежицкая О. С.

Изучение казахской народной медицины начинается с её древних корней. Казахстан, расположенный в центре Евразии, был культурным и торговым центром, где разные культуры и традиции переплетались на протяжении многих веков. Это сказалось на формировании уникальной медицинской практики, которая сочетает в себе элементы казахской народной медицины, влияние среднеазиатских, тюркских и монгольских традиций.

Результат кочевого образа жизни казахского народа привёл к формированию народной медицины, которая занимала (и сейчас занимает) особое место в традиционном обществе. Причина в том, что среди казахов есть знахари, обрезатели, шаманы и т. д. Названия прямо указывают на всестороннее развитие народной медицины [1].