

Немецкая кухня в экстремальных ситуациях

Инга Томан

*И чем же немец лучше славянина?
Не тем ли, что куда его судьбина
Не кинет, он везде себе найдет
Отчизну и картофель?*

Так вопрошал Лермонтов в поэме «Сашка», сетуя на необычайную способность немцев комфортно устроиться в жизни. Несмотря на несколько пристрастное к ним отношение (см. продолжение цитированного выше отрывка), русский поэт обронил одно точное замечание: картофель, действительно, не раз выручал немцев в экстремальных ситуациях.

Картофелю помогла война?

Однако немцы, подобно другим народам, оценили достоинства картофеля не сразу. Как известно, познакомили Европу с картофелем испанцы, обнаружив его в Перу в 1539 году. Первоначально этот овощ использовали как декоративное растение, в том числе и в Германии, где его хохотили и лелеяли в саду курфюрстов и других знатных особ. Первое упоминание о картофельном поле в Германии относится к 1680 году. Однако прошло немало лет, прежде чем подозрительные «земляные яблоки» (Erdäpfel) стали одним из важнейших компонентов немецкой кухни. Не только аристократия, но и простой народ брезговал им, предпочитая наниматься к тем хозяевам, которые кормили своих работников не этой заморской гадостью, а хотя бы бобами и кашей.

Однако преимущества картофеля постепенно становятся очевидными даже для его заклятых врагов. Выяснилось, что он вынослив и неприхотлив и, что особенно важно, его урожай можно собирать даже после того, как по полю прошло целое войско. Вот почему, по мнению некоторых историков, одной из причин распространения картофеля были войны, особенно Семилетняя война (1756–1763), в которой участвовала значительная часть европейских государств.

Соперник французского паштета

Мало-по-малу немцы научились готовить вначале удобоваримые, а затем и вкусные блюда из картофеля и, в конце концов, настолько его полюбили, что превратили этот заморский овощ чуть ли не в национальный символ. Так, например, немецкий поэт Маттиас Клаудиус (1740–1815) в своей «Картофельной песне» (Kartoffellied) призывал немцев отказаться от французского засилья в кулинарии (в виде паштетов, лягушек и прочей снеди) и обратиться к «родному и полезному» картофелю.

*Pasteten hin, Pasteten her,
Was kümmern uns Pasteten?
Die Kümme hier ist auch nicht leer
Und schmeckt so gut als bonne chère
Von Fröschen und von Kröten.*

*Und viel Pastet und Leckerbrot
Verdirbt nur Blut und Magen;
Die Köche kochen lauter Not,
Sie kochen lauter Not,
Sie kochen uns viel eher tot,
Ihr, Herren, lasst euch sagen.*

*Schön rötlich die Kartoffeln sind
Und weiß wie Alabaster;
Sie dünn sich lieblich und geschwind
Und sind für Mann und Frau und Kind
Ein rechtes Magenpflaster.*

„Jeden Tag Kartoffelsuppe!“

В XIX веке картофель становится основным продуктом питания большинства немцев. Не потому, что они решили проявить сознательность и, следуя совету Маттиаса Клаудиуса, отказаться от французского паштета ради «родного картофеля». Просто есть было больше нечего. О рационе немецких рабочих свидетельствуют следующие воспоминания, относящиеся к концу XIX–началу XX века. «Наше питание состояло из черного хлеба, картофеля и говяжьего жира. Только в день полочки я покупал фунт ливерной колбасы, который делился

на девять кусков – по числу членов семьи».

«Питались мы хорошо: картофеля было вдоволь. Но мяса мало. Ячменный кофе с цикорием, маленьким кусочком сахара и козьим молоком почитался лакомством».

Картофельный суп по праву считается одним из самых распространенных немецких национальных блюд. В прошлом большинство жителей Германии хлебало его каждый день. Разумеется, к нему относились с надлежащим уважением, но порой даже у самых терпеливых вырывалось: «Jeden Tag Kartoffelsuppe!». Это восклицание даже стало фразеологическим оборотом, означавшим: «Каждый день одно и то же!».

Да здравствует маргарин!

В конце XIX–начале XX века в питании значительной части населения Западной Европы произошли качественные изменения: появились всевозможные концентраты и эрзацы натуральных пищевых продуктов. Фабрики по их производству ориентировались главным образом на малоимущее городское население, и неудивительно, что главным аргументом рекламы была дешевизна и питательность. Такой аргумент, как низкая калорийность явился бы, скорее, антирек-

приготовить изысканные деликатесы. «Самый верный друг домохозяйки – картофель. В 1915 году эта дружба станет еще крепче», – с оптимизмом пророчествовала одна из них.

Надежды, возлагаемые на картофель, не оправдались: ему не суждено было победить Англию. Более того, над ним самим решительную победу одержал «пруссский ананас», а попросту – брюква.

Победа «пруссского ананаса»

Но кулинары не унывали. В периодической печати стали публиковаться десятки рецептов по изготовлению всевозможных деликатесов из брюквы, служившей в лучшие времена кормом для скота: соусов, супов, котлет, запеканок, печенья, мармелада и даже жаркого. Появились и специальные поваренные книги, безраздельно посвященные «прусскому ананасу».

Этот питательный овощ помог многим немецким семьям пережить голодные и послевоенные годы, но при первой же возможности его снова «разжаловали» в корм для скота, заменив продуктами с менее поэтическими названиями.



Кате Кольвиц. Литография
«Работница со спящим мальчиком» (1927).

ламой. Особенно хорошо эрзацы и концентраты раскупались в периоды экономической нестабильности и кризисов. Так, например, неурожаем 1911 года и последовавшее за ним резкое повышение цен на продукты питания поставило тысячи семей перед необходимостью заменить масло на маргарин. Критическую ситуацию в экономике и психологию потребителя, оказавшегося под угрозой голода, отражает следующая реклама:

*In diesen furchtbar schweren Zeiten
Der Fleischnot und der großen Pleiten
Denkt mancher Vater sorgenvoll,
Wie das wohl nur noch enden soll.
Und händeringend spricht die Mutter:
„O Kinder, nicht so dick die Butter!“
Ja, ja, die Zeit wär wirklich schwer,
Wenn kein Ersatz für Butter wär.*

«Победить Англию»

С наступлением Первой мировой войны начинается победоносное шествие картофеля по Германии. Теперь он воспринимается не только как необходимый продукт питания. Нет, отныне у него более высокая миссия: «Немецкий картофель должен победить Англию», – гласили многочисленные плакаты, призывавшие крестьян сажать как можно больше картофеля. Что касается горожан, то их призывали поглощать как можно больше картофеля и притом, с удовольствием. Кулинарные книги, выходившие в годы Первой мировой войны, доказывали хозяйкам, что из этого овоща можно

ключалась она в следующем. В первое воскресенье месяца каждая немецкая семья должна была съесть обед только из одного блюда стоимостью не выше 50 пфеннигов на человека. Сэкономленные же деньги, которые незамедлительно собирались по домам, якобы должны были идти на помощь обездоленным.

И здесь кулинары, как всегда, пришли на помощь политикам. Появилось множество рецептов Eintopfgerichte. Не остались в стороне и поэты, один из которых посвятил этой кампании восторженные строки:

*Wir schreiten vorwärts in Schritt und Tritt
Und reißen den letzten Zagen mit.
Ein Wollen, ein Streben hält uns frisch,
Wir sitzen zusammen an einem Tisch.
Ganz Deutschland saß gestern Kopf an Kopf
In Einheit zusammen um einen Topf.*

В конце войны Eintopfgericht, к которым столь упорно приучали немцев нацистские идеологи, становятся для большинства населения недостижимой роскошью. Между тем, открытия в области кулинарии все множатся. Оказывается, почти из любого сорняка можно приготовить великолепный суп и жаркое! А уж о преимуществах чая и кофе смородины, желудевого кофе и какао из сушеной свеклы и говорить нечего!

Deutschland, Deutschland, ohne alles ...

Однако деликатесы из сорняков, несмотря на все усилия кулинаров, оказались недостаточно питательным блюдом. После Второй мировой войны Германии срочно потребовалась гуманитарная помощь, которая поступала главным образом в виде концентратов и консервов. Однако если раньше средства массовой информации реагировали на любые ухудшения в питании лишь патриотическими призывами, то теперь журналисты и стихотворцы смогли, наконец, отвести душу...

*Unser Jahrhundert macht sich enorm:
Alles serviert es in Pulverform,
Pulver zum Leben und Pulver zum Sterben,
Pulver gegen zu rasches Verderben,
Pulver für Ernten und Pulver zum Düngen,
Pulver für Damen zum Wiederverjüngen,
Pulver zum Kaffee und Suppe versüßen,
Pulver in Dosen bei nassen Füßen ...
Pulverkartoffeln und Pulverspinat,
Pulver zum Würzen für Kohl und Salat.
Pulver aus Milch und Pulver aus Ei.
(Immer noch besser als Pulver und Blei.)
Doch der alles verpulvernde Magen,
Der lässt bescheiden und höflich fragen:
Wann gibt es wieder zur Osterfeier
Endlich mal richtige Ostereier?*

Следует сказать, что немецкая «кулинарная поэзия» конца 1940-х годов – это отнюдь не только брюзжание на голодный желудок или мечты о сытой жизни. Она отражает коренную переоценку ценностей, к которой вынудило немцев поражение во Второй мировой войне.

*Deutschland, Deutschland, ohne alles,
Ohne Butter, ohne Speck,
Und das bisschen Marmelade
Frisst uns die Besatzung weg.*

Так был переименован немецкий национальный гимн. А один из афоризмов в форме подписи к картинке, изображающей пустую кастрюлю и праздную ложку, гласил: «Diese Leere sei uns Lehre»

«Из двух бед выбираю обед»

Постепенно продовольственное снабжение стало улучшаться, и уже в 1952 году в западногерманской прессе заговорили об избытке весе немцев, а с 1956-го начинается выпуск многочисленных средств против ожирения.

Как выяснилось, проблему перекармливания в Германии оказалось решить гораздо сложнее, чем недокармливания. Впрочем, может быть это и к лучшему – из двух зол следует выбирать меньшее.

В 1929 году разразился мировой экономический кризис, имевший в Германии катастрофические последствия. Не помогли плакаты и лозунги, призывавшие население поощрять отечественного товаропроизводителя, вроде такого: «Не покупайте итальянские апельсины – ешьте немецкие фрукты». Или: «Ешьте немецкий ржаной хлеб». Экономическое положение стремительно ухудшалось. Население голодало...

Немецкая кухня во времена Третьего рейха

Нацисты, пришедшие к власти в 1933 году, активизировали борьбу за немецкую национальную кухню. В женской периодической печати и в кулинарных книгах подчеркивалось, что немецкая хозяйка должна готовить только из немецких продуктов и только немецкие блюда. Еще одной заповедью немецкой кухни в Третьем рейхе была строжайшая экономия, призывы к которой становились все настойчивее по мере ухудшения положения на фронте. Основная цель кулинарных книг и публикаций состояла в том, чтобы раскрыть безграничные возможности вегетарианской кухни и отвлечь население от мясных соблазнов. В конце же войны было сделано сенсационное открытие: мясо, оказывается, уменьшает плодородность женщин.

Одна из пропагандистских «кухонных кампаний» называлась Eintopf-Sonntage. За-