

**РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
ИНСТИТУТ РОССИЙСКОЙ ИСТОРИИ
МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ СЕРВИСА**

**ЧЕЛОВЕК
В РОССИЙСКОЙ
ПОВСЕДНЕВНОСТИ**

Сборник научных статей

Москва - 2001

Томан И.Б.

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ КАК ФЕНОМЕН КУЛЬТУРЫ

**(На примере кухни российских немцев - колонистов
2-й половины XIX - начала XX вв.)**

Национальная кухня – неотъемлемая и существенная часть повседневной и праздничной культуры любого народа. На ее формирование оказывает влияние множество различных факторов: природные условия, историческая судьба народа, экономические условия его жизни и национальные кухни соседних народов.

На протяжении веков трапеза занимала исключительно важное место в культурном бытии всех сословий, в том числе и крестьян. Даже в будние дни она являлась своего рода ритуалом, освященном традицией: за ней собиралась вся семья, а молитва ознаменовывала ее начало и конец. Ритуал праздничной трапезы был сложен, и приготовление блюд для нее представляло не игру фантазии хозяйки, а строгое следование ряду неписанных правил, которые с раннего детства усваивала каждая женщина.

Кухню российских немцев можно назвать зеркалом их истории и культуры. Наряду с национальными традициями и песнями, немецкие крестьянки России передавали из поколения в поколение кулинарное искусство родины своих предков. В то же время именно в кулинарии у российских

немцев больше заимствований, чем в других областях их культуры и быта. Например, одним из любимых блюд кавказских немцев был плов, бессарабских - мамалыга, южнорусских и украинских - борщ и т.д. Однако, несмотря на многочисленные заимствования, кулинария оказалась одним из самых устойчивых элементов культуры российских немцев. В настоящее время даже в семьях, утративших язык и религию, продолжают и в праздники, и в будни готовить блюда немецкой кухни; то же можно наблюдать и в семьях со смешанным национальным составом.

Блюда, определявшие рацион российских немцев, можно разделить на три группы:

1. Национальные блюда родины предков;
2. Национальные блюда родины предков, выбор и приготовление которых были обусловлены местными условиями. На Украине важнейшим компонентом немецкой кухни было молоко, а кавказские немцы пили его мало и неохотно;
3. Национальные блюда соседних народов.

Основное место в питании российских немцев занимала национальная кухня той германской земли, откуда были родом их предки. В связи с этим правомерен вопрос: существовала ли вообще кухня российских немцев как таковая?

По мнению многих германских исследователей, единой немецкой кулинарии не было и нет: существуют лишь региональные кухни. Исходя из этого можно говорить и об отсутствии единой кухни российских немцев. Однако, несмотря на существенные региональные различия, представляется возможным признать существование кухни российских немцев. Каковы же основания для этого?

1. Региональные кухни российских немцев складывались под влиянием общих закономерностей.
2. У российских немцев существует определенное сходство в отношении к еде и связанных с ней традициях.
3. Существуют блюда, известные практически всем российским немцам, имеющим крестьянские корни. К ним относятся куриный суп-лапша, хворост, тушеный в кислой капусте окорок, клецки и т.д.

Следует отметить, что вопрос о наличии или отсутствии кухни российских немцев является одним из многочисленных отражений общей глобальной проблемы: существует ли национальная общность российских немцев как таковая и, соответственно, можно ли говорить об их культуре как некоей целостности? В настоящее время большинство исследователей дают положительный ответ на данный вопрос, однако от продолжает оставаться дискуссионным.

Какова же цель изучения кухни российских немцев? Можно ли отнести изыскания в данной области к науке или же они имеют лишь прикладное значение? Представляется, что данная тема является одним из

важнейших аспектов истории культуры российских немцев. Без ее изучения невозможно получить цельное представление об их образе жизни, менталитете, исторической судьбе. Кроме того, данная тема, как и в целом история культуры российских немцев, является неотъемлемым и необходимым элементом истории немецкой культуры. Ведь российские немцы, в силу малой степени урбанизации и своего изолированного существования сохранили значительный пласт народной культуры, утраченный в Германии: диалекты, песни, обычаи и традиции. Таким образом, исследования в области фольклора и этнографии российских немцев помогают реконструировать давно исчезнувшие элементы традиционной культуры германских земель. То же самое можно сказать и о кухне российских немцев.

Многие блюда, считающиеся общеизвестными и традиционными у наших немецких соотечественников, в Германии забыты и отсутствуют в большинстве современных кулинарных книг. В ряде случаев одно и то же блюдо носит разные названия у российских немцев и в Германии или же под одним и тем же названием российские немцы и немцы Германии понимают совершенно разные блюда.

Таким образом, на основании всего вышесказанного можно сделать вывод о том, что кухня российских немцев представляет собой один из немаловажных аспектов истории немецкой культуры.

Практически все авторы, писавшие во второй половине XIX - начале XX вв. об образе жизни и традициях немецких колонистов в России, отмечают высокое качество, разнообразие и питательность потребляемых ими блюд.

Правда, с точки зрения современных представлений о здоровом питании, кухня российских немцев, как, впрочем, любая другая крестьянская кухня, может показаться слишком тяжелой, однако для желудков людей, целый день занятых тяжелым физическим трудом, она не была слишком обременительной. Не способствовала она и излишней полноте, о чем свидетельствуют фотографии.

Каковы же наиболее типичные блюда кухни российских немцев?

1. Куриный суп-лапша (Nudelsuppe).

Упомянуто во многих источниках второй половины XIX - начале XX вв., а также большинством опрошенных российских немцев в качестве самого распространенного супа. Популярен и в Германии, но не является «общенациональным» супом, (как, например, русские щи).

Примечательно, что вплоть до недавнего времени во многих семьях российских немцев, несмотря на обилие макаронных изделий в магазинах, лапша для Nudelsuppe изготовлялась только домашним способом.

2. Окорок с тушеной квашеной капустой и картофельным пюре. Считалось праздничным блюдом. Приготовление картофельного пюре у

российских немцев - особое искусство. В него кладут большое количество молока и масла и долго сбивают до консистенции легкого крема.

3. Штрудель.

В русских и немецких современных кулинарных книгах под штруделем понимается сладкое блюдо. Российские немцы называют штруделем блюдо, состоящее из сдобных рулетиков, которые вместе с окороком или салом тушатся в квашеной капусте.

4. Клецки.

В Германии и у российских немцев существует множество рецептов этого блюда. Их едят в супе в качестве самостоятельного блюда со сметаной, маслом, шкварками. Клецки варили также на костре в полевых условиях во время сельскохозяйственных работ.

5. Колбаса.

Употреблялась и в холодном, и в жареном виде. Колбаса в тесте могла быть праздничным блюдом.

6. Риввелькухен (Riwwelkuchen)/

Представляет собой сдобное печенье, посыпанное тестяной крошкой.

В настоящее время в Германии известно как Шройзелькухен (Streuselkuchen).

7. Шниттзуппе (Schnittsuppe)

Суп из сухофруктов, иногда с добавлением маленьких клецок. В настоящее время в Германии почти неизвестен.

8. Кофе из злаков (ячменя, ржи, пшеницы) или цикория (Prips)

Кофе появился в Германии в XVII веке, а в XVIII столетии стал любимым напитком всех сословий. Правда, тот, кто победнее, довольствовался дешевой имитацией настоящего кофе, используя зерна ячменя или пшеницы. Немецкие иммигранты, прибывавшие в Россию в XVIII-XIX вв., принадлежали к беднейшим слоям населения и могли позволить себе только такой кофе. Их потомки унаследовали эту своеобразную «кофеманию» и оставались ей верны, живя в такой «чайной» стране, как Россия. В старинных немецких поваренных книгах можно найти рецепты кофе из злаков, однако современные немцы о нем не знают. Начинают забывать его и российские немцы.

Кулинария - один из существенных аспектов истории повседневности. Она отражает условия жизни, историю, национальный характер, дух народа. Понять культуру народа или эпохи, в том числе и высокую культуру, невозможно без учета того, что люди ели и, соответственно, как они себя чувствовали. Иначе говоря, мы есть то, что мы едим.

Литература

1. **Августинович Э.** По селам и колониям Новороссии. Немецкие колонии. // Труды Вольного экономического общества. 1883. Т.3
2. **Галлер П.К.** Воспоминания. Саратов, 1927
3. **Исаев А.А.** Заметки о немецких колониях в России // Русская мысль, 1894, №12
4. **Чужбинский А.А.** Путешествие в Южную Россию // Чужбинский А.А. Собр. Соч. Т.7. СПб., 1891
5. **Busch E.** Materialien zur Geschichte und Statistik der Kirchen und Schulwesens der evangelisch-lutherischen Gemeinden in Russland. Sankt-Petersburg-Leipzig, 1862
6. **Hummel J.** Heimat-Buchlein der Deutschen in Transkaukasien. Helenendorf, 1928
7. **Sinner P.** Das Volksleben der Wolgadeutschen // Das Neue Russland, 1926, №112