

Людмила Лузанова

викладач

Ізмаїльський державний гуманітарний університет

luzanofhome@ukr.net

**ВПЛИВ БЕССАРАБСЬКОЇ КУХНІ
НА ГАСТРОНОМІЧНУ КУЛЬТУРУ НІМЦІВ БЕССАРАБІЇ
(1814-1940)**

Кухня кожного народу – це невід’ємна частина матеріальної культури, результат колективного багатовікового досвіду. Традиції, пов’язані з їжею, прийоми кулінарної обробки, рецептура страв та їх асортимент формувалися завжди під впливом природних, історичних і соціально-економічних умов. В традиції харчування знайшли своє відображення деякі релігійні бачення, рівень технічного розвитку і, насамперед, особливості господарського укладу. Завжди в усіх гастрономічних культурах вважалося, що здоровіше і корисніше вживати їжу, до якої звикли, яка передається від батьків до дітей і обумовлюється місцевістю, кліматом, образом життя.

Бессарабські німці склали останню групу німецьких емігрантів, які поселились в Росії в ході державної політики колонізації 18 – 19 століть. Після перемоги Росії над Туреччиною у 1812 році, імператор Олександр I закликав іноземних колоністів заселити спустошений південь новоприсланної провінції Бессарабія і економічно освоїти північно-західне узбережжя Чорного моря. За 125 років німецькі колоністи, які походили переважно з південно-західної частини Німеччини, заснували в пустельній на той час, але ж родючій степовій місцевості більш ніж 150 процвітаючих поселень та дочірніх колоній. Вони селилися серед багатонаціонального населення Бессарабії і мирно уживалися з ними [3, с. 9].

Мета нашого дослідження полягає у визначенні впливу Бессарабської кухні на гастрономічну культуру німецьких колоністів Бессарабії, які проживали на цій території з 1814 по 1940 роки.

Останнім часом зростає інтерес до розвитку культури німців Південної України. Найбільшу увагу приділяють процесам заселення південних територій України німецькими колоністами, їх соціальному та правовому положенню, особливостям економічного розвитку та багатим етнокультурним традиціям переселенців. Окремі аспекти знайшли своє відображення в розробках вітчизняних та зарубіжних істориків та культурологів В. Кривець, М. Кулинич, А. Шадта та етнографів А. Лиценбергер, В. Курило, В. Сергійчук та інших. Історію німецьких переселенців відстежують у своїх роботах також й німецькі науковці: К. Келлер, Д. Тевс, Р. Єпп, К. Штумпц, У. Шмидт та інші. Однак питання особливості гастрономічної культури німецьких колоністів, яка акумулювала в собі елементи традиційної їжі різних етносів, не були предметом спеціального дослідження, натомість певним чином обговорювались у працях вітчизняних і зарубіжних вчених.

До того ж саме визначення «бессарабська кухня» досі не є кодифікованим поняттям. Вживаючи термін «бессарабська кухня», зазвичай ми маємо на увазі

складну систему гастрономічних звичок корінних етносів цього яскравого регіону – тюркомовних, представників романської групи, а також південних слов'ян. Вона об'єднала в собі колорит традиційних кухонь тих народів, які пройшли Диким степом протягом його історії. Багато рецептів бессарабської кухні не знайдеш у кулінарних книгах, тому що більшість з них передається з покоління в покоління, з вуст в уста. Кухня Півдня України характеризується безліччю овочевих страв, різноманітністю приправ та спецій. Традиційними в раціоні є фаршировані овочі: кабачки, баклажани, перець, томати, при чому фарш може бути абсолютно різним – м'ясним, овочевим або крупи з овочами/м'ясом. М'ясні та рибні страви посідають не останнє місце в гастрономічній культурі цього регіону і вражають своїм розмаїттям.

Процес колонізації південної частини України відбувався на межі 18-19 ст., але ж і досі українське Придунав'я залишається регіоном із досить строкатим етнічним складом. Серед різних етносів, що заселяли цей регіон, найчисленнішими були і залишаються донині молдавани та болгары [2, с. 5]. Саме для цих народів традиційними є страви з овочей, кукурудзи, квасолі, нуту. Традиційними для молдавської кухні борошняними стравами є вертути і плачинди з фруктовою, овочевою, сирною та горіховою начинкою. Плачинда нагадує плаский коржик круглої і іноді квадратної форми, а вертута являє собою рулет з тонкого тіста, скручений спіраллю. Гордістю болгарських кухарів є фаршировані овочі, тушкована свинина з квасолею; болгарський суп (чорба) із квасолі по-монастирськи; бринза з нарізаними помідорами і солодким перцем; таратор – холодний літній суп з розведеного квашеного молока з дрібно нарізаними огірками, натертими горіхами і часником) [1, с. 19, 27].

Традиційні страви інших національностей також наповнюють бессарабську кухню. Українська кухня в основному використовує прийоми варіння, тушкування та запікання. Навіть козаки, підстреливши дичину, намагалися зварити з неї юшку (бульйон), а не підсмажити на рожні, що більш властиво німцям, наприклад. Основною гарячою їжею є рибні та м'ясні відвари з додаванням овочів під загальною назвою «юшка», що в російській мові пізніше трансформувалося в слово «уха». Своєрідність української кухні виражається в переважному використанні таких продуктів як буряк, свиняче сало, пшеничне борошно, а також у так званій комбінованій тепловій обробці великої кількості продуктів – український борщ – типовий тому приклад. Широко розповсюджені в російській кухні гарячі страви – юшка, уха; холодні страви – холодець, солонина; страви з подрібненого м'яса – усілякі різновиди котлет, биточків, ковбас, стали невід'ємною частиною бессарабської кухні [1, с. 9].

Для того, щоб оцінити вплив бессарабської кухні на гастрономічну культуру німців Бессарабії, маємо зробити короткий екскурс в історію Європейської кухні кінця 18 початку 19 сторіччя. Оразу слід зауважити – йдеться про кухню ремісників за землеробів, міських жителів та звичайних селян. Інтерес викликає вплив «звичайної» гастрономії бессарабських народів на таку ж саму «звичайну» гастрономію німецьких колоністів.

Селяни та ремісники в середні 18 століття в Німеччині в основному їли хліб та сир, а також дуже поширеними були каші чи рагу, приготовані з ячменю або

вівса. На столі переважно був чорний хліб, який виготовляли з вівса та жита. Крім того, мус з ячменю та вівса чи зернових культур доповнював щоденний раціон «звичайної» людини. Кукурудза, рис і картопля разом з хлібом займали не останнє місце в меню родини [5]. Молочні продукти виготовлялися переважно з молока овець та кіз. М'ясо та м'ясні страви їли дуже рідко, тому що в той час це була їжа насамперед заможних. М'ясо було особливо для «святих часів», таких як Різдво, Великдень, П'ятидесятниця, весілля чи похоронний стіл. Свинина була втричі дорожчою телятини, яловичини, коров'ячого та вівчарського м'яса. Свинину та сало цінували, але корм для вороної свині могли дозволити собі лише дуже багаті люди. В основному їли випічку та страви з хлібними кнедликами «Semmelknödeln» разом з овочами або «жаровнею», наприклад, «Dampfnudeln» кнедлики, приготовані на пару; локшина або смужки з тіста разом з кольрабі, савойською капустою, солодкою або квашеною капустою [5].

Історія німців Бессарабії, яка розпочалася на початку 19 сторіччя, була продовженням історії німецьких сімей, які запрошувались російською колоніальною адміністрацією на південні території. Це були не поодинокі авантюристи – шукачі пригод, а майстри, які мали професії і великі родини, а це, своєю чергою, означало, в тому числі, і сформовані гастрономічні вподобання. Але слід зауважити, що в цей час селяни і ремісники знаходились в дуже тяжкому економічному положенні, що стало однією з причин переселення сімей з південно-західної частини Німеччини. Чисельність населення швидко зростала – зростало і перенаселення серед ремісників. Навіть найкращі майстри не могли знайти достатньо роботи, щоб прогодувати свої родини. Війна з Наполеоном також не давала селянам спокійно оброблювати свої поля. До наслідків війни додалась ще низка неврожаїв з 1809 по 1816 роки, які довели селян і ремісників до повної бідності. В результаті проливних дощів і холоду в кризовому 1816 році у Німеччині був тотальний неврожай зернових, винограду та фруктів. Дві третини худоби вимерло через нестачу кормів. Люди вимушені були харчуватися травою і сіном, пекли хліб з кори дерев, соломи та висівів. Переселення до Бессарабії теж не було легким і ситим – дорогою люди іноді помирали від голоду. Перші роки життя в Бессарабії були також тяжкими, але допомога інших національностей, які вже проживали в так званому Буджаку, мала свій вплив на життя німецьких колоністів і насамперед на гастрономічну культуру.

Між німецькими колоністами та їх сусідами інших національностей зберігалися завжди мирні і добросусідські відносини. Адаптація до чужому оточенню і необхідність пристосовуватися до нових умов – незвичний клімат, незнайомі земельні відносини, придбання речей першої необхідності – сприяли процесам обміну з поселенцями інших національностей [3, с. 297].

Дослідивши книгу рецептів німецьких колоністів, яка була видана в 2018 році асоціацією Бессарабських німців в м. Штуттгарт, ми дійшли висновку, що гастрономічна культура в німецьких колоніях змінилася з часів переселення до Півдня України. В раціоні німецьких родин з'явилися два види борщу – «Der-Kraut-Borscht» – традиційний червоний український борщ, та «Der-Grün- oder-Dill-borscht» – зелений борщ, який був частиною російської кухні. До того ж однією з найулюбленіших перших страв була «Riebeles-Suppe» – суп з галушками, який є

теж частиною української кухні. Дуже цікавим на наш погляд є «Dörrobst-Suppe» – солодкий фруктовий суп, який готували взимку. Для цієї страви починали заготовлювати фрукти ще наприкінці літа, коли в садах їх було повно. Яблука, сливи, груші нарізали шматочками і сушили в пічці чи на сонці. Потім з сушених фруктів варили так званий «суп». Це особлива страва, коріння якої уходить в українську обрядову гастрономічну культуру. «Узвар» – це прохолодний напій з сухофруктів, іноді з додаванням меду, який готують на Різдво. Німецькі колоністи вживали цю страву з теплою випічкою, не прив'язуючись до свят.

З болгарської кухні прийшов на стіл німецьких колоністів квасолевий суп (Bohnensuppe), який зазвичай готували з копчених реберець взимку. Один з найбільш популярних овочів бессарабської кухні є болгарський перець, який був невід'ємною частиною традиційної болгарської кухні. Німецькі колоністи, потрапивши до нової батьківщини, стали закупати по 50-100 стручків овочевого перцю солодкого і готували «gefüllte Paprika» – фарширований м'ясом, рисом та овочами болгарський перець.

З молдавської кухні прийшла страва «Mamlig» (Polenta) – кукурудзяна каша, яку варять особливим чином. Сам рецепт і приготування цього блюда ретельно зафіксовано в кухні Бессарабських колоністів і це означає, що він став частиною їх гастрономічної культури.

Сьогодні Бессарабські німці є частиною історії Німеччини і України, історії, яка вже відбулася. Але ж і до цього часу нащадки німецьких колоністів Бессарабії готують страви, які привезли з собою з далекої «старої» батьківщини їх батьки, дідусі і бабусі.

1. Опорний конспект лекцій з курсу «Технологія національних кухонь» для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр денної та заочної форми навчання / укладачі С.В. Журавльов, Є.О. Коротаєва. Електрон. дані. Х. : ХДУХТ, 2015. 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. Назва з тит. екрана.

2. Соломатова В.В. Традиционно-бытовая культура этнических общностей молдаван и болгар юга Бессарабии в конце XVIII – начале XX вв. [Текст]: автореф. дис. ... канд. ист. наук: 17.00.01. Киев, 1997. 25 с.

3. Шмидт У. Бессарабия. Немецкие колонисты Причерноморья: очерки. Одесса: Optimum, 2015. 474 с.

4. Bessarabische Spezialitäten. Aus der Siedlungszeit der deutschen Kolonisten am Schwarzen Meer 1814-1940. Vorgestellt von Gertrud Knopp-Rüb, 2018. 83 s.

5. Speisen der Bauern. URL: https://mittelalter.fandom.com/de/wiki/Speisen_der_Bauern