

Svetlana GOREVA* (UwS, Polska)

Kuchnia Niemców rosyjskich sto lat temu (Cuisine of Russia Germans hundred years ago)

Abstract: *The article is devoted to describe process of preserve cooking traditions in Russia Germans community hundred years ago. The aim of article is to research the recipes of Russian Germans by means of statistical analysis on the basis of cookbooks and to find what culinary traditions have been preserved. The study showed that, despite the influence of the foreign-speaking environment culinary traditions have survived to this day.*

Key words: *recepis, Russia Germans, traditional dishes, imported dishes.*

Streszczenie: *Niniejszy artykuł poświęcony jest procesom zachowywania tradycji i zapożyczeń w dziedzinie kulinarnej Niemców rosyjskich w ubiegłym stuleciu. W artykule postawiono sobie za cel zbadać przepisy kulinarne Niemców rosyjskich metodą analizy statystycznej na podstawie książek kucharskich i określenie, na ile zachowały się narodowe tradycje kulinarne. Badanie wykazało, że mimo wpływu otoczenia obcojęzycznego, tradycje kulinarne przetrwały do dziś.*

Słowa kluczowe: *przepisy kulinarne, Niemcy rosyjscy, tradycyjne potrawy, zapożyczone potrawy.*

Od dawna posiłek zajmował niezwykle ważne miejsce w życiu człowieka. Nawet na co dzień był rytuałem, uświęconą tradycją: gromadziła się przy nim cała rodzina, a modlitwa oznaczała jego początek i koniec. Co do uroczystej uczty, przygotowanie potraw na nią nie było grą wyobraźni gospodyni, lecz przestrzeganiem zasad przekazywanych z pokolenia na pokolenie. Kulinaria to nieodłączna część kultury każdego narodu. Pokazuje warunki jego życia, historię, charakter narodowy. Bez nich nie można zrozumieć kultury narodu czy epoki.

Na przestrzeni wieków Niemcy stali się integralną częścią historii i kultury państwa rosyjskiego. Kuchnia Niemców rosyjskich to zwierciadło ich historii. Kulinarne sekrety ojczyzny przodków przechodziły z matki na córkę wraz z narodowymi tradycjami i pieśniami. Przepisy kulinarne to swoiste pomniki – świadectwa wyrafinowanego smaku, umiejętności adaptacji, a jednocześnie zachowania swojej naro-

*sg83060@stud.uws.edu.pl (Uniwersytet w Siedlcach)

dowej tożsamości. Menu Niemców rosyjskich w ciągu ostatniego stulecia miało regionalne cechy, które wynikały, po pierwsze, z tradycji kulinarnych ziem niemieckich, z których się wywodzili, a po drugie z warunków życia w nowym miejscu. Dzięki interakcji kultury żywienia gospodynie niemieckie przejęły wiele potraw od innych narodów¹. Ulubioną potrawą Niemców kaukaskich był pilaw, besarabskich – mamałyga, południoworosyjskich i ukraińskich – barszcz. Sztuka kulinarna kształtowała się pod wpływem otoczenia, do którego przesiedlali się koloniści, a także warunków naturalnych i rozpowszechnienia nowych upraw rolnych. W miastach i wsiach menu bywało różne, w zależności od poziomu życia i posiadanego majątku. Na Syberii Niemcy rosyjscy znaleźli się w zupełnie innych warunkach przyrodniczych i klimatycznych niż w Nadwołżu czy na Ukrainie i w związku z tym musieli przyzwyczaić się do nowych rodzajów produktów i sposobów ich przygotowania.

W strukturze żywienia wyróżnia się następujące potrawy: tradycyjne, mieszane, zapożyczone, ponadetniczne (uniwersalne). W książce V.V. Schmidta „Die Küche von Russlanddeutschen” (fot. 1.) (Kuchnia Niemców rosyjskich) po raz pierwszy zebrano przepisy kulinarne Niemców rosyjskich. Książka zawiera 273 przepisy kulinarne, w tym 125 niemieckich, 65 zapożyczonych, 70 mieszanych i tylko 13 w dialekcie².

¹ Tradicii nacional'noj nemeckoj kuhni, <http://daz.asia/ru/traditsii-natsionalnoj-nemetskoj-kuhni/> Tradicii nacional'noj nemeckoj kuhni, (data dostępu: 01.04.2024).

² SCHMIDT, V.V 2003: 260.



Fot. 1. Książka V.V. Schmidta „Die Küche von Russlanddeutschen” (Rosja).
Zdjęcie autorki.

Zapóżyczenia w dziedzinie kulinarnej zostały omówione przez Galinę Siergiejewną Moskalyuk: „W dużej ilości zapożyczono potrawy mączne i wypieki (fot. 2). Znaczną część zaadaptowanych potraw stanowią „drugie dania” i wyroby z ciasta niesłodzonego, głównie potrawy ukraińskie i rosyjskie, z którymi niemieccy osadnicy zapoznali się dopiero po przeprowadzce do Rosji. Większość zapożyczeń w dziedzinie gotowania przenika niemiecką kulturę na każdym kroku”³. Główną drogą przejmowania przepisów kulinarnych były zapożyczenia przy bezpośrednich kontaktach z rodzimymi użytkownikami języka otoczenia⁴. Przykładami są większość przepisów kuchni rosyjskiej: „bliny” (naleśniki), placki, duszone pomidory, duszone ogórki, kwas, kulicze, zupa z klopsikami; ukraińskiej: wareniki, riażenka, barszcz; uzbeckiej: manty, pilaw. Z zaczerpniętych rosyjskich pierwszych dań najbardziej popularne były „szczy” (zupa z kapusty). Ulubionym daniem Niemców były pielmieni, które trafiły na niemiecki stół poprzez kuchnię rosyjską. Przejęli oni także od Rosjan galaretę, która stała się charakterystycznym elementem stołu bożonarodzeniowego.

³ МОСКАЛЮК, Л.И. № 1 2013: 166.

⁴ МОСКАЛЮК, Л.И. № 3 2013: 187.



Fot. 2 W Centrum Kultury Niemieckiej m. Abakan (Rosja). Zdjęcie autorki

Dość znaczący wpływ na kuchnię niemiecką miała turecka tradycja żywniowa. Od tamtejszych narodów przejęła ona takie potrawy jak manty, pilaw, bielsze, czak-czak itp. Niemniej jednak to właśnie narodowa kuchnia Niemców rosyjskich okazała się jednym z najtrwalszych elementów ich kultury na przestrzeni wieków. Nawet w rodzinach, które utraciły język i religię przodków, nadal często przygotowuje się niemieckie potrawy. Istnieje kilka podstawowych elementów w tradycyjnej kuchni niemieckiej. Po pierwsze – to wieprzowina. Po drugie, warzywa, głównie ziemniaki, cebula i kapusta. No i oczywiście sosy, wino i piwo. Prawie wszędzie potrawy wyróżniały się obfitością i różnorodnością. Tłumaczyło się to stosunkowo wysokim poziomem dobrobytu kolonistów, który był podtrzymywany ich ogromną pracowitością. Ta z kolei była wynikiem jakościowego i pełnowartościowego odżywiania. Tę zależność odzwierciedlają dwa niemieckie przysłowia: „Wie zur Arbeit, so zum Essen” i „Wie zum Essen, so zur Arbeit”. Pochwalne opinie na temat odżywiania kolonistów na początku XX wieku można znaleźć u licznych autorów tamtego czasu. „Nie brakuje im mięsa, a potrawy mączne wyróżniają

się różnorodnością,” – pisał o Niemcach nadwołżańskich pastor Wilhelm Busch, który podróżował po luterzańskich koloniach Rosji. To samo pisze o Niemcach z guberni jekaterynosławskiej: „Ich odżywianie, zarówno pod względem jakości, jak i ilości, jest bardzo dobre. Składa się z wołowiny i wieprzowiny, masła, jaj, śmietany, twarogu, kaszy jęczmiennej i potraw mącznych.”. Katolicki ksiądz Keller, autor książki o niemieckich koloniach południoworosyjskich „Podróż przez Niemcy i Rosję”, wydanej na początku XX wieku, wspomina o wielu potrawach z makaronu, a także omlętach, wieprzowinie z ziemniakami i kiszoną kapustą, wołowinie, cieleńcinie, kiełbasie, salcesonie, słoninie, różnorodnych zupach, produktach mlecznych, a także o barszczu i mamałydze. Pastor Voll wspomina o puree ziemniaczanym, kiszonej kapuście, kluskach, rosole z kurczaka z makaronem; kiszonych ogórkach, papryce i arbuzach. Rosyjski podróżnik z końca XIX wieku pisze o smażonym wędzonym boczku, szynce i ziemniakach smażonych na boczku, zupie mlecznej z bułką, jajkach na miękko i waflach. „Ulubione jedzenie Niemców,” – podsumowuje, – „jest tłuste i mdłe”. Jakość odżywiania kolonistów nie była jednolita.

Menu kolonistów południoworosyjskich było bardziej zróżnicowane niż nadwołżańskich. Nawet w obrębie jednej kolonii, z powodu różnic majątkowych, dieta była różna. Parobcy jednak jedli razem z gospodarzami i jedli te same potrawy. Podczas żniw ważne było dobre odżywianie. Nawet gdy koloniści wyjeżdżali na pole na kilka dni, mieli trzy gorące posiłki dziennie, które przygotowywali na ognisku. Co ciekawe, jedzenie przygotowywali mężczyźni, ponieważ kobiety zazwyczaj nie uczestniczyły w pracach polowych: zajmowały się wyłącznie gospodarstwem domowym. Dzień pracy na polu, jak wspominał Peter Zinner, zaczynał się od lekkiego śniadania składającego się z herbaty i chleba z masłem. Trochę później jedli kanapki z szynką lub bułki z masłem. Na obiad gotowali kluski z ziemniakami (nazywane Kartoffel un Klump); czasami gotowe kluski smażyli na boczku. Na obiad jedli zupę i smażoną kiełbasę z ziemniakami. Ogólnie rzecz biorąc, rosyjscy Niemcy nie lubili jeść na sucho i niezbyt ufali przysłowiu, które głosi, że „Hunger ist der beste Koch” – „Głód jest najlepszym kucharzem”. O reżimie żywieniowym Niemców nadwołżańskich świadczą wspomnienia znanego historyka XX wieku Petera

Zinnera. W jego rodzinie zimowy dzień zaczynał się od kawy z prażonych ziaren pszenicy na czystym mleku (Weizenkaffee) lub kawy jęczmiennej (Prips) albo herbaty parzonej z ziół stepowych (Steppentee) i smażonej kiełbasy. Na obiad jedli zupę mięsną, a w niedziele – także pieczoną wieprzowinę z duszoną kiszoną kapustą, kaszę jaglaną i Schnittsuppe. Na kolację znów podawano zupę, smażoną kiełbasę i herbatę. Przed snem czasami był drugi, lekki posiłek, składający się z pieczonych jabłek lub solonego arbuza z chlebem albo chleba z cebulą i solą. Latem na śniadanie pili herbatę ziołową, jedząc ją z chlebem z masłem, a w niedziele – z ciastkami. Na obiad jedli zatiruchę (Mehlbrei), kaszę jaglaną lub oładki. Niedzielny obiad składał się z rosółu z makaronem i mięsem, pieczeni z puree ziemniaczanym i kiszoną kapustą oraz herbaty z chrustem (Krappeln). Kolacja była podobna do śniadania. Stół świąteczny różnił się od codziennego – zarówno pod względem jakości, jak i ilości. W wigilię Bożego Narodzenia zazwyczaj nie jedzono mięsa, ale delektowano się słodkimi potrawami – gęstą kaszą (jaglaną lub ryżową) z masłem i rodzynkami, Schnittsuppe i różnorodnymi wypiekami. Szczególnie słynne było maślane złociste ciasto z rodzynkami i szafranem, które robiono na Wołyniu. Świąteczne i wielkanocne obiady składały się z tradycyjnej zupy mięsno-makaronowej i pieczeni. Głównym daniem Niemców nadwołżańskich była gęś nadziewana masą z tartych bułek i suszonych owoców nasączonych tłuszczem.

Szczególnie wystawny bywały stoły weselne. Mięsna zupa z makaronem, którą podawano z okazji zaślubin była przez Niemców odeskich doprawiana cynamonem i jedzona ze słodką chałką z rodzynkami; u Niemców kaukaskich stół ugiął się od różnorodnych rodzajów pilawu, a głównym przysmakiem Niemców wołyńskich była „złota zupa”, przygotowywana z krwi kur lub gęsi i miodu, do której podawano małe kluski. Po skosztowaniu tej potrawy podawano pieczeń, a następnie kolejną zupę – mleczną, z miodem i rodzynkami.

Z życiem prostych i dostępnych produktów zawsze znajdowano sposób, by nakarmić swoją dużą rodzinę i udekorować stół na święta. Takiej liczby oryginalnych zup, pomysłowo przygotowanych wypieków, a także sycących drugich dań

i sosów z wszystkiego, co rośnie w ogrodzie i jest dostępne w gospodarstwie, nie znajdzie się w każdej kuchni innych narodów.

Bibliografia

МОСКАЛЮК, Л.И. (2013) *Заимствования из русского языка в сфере кулинарии в островных немецких диалектах* /. МОСКАЛЮК Л.И., МОСКАЛЮК Г.С. "Vestnik" Uniwersytetu Petersburskiego, № 1.

МОСКАЛЮК Л.И. (2013) *Заимствования из русского языка в сфере кулинарии в островных немецких диалектах* /. МОСКАЛЮК Л.И., МОСКАЛЮК, Г.С., "Vestnik" Uniwersytetu Petersburskiego, Ser. 9., № 3.

SCHMIDT, V.V. (2003) *Die Küche von Russlanddeutschen*, Nowosybirsk.

Tradicii nacional'noj nemeckoj kuhni, <http://daz.asia/ru/traditsii-natsionalnoj-nemetskoj-kuhni/>Tradicii nacional'noj nemeckoj kuhni, (data dostępu: 01.04.2024).

Jak cytować: Goreva S.: (2024) Kuchnia Niemców rosyjskich sto lat temu, *Officina Historiae* 7, 68-74.



© 2024 The Author(s). This open access article is distributed under a Creative Commons Attribution (CC-BY) 4.0 license.