

ВЛИЯНИЕ ИНОЯЗЫЧНОГО ОКРУЖЕНИЯ НА КУХНЮ РОССИЙСКИХ НЕМЦЕВ

Т.В. Корбмахер^{1,2}

¹ Сибирский федеральный университет, г. Красноярск, Россия

² Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева, г. Красноярск, Россия

В статье ставится задача рассмотреть кулинарные рецепты российских немцев методом статистического анализа (на материале книги В.В. Шмидта) и установить, насколько сохранились национальные кулинарные традиции. Исследование показало, что несмотря на влияние иноязычного окружения, кулинарные традиции сохраняются и в наши дни.

Ключевые слова: кулинарные рецепты, российские немцы, диалект, заимствованные блюда.

Обращение к текстам кулинарных рецептов российских немцев с целью их изучения является актуальной тенденцией на сегодняшний день. Кухня российских немцев – своеобразное зеркало их истории. Кулинарные секреты родины предков переходили от матери к дочери наряду с национальными традициями и песнями. Кулинарные рецепты – это своего рода памятники – свидетельства утонченного вкуса, умения адаптироваться и в то же время сохранения своей национальной идентификации.

Данная статья посвящена процессам заимствования в области кулинарии российских немцев. Анализу подвергаются кулинарные рецепты российских немцев путем сплошной выборки (на материале книги В.В. Шмидта). Научная новизна работы заключается в том, что исследования такого рода не проводились.

Кулинарное искусство формировалось под воздействием окружения, куда переселялись колонисты, а также природных условий и распространения новых сельскохозяйственных культур. Кулинария больше, чем другие национальные традиции, заимствовала и обогащала ассортимент у соседних народов. В городах и сёлах меню было непохожим, оно зависело от уровня жизни и собственности. В Сибири российские немцы попали в совершенно иные природные и климатические условия, нежели у себя в Поволжье или на Украине. Им пришлось привыкать к новым видам продуктов и способам их приготовления. Немаловажное влияние на изменение питания переселенцев оказали кухни и традиции других народов. Также велика роль общих тенденций развития культуры питания в регионах. Выделяют следующие блюда в структуре питания: традиционные, смешанные, заимствованные, вненациональные (универсальные). Благодаря взаимодействию культуры пита-

ния хозяйки-немки переняли приготовление многих блюд у других народов [6].

В.М. Жирмунский отмечал, что «влияние русского языка на язык и культуру заметнее на Волге, чем у черноморских немцев, которые, возможно, благодаря своей зажиточности, были обособлены от окружающего населения» [1, с. 181]. Заимствования в сфере кулинарии были рассмотрены Г.С. Москалюк: «В большом количестве заимствованы мучные блюда и выпечка: bulke / bultje рус. булка (хлеба), parischke / piroschtje рус. пирожки, prenike рус. пряники, pline рус. блины, pischke / pishge рус. пышка, pluschke рус. плюшка, keks рус. кекс, torte рус. торт. Значительную долю заимствованных блюд составляют вторые блюда и изделия из пресного теста, в основном, украинских и русских блюд, с которыми немецкие переселенцы познакомились только после переезда в Россию: porscht рус. борщ, varenikə/varenike/varentje рус. вареники, pelmeni рус. пельмени, varen'e/vren' рус. варенье, kunfek рус. конфеты. Большинство заимствований в сфере кулинарии проникает в немецкую культуру повсюду» [2, с. 170].

Основным путем заимствования кулинарных рецептов являлись заимствования при непосредственных контактах с носителями языка окружения. Многие заимствования привязаны к определенным регионам, о чем свидетельствуют их фонетические особенности и/или значение, они обозначают объекты действительности, которые были характерны для культуры крестьянства [3, с. 195].

Существенно повлияла на пищу немецкого населения Сибири украинская кухня. Многие украинские блюда получили признание у немцев, например, знаменитый украинский борщ. Украинским традициям соответствует также употребление вареников.

Зеленые страницы

Новшеством стало употребление блюд, заимствованных в результате этнокультурных контактов с соседними народами. Из заимствованных русских первых блюд наиболее популярны были щи. Любимым блюдом немцев были пельмени, попавшие на немецкий стол через русскую кухню. Немцы переняли у русских холодец, который стал характерным элементом рождественского стола.

Из мучных изделий были заимствованы куличи, однако в отличие от православного русского населения их не принято было освящать (это не относится к немцам-католикам). Проживая в такой «чайной стране» как Россия, немцы не могли не позаимствовать традиции чаепития. Кроме чая, у русского населения переняли квас. Из алкогольных напитков наибольшее распространение получил самогон.

Довольно значительное влияние на немецкую кухню оказала тюркская традиция питания. Из кухни тюркских народов вошли в немецкий быт манты, плов, беляши, чак-чак и т. д. Они занимали важное место в повседневной и праздничной жизни

немецкого населения. В пище немцев много заимствований из национальной кухни казахов (бешбармак, баурсаки, кумыс).

Помимо заимствованных блюд, важные новшества были связаны с увеличением доли покупных продуктов, включением в рацион питания местных ягод и грибов, мяса диких зверей.

Нами была изучена и проанализирована книга В.В. Шмидта «Кухня российских немцев», в которой впервые собраны кулинарные рецепты российских немцев. В книге содержится 273 кулинарных рецепта, среди которых 125 немецких, 65 заимствованных, 70 смешанных и лишь 13 на диалекте [4, с. 19–172]. Ниже представлены таблица и диаграмма кулинарных рецептов и примеры.

Из общего количества блюд – 273, представленных в таблице, примерно ¼ часть рецептов заимствованы, примерами являются большинство рецептов русской кухни (блины, оладьи, помидоры тушеные, огурцы тушеные, квас, куличи, суп с фрикадельками, щи), украинской (вареники, ряженка, борщ), узбекской (манты, плов), абхазской

Таблица

Блюда	Немецкие	Диалект	Заимствованные	Смешанные	Всего
Салаты	5		8	9	22
Закуски			7	2	9
Бульоны, супы	32		4	5	41
Вторые блюда	46	10	9	13	78
Смешанные вторые блюда	9		5	16	30
Соусы, маринады	4	1		2	7
Блюда из молока и творога	3		1	7	11
Изделия из пресного теста	7	1	8	11	27
Изделия из дрожжевого теста	13	1	2		16
Десерты				7	7
Заготовки и консервирование	4		12	5	21
Напитки	2		2		4
Всего	125	13	65	70	273



Кулинарные рецепты [4]

(аджика), грузинской («цыпленок табака») азербайджанской (перец фаршированный), восточной (халва). И малое количество рецептов на диалекте: галушки картофельные (Kartoffelkner), галушки с картофелем (Kartoffel und Klump), рулет-галушки (Kewigold), галушки пресные (Ungesäuertes Klump), лапша на пару (Tampfnudeln), домашняя лапша – галушки (Dom Tilte), галушки из кислого теста (Saure Klump), рулет с картофелем и капустой (Kriewel Kleß), тушеная капуста с мясом и рулетом (Kraut und Klump), подлив (Tunkpri), печенье (Tatjer), булочки со шкварками (Kriewelkleiß), скользкая лапша (Elepstilte).

На примере одного из рецептов собраний В.В. Шмидта – вареники с творогом (Maultaschen mit Quark, заимствован) в сравнении с украинским рецептом, можно увидеть, что российские немцы не просто заимствовали рецепты, а привносили что-то свое, изменяя состав рецепта, способ приготовления, например, добавив в начинку лук и крошки хлеба.

Maultaschen mit Quark (вареники с творогом)

Гросс Мария Ивановна, г. Новосибирск [4, с. 111]

Ингредиенты: 500 г муки, 2 яйца, вода, сахар, соль.

Приготовление: замесить не слишком крутое тесто из муки, воды, яиц, добавив сахар и соль. Дать вылежаться 20 минут, раскатать пластами толщиной 3–5 мм и разрезать на квадраты 6×6 или 7×7. Вареники варить в подсоленной воде, пока они не всплывут.

Начинка: В творог добавить немного сметаны, мелко порезанный зеленый лук и крошки хлеба (черствый мякиш хлеба измельчить до крошки обжарить в топленом сливочном масле до золотистого цвета). Перемешать все компоненты.

Украинские вареники с творогом

1. Как приготовить **начинку** для вареников:

На сковороде растопите сливочное масло. Отделите яичные желтки от белков. В глубокую посуду выложите творог, к творогу нужно добавить сахар, яичные желтки и теплое сливочное масло, все перемешать. Творожная начинка для вареников готова.

2. Как приготовить **тесто для вареников:**

Муку просеять (при необходимости 2 раза), добавить в муку щепотку соли и перемешать. В сметану добавить соду, перемешать. Затем сметану с содой добавить в муку, перемешать. Далее, помешивая и постепенно подливая холодную воду, нужно замесить тесто. Тесто для вареников на сметане должно получиться средней густоты [7].

На примере другого заимствованного рецепта из русской кухни – блины на пахте по-немецки (Plinsen auf deutsche Weise – Pfannkuchen) можно увидеть разницу в ингредиентах и способе приготовления. Российские немцы заменили молоко на пахту и приготовление теста более густой консистенции как сметана, подавая блины с крошками хлеба, обжаренными в сливочном масле.

Plinsen auf deutsche Weise (Pfannkuchen)

блины на пахте по-немецки

Ингредиенты: 300 г пахты, 150 г муки, 3 яйца, 40–50 г сахара, сода пищевая, 50 г сливочного масла, соль.

Приготовление: Замесить тесто из муки, пахты, яичных желтков, добавив сахар и соль. Белки взбить, соединить с тестом и выпекать блины. Подавать с вареньем (вареньем, смешанным со сметаной).

Примечание: Тесто должно иметь консистенцию густой сметаны. Сковороду хорошо нагреть, смазать маслом или салом и выпекать блины. Подавать горячими со сливочным маслом (с крошками хлеба обжаренными в сливочном масле, со сметаной, с подсолнечным маслом и пассированным луком, вареньем) [4, с. 109].

Блины русские

Ингредиенты: 2 стакана молока, 1 стакан муки, 2 яйца, щепотка соли, 1 ст.л. сахара, 3 ст. л. растительного масла, кусочек сливочного масла

Приготовление: Смешать молоко, муку, яйца, соль и сахар. Перемешать до однородности, чтобы не было комочков. Добавить растительное масло. Нагреть сковороду, аккуратно вылить с помощью большой ложки или половника тесто, сделав круговое движение, распределить тесто по сковороде. Обжарить около минуты с одной стороны, перевернуть блин, обжарить, с другой стороны. Выложить на тарелку, смазать сливочным маслом, чтобы блины не прилипали друг к другу [5].

Несмотря на проникновение в пищевую культуру некоторых элементов из кухни соседних народов этнически окрашенная основа сохранилась. Национальные кулинарные традиции, сформированные многими поколениями, сохраняются и в наши дни. Говоря об этнической особенности отдельных традиционных блюд и напитков, следует сказать, что они служат неким пищевым маркером этничности немецкого населения Сибири.

Так как кулинарный рецепт по всем своим характеристикам является текстом, одной из перспектив дальнейшего исследования может стать анализ языковых особенностей текста кулинарного рецепта российских немцев.

Литература

1. Жирмунский, В.М. Проблемы колониальной диалектологии / В.М. Жирмунский // *Язык и литература*. – Л., 1929. – Вып. 3. – С. 179–220.
2. Москалюк, Г.С. Лексическая гетерогенность кулинарных рецептов российских немцев / Г.С. Москалюк // *Вестник Санкт-Петербургского университета*. – 2013. – № 1. – С. 166–177.
3. Москалюк, Л.И. Заимствования из русского языка в сфере кулинарии в островных немецких диалектах / Л.И. Москалюк, Г.С. Москалюк // *Вестник Санкт-Петербургского университета*. Сер. 9. – 2013. – Вып. 3, сентябрь. – С. 187–196.
4. Шмидт, В.В. *Кухня российских немцев* / В.В. Шмидт. – Новосибирск, 2003. – 260 с.
5. *allrecipes.ru* [Электронный ресурс]. – <http://allrecipes.ru> Рецепт: Блины русские – все рецепты России (дата обращения: 09.01.2018).

6. *daz.asia.ru* [Электронный ресурс]. – <http://daz.asia/ru/traditsii-natsionalnoj-nemetskoj-kuhni/> Традиции национальной немецкой кухни (дата обращения: 09.01.2018).

7. *russianfood.com* [Электронный ресурс]. – <http://www.russianfood.com> Украинские вареники с творогом (дата обращения: 24.01.2018).

Корбмахер Татьяна Владимировна, старший преподаватель кафедры иностранных языков, Торгово-экономический институт, Сибирский федеральный университет (Красноярск); аспирант, Красноярский государственный педагогический университет им. В.П. Астафьева (Красноярск), научный руководитель к.ф.н., доцент кафедры германо-романской филологии и иноязычного образования Дятлова Валентина Александровна, korbmacher14@mail.ru

Поступила в редакцию 24 мая 2018 г.

DOI: 10.14529/ling180309

THE INFLUENCE OF THE FOREIGN LANGUAGE ENVIRONMENT ON THE RUSSIAN GERMANS' CUISINE

T.V. Korbmacher^{1,2}, korbmacher14@mail.ru

¹ Siberian Federal University, Krasnoyarsk, Russian Federation

² Krasnoyarsk State Pedagogical University named after V.P. Astafyev, Krasnoyarsk, Russian Federation

The article aims to review the cooking recipes of the Russian Germans, using the method of statistical analysis (based on the book by V.V. Schmidt) and discover to what extent national cooking traditions have survived. As a result, we found that despite the influence of the foreign-language environment, cooking traditions are still preserved nowadays.

Keywords: cooking recipes, Russian Germans, dialect, borrowed dishes.

References

1. Zhirmunskij V.M. *Problemy kolonial'noj dialektologii* [Problems of Colonial Dialectology]. *Yazyk i literatura*. L., 1929. Vyp. 3, pp. 179–220.
2. Moskalyuk G.S. [Lexical Heterogeneity Lexical heterogeneity in cooking recipes of the Russian Germans]. *Vestnik Sankt-Peterburgskogo Universiteta*. 2013, № 1, pp. 166–177. (in Russ.)
3. Moskalyuk L.I., Moskalyuk G.S. [Borrowings from the Russian Language in the Field of Cooking in the Island German Dialects]. *Vestnik Sankt-Peterburgskogo universiteta. Ser. 9*, 2013, Vyp. 3, pp. 187–196. (in Russ.)
4. Shmidt V.V. *Kuhnya rossijskih nemcev* [Cuisine of Russian Germans]. Novosibirsk, 2003, 260 p.
5. *allrecipes.ru* [Elektronnyj resurs]. Available at: <http://allrecipes.ru> Recept: Bliny russkie – vse recepty Rossii (accessed 09.01.2018).
6. *daz.asia.ru* [Elektronnyj resurs]. Available at: <http://daz.asia/ru/traditsii-natsionalnoj-nemetskoj-kuhni/> Tradicii nacional'noj nemeckoj kuhni (accessed 09.01.2018).
7. *russianfood.com* [Elektronnyj resurs]. Available at: <http://www.russianfood.com> Ukrainskie vareniki s tvorogom (accessed 24.01.2018).

Tatiana V. Korbmacher, Senior Lecturer, Department of Foreign Languages, Trade and Economics Institute, Siberian Federal University, Krasnoyarsk, PhD student of Krasnoyarsk State Pedagogical University named after V.P. Astafyev, Scientific adviser, PhD in Philological Sciences, Associate Professor at the Department of Romano-Germanic Philology and Foreign Language Education V.A. Dyatlova, korbmacher14@mail.ru

Received 24 May 2018

ОБРАЗЕЦ ЦИТИРОВАНИЯ

Корбмахер, Т.В. Влияние иноязычного окружения на кухню российских немцев / Т.В. Корбмахер // Вестник ЮУрГУ. Серия «Лингвистика». – 2018. – Т. 15, № 3. – С. 57–60. DOI: 10.14529/ling180309

FOR CITATION

Korbmacher T.V. The Influence of the Foreign Language Environment on the Russian Germans' Cuisine *Bulletin of the South Ural State University. Ser. Linguistics*. 2018, vol. 15, no. 3, pp. 57–60. (in Russ.). DOI: 10.14529/ling180309