

Традиции питания населения Сарепты. Вторая половина XVIII – конец XIX вв.

В.Н. Медведев (г. Волгоград).

Исторические традиции и особенности питания, кухня каждой этнической группы являются важным элементом материальной и духовной культуры. На характер и состав традиционной пищи этнических групп влияют обычно биологический (генетические привычки питания), экономический факторы, а также природно-географические условия, хозяйственно-культурный тип, историко-культурные традиции и привычки питания [1].

В случае рассмотрения этноконфессиональной группы гернгутеров Сарепты предметом научного и музееведческого интереса может послужить исследование проблемы сохранения историко-культурных традиций кухни и приоритетов питания небольшой этноконфессиональной группы, выявление заимствований из традиций питания местных народов, инноваций, вызванных переселением этой группы в Россию, новыми историко-культурными, социально-экономическими факторами, географическими условиями жизни.

Традиции питания, кухня небольшой этноконфессиональной общности гернгутеров и пришлого (поволжские колонисты) населения Сарепты никогда не являлись предметом научного прикладного исследования. Исключением являлась книга воспоминаний Н.А. Третьяковой «Сарепта в моей судьбе», где рассматривается кухня сарептской семьи начала XX в. и приводится несколько традиционных рецептов [2].

Нами привлечены архивные материалы, письменные источники и литература, путевые заметки путешественников XVIII - XIX вв., полевые записи, сделанные у потомков колонистов Сарепты в 1990-х годах.

Исторической особенностью традиционной немецкой кухни являются способы приготовления горячих блюд путем жарки, отваривания, на плите и в открытом очаге на огне, углях, реже путем тушения. Характерно применение копченых и соленых мясных и рыбных продуктов – колбас, сала, окороков, свиных ножек, желудков, битой птицы, морской и речной рыбы, свиного, говяжьего, бараньего мяса, мучных и крупяных блюд, молочных продуктов, свежих и соленых овощей, фруктов. Единой немецкой кухни исторически не сложилось, были различные земельные и региональные пищевые традиции, исторические и культурные особенности питания, набор блюд [3].

Основатели и первые поселенцы Сарепты, попавшие в суровые климатические условия Нижнего Поволжья, в малообжитые степи, несмотря

на экономические трудности, уделяли организации нормального питания достаточное внимание. В первую же осень 1765 г. специально для выпечки хлеба и приготовления горячей пищи для зимующих основателей селения, конвойных казаков, наемных работников и проезжих была сооружена землянка с печью. Тогда же колонисты купили для молока и для забоя на мясо калмыцкий скот. Первый общинный повар и забойщик скота - Я. Брей, кроме приготовления простых первых и вторых блюд выпекал даже мясные пироги (паштеты). В трудных условиях хозяйственного освоения земельных угодий, строительства и становления Сарепты в 1760 - 1780-е гг. ощущалась нехватка привычных продуктов: муки-сеянки, картофеля, круп, овощей, свиного мяса, морской рыбы, колониальных продуктов: чая, кофе, сахара, оливкового масла, и др. Их закупали в Царицыне и на Урюпинской, Михайловской ярмарках, в немецких колониях. Часть продуктов поселенцы привозили с собой из Германии, закупали в Санкт-Петербурге, Москве, Астрахани, Нижнем Новгороде (чай, кофе, ром, сахар, пряности, рис) [4].

По мере экономического развития колонии, хозяйственного освоения земельных угодий, развития полеводства, мясо-молочного животноводства, рыболовства, рыбоводства росло благосостояние и становилось более разнообразным питание жителей Сарепты. Рыбные угодья (воды) на р. Волге и Сарпе, озерах, рыбоводство давали большие уловы красной, частичковой рыбы и раков. Помимо широкого потребления свежей рыбы, колонисты научились заготавливать (солили, коптили) рыбу и рыбопродукты (икру, вязигу, топили рыбий жир) впрок для себя. На зиму рыбу замораживали в ледниках [5].

Общинные условия, жизнь в хоровых и общинных домах привели к унификации питания, отбору наиболее простых, но калорийных блюд немецкой кухни. Члены хоров вносили еженедельно плату за питание, дрова, сообща участвовали в заготовке продуктов питания, переработке, питались в хоровой столовой в определенное время дня, подчиняясь установленному распорядку дня. Перед завтраком, обедом, ужином произносилась благодарственная молитва. Пищу готовили на хоровой кухне. Запасы продуктов хранились в чулане, кладовой, амбаре, погребе – леднике. Свои столовые с общим столом, кухней, иногда даже пекарни и пищевые предприятия, кладовые продуктов, подсобные хозяйства со скотом, с садами, огородами были у хоров холостых братьев, незамужних сестер, вдов. Летом хозяйки и повара варили во дворах на летних садовых печах, или в летних кухнях [6].

Во вкусовых пристрастиях гернгутеров немаловажную роль сыграла адаптация к сложным природным условиям Нижнего Поволжья. Постепенно

в новых природно-хозяйственных условиях Нижнего Поволжья поселенцы научились у местного населения использовать доступные российские продукты и компоненты. Например, вместо пчелиного меда стали варить арбузный мед (нардек), изобрели арбузное пиво, спирт, уксус, пытались делать сахар. Вместо дорогого импортного натурального кофе, китайского чая заваривали калмыцкий чай с молоком и солью, травы, плоды и корни, зерновые. Утоляли жажду не только традиционными пивом и кофе, родниковой водой, соками, морсами, но и калмыцким чиганом, кислым «русским» молоком, компотам, реже квасом [7].

Пища населения Сарепты была простой, но сытной и калорийной. В жаркое время летом мясную и рыбную пищу употребляли меньше. Свежее мясо община получала регулярно, так как содержала стадо убойного мясного скота - быков, овец, коз, свиней, птицу. Семейные жители также старались иметь домашнее хозяйство, продуктивный молочный и мясной, мелкий (овец, коз, свиней) скот, птицу, огород, сад и виноградник, бахчи. Колонисты, не имевшие продуктивного скота, могли приобрести мясо, мясную и молочную продукцию, птицу, яйца в общинной, мясной, колбасной лавках, у крестьян из хуторов и торговцев в базарные дни. Запасы продуктов на зиму, свежие и соленые мясо (солонина, сало, ветчину, колбасы), рыбу хранили в погребах – ледниках, соленья, маринады, масла, мед, нардек, молочные продукты, картофель - в подвалах, овощи, фрукты, бахчевые - на чердаках, муку, зерно, крупы - в амбарах. Лёд для ледников запасали зимой на р. Сарпе, Волге [8].

Рацион и повседневное питание сарептян. Традиционно в колонии Сарепта преобладали присущие немецкой и европейской кухне блюда и кушанья. Питание в Сарепте имело различия у разных этнических и социальных групп населения (гернгутеры, наемные работники-колонисты, русские, татары, украинцы, калмыки) и напрямую зависело от материального и социального положения, достатка, доходов семьи и наличия хозяйства. «Продовольствие жителей Сарепты во всякое время года вполне удовлетворительно. Оклады жалованья рабочих в Сарепте вполне достаточны для продовольствия даже многочисленных семейств» [9].

Первые блюда. В XVIII - XIX вв. сарептяне умели готовить множество различных горячих супов и похлебок: мясные супы со свежей или соленой говядиной, свининой (солониной), солеными свиными ножками, бараниной, куриный - с лапшой или рисом (Nudelsuppe), пивной, с виноградным вином, раками, крупяные (перловый, рисовый, пшенный, манный), мучной, овощные: картофельный, фасолевый (Bonensuppe), гороховый, чечевичный с копченостями - копченными колбасами, ветчиной, грудинкой, ребрами;

«краутсупе» (овощной суп - типа борща, со свеклой, квашеной или свежей капустой, картофелем, обжаренным луком, морковью, сладким перцем, свежим томатом), с говядиной или свининой. Во многие мясные и постные супы клали различные мучные клёчки или галушки. В картофельный суп (Schmantsuppe) клали специи, сметану и сливочное масло [10].

Среди молочных блюд отмечен сладкий молочный суп (Kebse-suppe), сваренный с добавлением меда, кусочков тыквы, с вермишелью, картофелем. Молочный суп варили обычно с вермишелью, рисом, клёчками, сдабривая маслом, добавляя сахар.

Бытовали холодные сладкие супы (Schnitzsuppe, Obstsuppe), сваренные на основе фруктового компота, с галушками из теста или компота на сухофруктах с лапшой [11].

Вторые мясные блюда. Традиционно гернгутеры старались приготовить на обед какое-нибудь горячее или холодное мясное блюдо. Это, конечно, зависело от финансово-экономических возможностей семьи. На второе к различному овощному или крупяному гарниру отваривали кусками мясо (телятину, говядину, свинину, баранину, птицу – кур, индеек, уток, гусей), колбаски, кусок окорока. Из овощей, курицы или телятины тушили рагу. К нему подавали отварные картофель и репу.

Праздничным блюдом (на Рождество, Пасху, Троицу, свадьбу) в Сарепте было жаркое из свежей баранины, телятины, говядины или свинины. Также праздничным блюдом была запеченная целиком в духовке (на противне или жестяной форме, жаровне) птица – гусь, утка, индейка, фаршированная яблоками, кашей, черносливом, сухарями, обложенная крупно нарезанным картофелем. Жарили мясные фрикадельки (русские котлеты), шницели, бифштексы, ростбиф, отбивные, колбасу. Поджаривали сало, грудинку, шпик и гусиные потроха. Дичь в Сарепте употребляли умеренно, в основном охотники – любители. Целиком или кусками дичь отваривали, жарили на вертеле или на сковороде (утки, дрофы, гуси, куропатки, вяхири, кулики, кабан, заяц). Колбасники готовили фаршированные колбасы, кабаньи головы, сальтисоны (фаршированные свиные желудки), коптили птицу, поросят, дичь, окорока, ветчину. Мясные блюда запивали пивом, красным вином. К ним подавали овощные соленья и маринады, соусы (винный, горчичный, сметанный), пряности, сарептскую столовую горчицу. [12].

В качестве холодных мясных закусок на стол ставили мясо отварное (говядину, отварную курицу, баранину, телятину), студень (Kalra), зельц, сальтисон, тартар (тип подсолонного и поперченного фарша или котлет из

свежего свиного мяса), ливерную колбасу, нарезали копчености – сырокопченую колбасу, окорок, грудинку, ветчину, сало и пр. [13]

Вторые овощные блюда горячие. В Сарепте всегда были популярны блюда из картофеля. Картофельное пюре готовили с луком, горчичным маслом, зеленью, молоком, хлебными крошками и подавали на блюде вместе с сосисками или с тушёным мясом. В качестве гарниров или самостоятельного блюда подавали жареный картофель с луком на масле или жиру, картофель отварной с луком и маслом, отварную репу, свеклу, различные макаронные изделия, каши с маслом, молоком. Из отварного и растолченного картофеля с добавлением яйца, муки формовали клецки (Kartoffelkleis), варили или жарили их. Особым блюдом был тушёный картофель с мясом и штруделем. Тушеную квашеную капусту подавали со жареной свининой. Отдельным блюдом была тушеная соленая капуста с жареным свиным мясом или свинными ножками с горошком. В качестве дополнения к нему подавали картофельное пюре.

В XIX в. в Сарепте стали выращивать и употреблять в пищу баклажаны, красный сладкий и горький перец, помидоры, в основном в тушеном и жареном, свежем виде. Морковь, лук, красную свеклу, перец обычно пассеровали для заправки супов, тушили или использовали при мариновании, засолке овощей [14].

Холодные овощные блюда, салаты. Сарептяне старались летом есть свежие овощи, готовили различные салаты, обычно из одного вида овощей: картофельный с горчичным маслом и уксусом, репчатым луком, из свежих огурцов, редиса, редьки, репы, красной свеклы, из капусты, из лука с маслом, позднее из красных помидоров и сладкого перца, из свежей зелени, салат из картофеля и солонины. Широко использовали сарептяне при приготовлении пищи зеленые культуры: укроп, петрушку, сельдерей, зеленый лук, шпинат, спаржу, чеснок, - вместе с любимыми блюдами, салатами или самостоятельно. В качестве пряностей и добавок использовали местные красный горький (астраханский) перец, сельдерей, петрушку, тмин, кориандр, шафран, чеснок, хрен, анис, мяту, Melissa, семена и порошок горчицы сарептской, привозные черный перец, имбирь, майоран, лавровый лист. Для приправ и основных соусов применяли лимонный сок, лимон свежий, столовую горчицу, винный и арбузный уксус, фрукты, ягоды.

Ко вторым блюдам подавали соленья и маринады - квашеную капусту с луком и маслом, соленые огурцы [15].

Мучные вареные изделия. Широко был ассортимент различных мучных вареных блюд - штрудели (тип рулета или кнедиков из дрожжевого или пресного теста), клецки, галушки. Штрудель (Schtrudel), нарезанный

кусочками, отварив на воде с капустой, подавали обычно вместе с мясом или отварным картофелем и капустой, сметаной. Тушили отдельно свиное мясо на масле, обжаривали лук, солили, добавляли перец черный, нарезанный картофель, доводили до полуготовности. Сверху клали штрудель. Закрывали и варили на пару [16].

Сарептяне готовили разные виды мучных галушек: галушки с картофелем (Kleis), воздушные или паровые галушки с капустой, хлебные или «масляные» галушки из смеси толченых сухарей, манки, яиц, масла, сметаны, клёцки с картофелем, политые маслом, и др. Клецки лепили из дрожжевого теста, картофеля, пшеничной каши, творога. Обжаривали на сале, клали в супы, мясные бульоны, подавали на второе с мясом и шкварками. Варили до тех пор, пока они не всплывали на поверхность. Некоторые виды галушек имели начинку из мяса и картошки. На второе также варилась различная лапша, вермишель. Макароны отваривали или запекали со свиными почками, яйцами [17].

Рыбные блюда. Рыбные уха и супы не традиционны для сарептской кухни. Более известны супы с раками. Уху из стерляди и частичковой рыбы варили в харчевне и трактире при постоялом дворе для русских постояльцев, отваривали свежую стерлядь, осетрину и пр. Более свойственны для гернгутеров - отварная, жаренная на горчичном масле кусками или целиком, копчёная, тушенная в духовке целиком или кусками, фаршированная рисом или другой крупой волжская и озерная рыба (стерлядь, осетр, белуга, судак, сазан, карась, сельдь, щука, минога и пр.). К ней подавали различные соусы (мадейра) и маринады, пряности. На холодную закуску подавали слабомаринованную сельдь с репчатым луком, перцем, под винным уксусом и горчичным маслом («по-бекетовски»), копченую, соленую речную рыбу, иногда покупной балык. Соленую и вяленую речную рыбу сарептяне потребляли в меньших количествах. Праздничным угощением на столе жителей Сарепты была соленая черная паюсная и зернистая икра рыбы осетровых пород, которую сарептские рыбаки научились готовить у волжских ловцов [18].

Каши из различной крупы (овса, ячменя (перловая), пшеница, пшеницы (манная), риса и бобовых (чечевицы, бобов, гороха), из бахчевых культур (тыквы) с различными добавками (изюм, сливочное или растительное масло, сметана) сарептяне варили различной консистенции: жидкой пюреобразной и густой крутой, с молоком и на воде. Из манной каши готовили пудинг, добавляя фруктовый сок или компот [19].

Хлебобулочные (мучные печенные) изделия. Сарептские пекарни ежедневно выпекали для нужд населения и приезжих на продажу различные сорта

хлеба: пшеничный (белый крупитчатый), ситный (молочный), пеклеванный, ржаной, позднее горчичный, размольный, крендели, сухари сладкие и простые из пшеничной муки-сеянки, гренки пшеничные, лепешки сдобные, различные булки: двойные, французские, ржаные с маслом, сайки, бриошки (Princess Kuchen), чибрики и пр. Частная кондитерская мастерская выпекала различные коврижки, конфеты, песочное печенье, знаменитые перечные «сарептские» пряники на арбузном меду [20].

В хоровах кухнях повара и в семьях хозяйки выпекали в духовках различные пироги: сдобные открытые, с различной сладкой или мясной начинкой, слоеные. Сладкие пироги начиняли яблоками, медом (хёнигкухен - медовый пирог с нардеком), пирог с сливовым, яблочным, грушевым повидлом, с сухофруктами (мюнихкухен, шницкухен). Мясные пироги пекли с начинкой из рубленого мяса, отварного ливера, с жареным луком, перцем, смальцем (паштет) или со свинными выжарками (Rievelkuche). Пекли овощные слоеные пироги с капустой, рыбные пироги. Разнообразны были открытые пироги (Streuselkuchen) - пирог с сахарно-мучной посыпкой, (Zuckerkuchen - пирог с посыпкой сахарной пудрой, Riwelkuchen – сладкий пирог с посыпкой из сахара, муки, топленого масла, Obskuchen и др.)

Хозяйки пекли и жарили на плите или садовой печи сдобные лепешки, оладьи, пышки из кислого теста, крепи (тип пончиков) из сдобного теста с начинкой из яблок, на горчичном масле, пирожное, коврижки, булочки, вафли, кексы, баранки и пр. Пирожки пекли на горчичном масле из кислого или пресного теста с различной начинкой - капустой, картофелем, тыквой, русские блины - с начинкой из повидла, сыра. Из подсохшего хлеба делали гренки, обмакивая куски в смесь яиц с солью, муки и молока. Из свежего хлеба и масла, ветчины - бутерброды [21].

Молочные блюда. Из молока сарептяне готовили много блюд: из сквашенного - домашний и плавленый сыр, творог. Парное молоко, процедив, ставили в подвал, погреб. Из снятой сметаны и скисших сливок сбивали в маслобойках сливочное масло. Сливки и молоко добавляли в кофе и чай.

Напитки. Из напитков традиционно сарептяне предпочитали кофе или кофейный напиток, с молоком или сливками, свежее молоко, ячменное и арбузное пиво, чай с молоком, степной чай с травами и кореньями, калмыцкий чай, горячий шоколад. Умеренно употребляли гернгутеры хлебную и виноградную водку, шнапс, ликеры, бальзам, виноградные столовые белые и красные вина [22].

Пищевые запреты. Гернгутеры, как и все представители протестантизма, несмотря на посты, не ограничивали себя в мясной, молочной пище. Однако в посты, сохраненные в церковном календаре общины, старались соблюдать

умеренность в потреблении мясной и сладкой пищи. Несмотря на аскетизм общинной жизни в XVIII - XIX вв., особых ограничений (за исключением чрезмерного употребления крепких спиртных напитков и пищевых запретов, связанных со строгой религиозной практикой), постами не отмечено. Не запрещалось в посты употреблять молоко, масло, яйца. Устав Общины гласил: *«5. Мы хотим стараться сохранить в питании, одежде и жилье умеренность, степенность, скромность и бережливость...»*. Поздние переселенцы – лютеране отмечали временное ограничение потребления мясных продуктов, сладостей в посты (Fasten) перед Рождеством и Пасхой. Так, мясо ели мало - один раз в неделю, разрешалось детям есть немного жареную колбасу, яйца, пить молоко. Варили чечевичный и овсяной супы, ели пареный овес, вареное пшено, тушеный на горчичном масле картофель. Как правило, сарептяне не ели конину [23].

Режим питания сарептян. Во второй половине XVIII – первой половине XIX вв. питание членов Братской общины было приурочено к церковно-общинному распорядку и следовало до или после общественного богослужения или собрания в кирхе или молельном зале хоровых домов: завтрак, обед, ужин. Отдельно пили чай или кофе либо рано (летом около 5 часов на террасе или крыльце дома со двора из стаканов, самовара на чайном столике) перед завтраком, либо в полдень. В семейных домах хозяйка готовила горячую еду на плите или печи 2 - 3 раза. Красочно описал питание сарептян журналист А. Воейков, живший в Сарепте в 1812-1813 гг.: *«Вкусный суп, сочная говядина с зеленью или салатом, картофель, иногда какое-нибудь молочное блюдо или рыба, рюмка водки, стакан пива составляют повседневный обед их. В праздники прибавляют пироги жирные, почти всегда слоеватые, с медовым вареньем. Такие же пироги подают к кофе. Все гернгутеры завтракают: завтрак их состоит из жидкого кофе с густыми сливками, сливочного масла, домашнего сыру, колбасы и копченой рыбы»* [24].

Утром в 5 -7 часов поселяне завтракали (летом на рассвете, зимой позже). Пили черный кофе или кофе с молоком, чай со сливками, шоколад с молоком, кисель, молоко, воду. К кофе, чаю подавали бутерброды, свежий белый хлеб, сдобную выпечку (булки, сухари, пирог с вареньем, крепли), сливочное масло, сметану, мед, мусс, домашний сыр, жареную колбасу, копченую рыбу, холодную курицу, яйца всмятку [25].

Обедали гернгутеры и приезжие в Сарепте обычно в 12 - 13 часов. Перед обедом, в XVIII в. в полдень, перед ужином (в 19-21 часов или зимой в сумерки) следовала молитва или богослужение в кирхе или в молельном зале хора, в семье. На обед варили в XVIII - XIX вв. различные мясные, крупяные,

овощные супы: из кольраби, белокочанной капусты, с красной свеклой, морковью, картофелем, фасолевый, мучной, с клецками или просто картофельный, с различными сортами мяса (говядиной, свининой, бараниной), манный, рисовый, перловый; куриный с лапшой, с рисом и другие супы с пивом, виноградным вином, молоком, раками. Зимой суп варили с солониной, ветчиной, с клецками

На обед хозяйки подавали обычно 3 - 4 блюда: суп («краутсупе», «боне супе» - фасолевый суп с копченостями или другой), пюре картофельное с тушёным мясом или сосисками, куском отварного окорока, котлетами, салаты из свежей капусты, помидоров, огурцов, редиса, картофеля.

На второе сарептяне ели жаркое (из курицы, утки, гуся, свинины, говядины, баранины), фрикадельки, шницель, бифштекс, ростбиф, отбивные, с овощным гарниром (репа, свекла отварная), тушенную капусту с свиными ножками, жареную дичь, отварным или жареным на масле картофелем с луком, яйца, омлет, овощное рагу с мясом, макароны отварные или запеченные с свиными почками, каши крупяные молочные, тыквенную кашу с маслом. Сарептяне широко употребляли молочные продукты (супы с лапшой, рисом), сыр, творог, масло коровье, молоко, сметану. Были на столе и рыбные блюда – отварная, жареная, тушеная, соленая и копченая осетрина, белужина, стерлядь, белорыбица, стерлядь, судак, сазан, карась, сельдь, щука, окуни и др. Из холодных мясных и рыбных закусок подавали отварную говядину или телятину, холодную курицу, копченую колбасу, ветчину, окорок, студень, сельдь с луком, соусы, соленые огурцы и арбуз, квашенную капусту. Запивали обед родниковой водой, виноградным или фруктовым вином или сарептским ячменным сваренным в местной общинной пивоварне или арбузным домашним пивом. К чаю (или кофе, шоколаду) подавали сливки, пироги, пирожное, белый или пеклеванный хлеб, сахар, мед, варенья и муссы.

На десерт сарептяне ели арбуз, виноград, фрукты, инжир, миндаль, изюм, орехи, соки, ягоды свежие и сухие, моченые яблоки. Варили компоты из свежих яблок, груш, вишни, сливы, малины и др., сухофруктов, иногда пунш [26].

Сарептяне по возможности полдничали около 5 часов: ели остатки обеда или варили лапшу, картофель, пили чай с хлебом.

Ужинали в Сарепте после вечерней службы в кирхе (в 19 часов - час пения или назидания в кирхе), на закате в 8 - 9 часов. Ели иногда суп (рисовый суп с курицей), второе блюдо (картофель с луком и маслом), яйца, салаты из свежей капусты, жаркое холодное. Пили чай, кофе из самовара или кофейника, с добавлением свежего молока, сливок, с домашним сыром, сметаной, белым хлебом, сдобной выпечкой, бутербродами и пр.

Пищу у семейных членов общины готовили хозяйки - матери семейств на кухне, в летнее время могли готовить в саду на летней печи [27].

Анализ архивных материалов, беседы с потомками сарептян позволяют пополнить наше представление о традициях, эволюции и развитии сарептской кухни, заимствованиях из кухни соседнего населения (потребление речной волжской и озерной рыбы, черной икры), инновациях. Из блюд русской, украинской, калмыцкой, тюркской кухни можно отметить, что в конце XIX в. сарептянки умели варить борщ, «калмыцкий» чай, печь русские блины, пирожки, пироги, куличи, готовить нардек, солить арбузы и др.

В то же время во время путешествий, миссий в другие регионы, сарептяне приобщались в случае жизненных обстоятельств, к кухням различных народов - калмыков, кавказцев, татар, русских и др. Так, миссионеры в калмыцких степях питались вареной и вялено-соленой бараниной, чиганом, молоком, творогом, пробовали молочную водку и пр. калмыцкие блюда (калмыцкий чай, будан, берек, борцик, махан). Употребляли в пищу дичь (мясо утки, гуся, куропадки, журавля, вихляя, сайгака, кабана, зайца, и пр.), в русских казачьих селениях и у купцов гернгутеры покупали квас, кислое молоко, каймак, баранки, крендели, крупы, ржаной хлеб из муки грубого помола, и пр. [28].

В Сарепте традиционная кухня (пища), т.е. определенный набор и пищевые традиции гернгутеров, сложившиеся из смешения чешской, саксонской, лаузицской кухни, продолжали эволюцию под воздействием хозяйственно-культурных условий Нижнего Поволжья. Сарептская кухня испытала влияние кухни поволжских немцев-колонистов, русского, украинского, казачьего, калмыцкого, тюркского населения Нижнего Поволжья.

В то же время, потомки гернгутеров помнили и хранили традиции питания своих предков. Кухня сарептских колонистов (как и кухни других местных общин в различных странах и континентах за пределами Саксонии) в российских условиях прошла определенное историческое развитие, и сохранив определенный набор блюд и традиции питания, обогатилась новыми рецептами и заимствованиями в продуктах. Во многом это объяснялось состоянием хозяйства, благополучия общины и рядовых жителей, возможностью получить традиционные европейские продукты, компоненты, ингредиенты. В случае их отсутствия, колонисты апробировали и даже заимствовали любимившиеся блюда у разных народов России - русского, татарского, калмыцкого, и других. В свою очередь,

немецкая и сарептская кухня оказала заметное влияние на кухню соседних народов [29].

Примечания:

1. Кабицкий М.Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение (Далее ЭО). №1. 2011. С. 3; Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира // ЭО. №1. С. 7-16; Боринская С.А., Козлов А.И., Янковский. Гены и традиции питания // ЭО. С.117-118,120.
2. Третьякова Н.А. (Мейдер). Сарепта в моей судьбе. Волгоград, 2008. С. 63; Когитин В.В., Рыблова М.А. Немцы Поволжья. Быт и культура. Волгоград, 1997. С. 52-59; Ауман В.А., Лукьянченко Л.А. Кухня Российских немцев. Образовательно-информационный Центр российских немцев в Мамонтовке. М., 2003 г. С. 62-63; Кухни народов мира. Немецкая кухня. Т. 17. М., 2011 г.
3. Фельдман И.А. Зарубежная кухня. Киев, «Реклама». 1980. С. 96-97; Fiedler H., Sparmann K. Kalte Küche und Feinkost. Fachbuchverlag. Leipzig, 1959.
4. Глич А. История Братской общины Сарепта в Восточной России в течение 100 лет её существования. Ниски, 1865 / Архив фондового отдела Государственного бюджетного учреждения культуры (ГБУК) ИЭиА музея-заповедника «Старая Сарепта» (далее АФО МЗСС). ОФ. № 6342. НК. Перевод с немец. языка Л.М. Донской. С. 44.
5. Болтин И.Н. Хорография Сарептских целительных вод. СПб., 1782. С. 35-36; Хафа Х. История братской общины Сарепты. Бреслау, 1936 / АФО МЗСС. Перевод Зайончковской О.В. ОФ. 3. № 3146 (2). С. 63,73, 204.
6. Болтин И.Н. Указ. соч. С. 15-16; Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования трех царств природы [1769-1772]. Часть вторая. СПб., 1777. С. 37-38.
7. Лорец Р. Судьбы Сарепты и мои личные впечатления за военные и последние годы 1914-1921 гг. / АФО МЗСС. Ф. 3. ОФ. НК. V. № 14185; Перевод с нем. яз. О.В. Зайончковской, М.П. Худенко. С. 81; Похлебкин В.В. Кухни славянских народов. М., «Центрполиграф». 2005. С. 16-17.
8. Буховцев И. Медико-топографическое описание колонии Сарепта // Саратовские губернские ведомости (далее СГВ). № 7. 1889 г.
9. Аксаков И.С. Письма из провинции, М., Издат-во «Правда». 1991. С. 41.
10. «Объявление об учреждении пенсионного училища в г. Уисте (мальчиков) // Archiv der Bruder Unitat (далее АБУ). R. 12. Аа. 52. 24; Буховцев И. Указ. соч.
11. Победоносцев К., Бабст И. Письма о путешествии Государя наследника цесаревича по России от Петербурга до Крыма. Москва, 1864. С. 328;

12. Райхель Е.Э. Путешествие из Сарепты в Гнаденфельд с 10 августа по 14 сентября 1824 г. / АФО МЗСС. НВФ. № 5946. Перевод Лексункиной Т. 2003 г. С. 2, 10, 12; Болтин И.Н. Указ. соч. С. 15-16; Саратовский справочный листок. № 74. 24 дек.1887 г.
13. Болтин И.Н. Указ. соч. С. 16; Воейков А. Описание Сарепты // Северный архив. Ч. I. СПб., 1822.
14. ПЗА (Полевые записи автора). Информатор (далее инф.) Ноль Г.К. 1989 г.
15. Минх А.Н. Историко-географический словарь Саратовской губернии. Т. 1. Вып. 4. Аткарск. 1902. С. 1185; Гмелин С.Г. Путешествие в степи южной России. СПб., 1837. Т. 2. С. 281; Райхель Е.Э. Указ. соч. С. 5, 7; ПЗА. Инф. Шмидт Э.Ф.
16. ПЗА. Инф. Ноль Г.К.
17. ПЗА. Инф. Ноль Г.К., Волохова Л.Н.; Райхель Е.Э. Указ. соч. С. 1-4.
18. Труды ВЭО. Ч. XLIV. СПб.,1794. С. 389; Паллас П.С. Путешествие по разным провинциям Российского государства. Ч. 3. СПб., 1788. Пол. вторая. С.154-158,162; Болтин И.Н. Указ. соч. С. 35-36; Овсянников Н. Сарепта и быт немецких колонистов на берегах Волги // Нижегородский ярмарочный листок. № 27. 1866.
19. ПЗА. Инф. Ноль Г.К.
20. Болтин И.Н. Указ. соч. С. 36; ПЗА. Инф. Шеховцев И.И. 2006 г.;
21. Велицын А.А. Немцы в России. СПб., 1893. С. 193.
- 22.Веревкин М. Описание о[б] Екатерининских целительных водах. М., 1782. С. 82-83; Лорец Р. Указ. соч. С. 81; Воейков А. Описание Сарепты // Северный архив. Ч. I. СПб., 1822. С. 62-63.
23. Устав Евангелической Братской общины Сарепты. 1821 / АВУ. R.12. Аа. 42.4. S.12; Аугсбургское исповедание. Арт. XXVI / Книга согласия. Вероисповедание и учение лютеранской церкви. Вероисповедание и учение лютеранской церкви. Дунканвилль. США.1998. С. 46-51.
24. Воейков А. Указ. соч. С. 62-63; Ухтомский Л. От Санкт-Петербурга до Астрахани // Морской сборник. Изд. Т. LXVIII. №9. СПб.,1863. С. 94; Измайлов В. Путешествие в полуденную Россию. М.,1802. С. 169-170.
25. Веревкин М. Указ. соч. С. 8 – 83; Райхель Е.Э. Указ. соч. С. 1-6,10, 12; Паллас П.С. Указ. соч. С. 166; Веревкин М. Указ. соч. С. 82; Гмелин С.Г. Путешествие по России для исследования Ч. II. СПб., 1777. С. 39-40; Измайлов В. Путешествие в полуденную Россию. В письмах. М., 1802. С. 172-173, 175; Глич А. Указ. соч. / АФО МЗСС. Перевод Донской Л.М. С. 385-387; Клаус А.К. Наши колонии. СПб., 1869. С. 66; СГВ. №13. 18 января 1858 г.; Воейков А. Указ. соч. С. 52-53.

26. Салтыков А.В. Записки путешественника в Сарепту (журнал графа С-ва) // Памятник отечественных муз на 1827 г. СПб.,1827. С. 76-77; Райхель Л.Э. Указ. соч. С. 4, 6, 10 - 11, 13-14; ПЗА. инф. Ноль Г.К., Мартин В.А.27. Райхель Л.Е. Указ. соч. С. 9,11- 12.

28. Цвик Г.А., Шилль И.Г. Путешествие из Сарепты в разные калмыцкие орды Астраханской губернии в 1823 году с 26 мая по 21 августа по новому стилю // Лейпциг, 1827. Издат-во Пауля Гетхельфа Куммера / АФО МЗСС. Перевод Л. Ф. Шварц.1993. С. 16, 26, 30, 37-38, 46, 74.

29. Райхель Л.Е. Указ. соч. С. 5; ПЗА. Инф. Ноль Г.К., Мартин В.А.