

УДК 908:392.8](477.64-751.3)(045)

ХАРЧОВІ УПОДОБАННЯ МЕНОНІТІВ КОЛОНІЇ ІНЗЕЛЬ ХОРТИЦЯ

Олена Пачковська,

молодший науковий співробітник

відділу історії Національного

заповідника «Хортиця»

В статті висвітлюються питання традицій харчування менонітів колонії Інзель Хортиці за спогадами мешканців та гостей колонії.

Ключові слова: колонія Інзель Хортиця, меноніти, продукти харчування, страви.

The article covers the issues of Mennonites food traditions of the colony Inzel Khortytsia according to the memories of the residents and guests of the colony.

Keywords: the colony of Inzel Khortytsa, Mennonites, food, dishes.

Історія менонітської спільноти Півдня України завжди мала інтерес серед вітчизняних дослідників, особливо, упродовж останніх десятиліть. Тематика її розробок досить широка, зокрема, в роботах Н. Венгер [5], О. Чайки [11;12], І. Кулінича [8], М. Белікової (Романюк) [2], С. Бобилевої [4], Ю. Берестеня [3], І. Задерейчука [7], О. Швайки [13] підіймаються питання соціально-економічного життя колоністів, висвітлюються особливості менонітського побуту, аналізуються взаємовідносини колоністів із місцевим населенням.

Процес вивчення менонітської спадщини активно проводять дослідники менонітського походження з Канади, США й Німеччини: вивчення епістолярної спадщини, краєзнавчі дослідження, простежування генеалогічних зв'язків, аналіз економічного розвитку колоній та побуту їх мешканців, зокрема, колонії Інзель Хортиці. Так, представники острів-хортицької родини Петерс [22; 23; 24], уродженець Хортиці, І. Классен [20], Н. Крюкер [21], Р. Фрізен [10] у своїх матеріалах надають цікаві описи життя, побуту, традицій мешканців Інзель Хортиці. Самі ж переселенці-

меноніти, як високоосвічені люди, завжди ставилися з великою повагою до минулого і залишили після себе досить значний комплекс матеріалів з власної історії та генеалогії. Щоденники, автобіографічні нариси, краєзнавчі дослідження, публікації в періодичних виданнях дозволяють створити цілісну картину життя менонітів на новій батьківщині.

Дана стаття присвячена темі, яка має досить обмежене висвітлення у наукових публікаціях, а саме, традиціям харчування переселенців, зокрема, мешканців колонії Інзель Хортиця (Камп) на о. Хортиці. Тема розкривається через спогади сучасників, з введенням до наукового обігу архівних матеріалів (щоденників), у тому числі й неопублікованих, що надає широкі можливості для більш детального вивчення та осмислення культурних традицій німецько-менонітського населення Півдня України. Проблема вирішується через поєднання емпіричних методів, методів бібліографічної та архівної евристики, теоретичного пізнання, загально-логічних методів та прийомів зі спеціальними методами історичної науки: ідеографічного (описового), ретроспективного, історико-культурної атрибуції тощо.

Джерельна база дослідження складається з опублікованих (законодавчі акти, збірки документів, подорожні записки мандрівників, епістолярна спадщина хортицьких колоністів), неопублікованих (щоденник К. Гільдебранда) та архівних матеріалів. В статті автор наводить цитати перекладу О. Власова та власного перекладу з німецької мови щоденників К. Гільдебранда, з англійської – А. Классена, Я. Еппа.

Протягом декількох століть меноніти багато разів змінювали своє місцезнаходження, проте завжди дотримувалися своїх релігійних обрядів, берегли мову та національні традиції, передавали їх наступним поколінням і це допомогло їм протягом двох століть зберегти свою національну самобутність. Але, не зважаючи на замкнутий спосіб життя менонітських громад, вони так чи інакше, не могли не потрапити під вплив місцевого населення, яке мешкало поруч. Підтвердженням цього факту є еволюція

традицій харчування колоністів: з часом, відбулися деякі зміни у підборі страв, дещо змінилися уподобання. В Голландії, країні з розвиненим тваринництвом, меноніти харчувалися супами, м'ясом, рибою (свіжою, копченою, солоною) та споживали овочів більше за всіх у Європі (морква, артишоки, горох, огірки, капуста, турнепс тощо); обов'язковими в раціоні були молочні продукти, а чудовий сир поставлявся навіть до королівського двору. Діти пили багато молока, дорослі полюбляли пиво [6, с. 108]. У Пруссії, окрім традиційних супів та овочів, до столу подавали дріжджовий хліб та картоплю. Важливе місце в меню посідала свинина, з якої робили ковбаси, коптили окости, переробляли на сало та смалець, на якому готували їжу. У святкові дні пекли різноманітні вироби з борошна: білий хліб, рулети з маком, родзинками, марципани, яблучні пироги [12, с. 56].

Переселившись на Південь України, колоністи, окрім вищезазначених страв, опановують ще й українську кухню, чому, у великій мірі, сприяло користування найманою працею місцевого населення [14]. Українські страви припали до смаку менонітам, тому поряд із традиційною кухнею господині готували червоний український борщ *Der Kraut-Borscht* («рослинний борщ» – авт.), куліш, вареники з вишнями та з сиром, голубці, піріжки, овочеві салати, локшину, смажили млинці. Однією із улюблених перших страв стала юшка з галушками – *Riebelesuppe* [9, с. 81]. Страву *Riebelesuppe* варили на м'ясному бульйоні, в який додавали вироби з тіста – «*Riebele*». Для цього замішували туге тісто, витримували його на повітрі, аби підсохло, а потім з нього робили галушки невеликого розміру або терли тісто на крупну терку [25].

Узвар – традиційний український різдвяний напій із сухофруктів з додаванням меду, також припав до смаку колоністам, які вживали його з теплою випічкою, не прив'язуючись до свят [9, с. 82].

В менонітському побуті, для визначення страв, з'являються українські назви: «Був ... руський наймит, який часто цупив у батьків крусті (*Krusti*), що

сушилися в печі» [17, с. 5]. В даному випадку, це сухарики, які отримали назву від українського слова «хрусти».

Меноніти не постилися, отже, м'ясо було постійним в їхньому раціоні. Головні м'ясні страви готували зі свинини, – заможна родина споживала на рік 3-4 свинячих туші, які перероблялися на окости у листопаді-грудні. Перед цим свиней відгодовували протягом осені ячменем, гарбузами, городиною [12, с. 57]. Свинину їли від Різдва протягом цілого року, але більшість м'яса споживалась саме у зимові місяці. «Якщо я повертався зі школи взимку, то повинен був увечері розігрівати піч відходами або соломою, одночасно вивчаючи біблійні вислови та уроки, а також ласуючи шматком грубої ковбаси, яку я потайки тягав. І коли ковбаски сильно заморожувалися, а тоді я трохи відламував, то виходив гучний хрускіт...» [17, с. 73]. А так виглядала страва для вечері взимку: «Потім була вечеря: холодець та буряк, гарно викладені на тарілці...» [17, с. 9].

Забій свиней був важливою подією в житті менонітської родини, своєрідним ритуалом, з накриванням святкового столу та запрошенням гостей. Свято отримало назву «Schweinskjast» – «свиняче весілля» [16, с. 25]. «Найприємнішим і кращим у всій бійні були смажені реберця – так званий репшпер (Repsper)... це було найприємнішим на смак у всьому світі, та щоб воно було таким, його треба їсти гарячим, просто з казана» [17, с. 16].

Окрім того, в меню колоністів були баранина та яловичина, які закупалися родинами і споживання яких за літо доходило, в середньому, до 4 пудів [15, с. 263]. Обсяги споживання м'яса можна прослідкувати за розрахунковими документами колоністів. Наприклад, менонітська родина середніх статків, що складалася із батька, матері, дорослого сина та двох дівчат-підлітків, з постійно проживаючими в родині двома найманими робітниками та чотирма сезонними працівниками, наприкінці XIX ст. витрачала 49 руб. 60 коп. на людину в рік. З цих коштів на рослинну їжу йшло 21 руб. 80 коп., на тваринну – 27 руб. 80 коп. [12, с. 58].

Колоністи полюбляли молоко та масло і вживання цих продуктів було на порядок вище, аніж у місцевого населення. Молоко тримали у льосі в глибоких мисках. «Молока завжди вдосталь: окрім того, що з нього виробляють сир і масло, хазяйка поїть ним навіть свиней, не кажучи про те, що наливає повну миску котам...» [1, с. 136]. На основі молока варили навіть перші страви і таке поєднання досить несумісних продуктів викликало здивування гостей менонітських осель, наприклад, Kirsch-Suppe: «Поєднання вишень з молоком мені здалося трохи дивним...» [1, с. 134].

Щосуботи господині Кампу пекли хліб. Він випікався в спеціальній, пристосованій для цього пічній духовці, розрахованій на 10-12 хлібин. Процес випікання хліба займав близько трьох годин. Також, окрім хліба, господиня обов'язково випікала штрізель (Striezel) – рулет з дріжджового тіста з додаванням горіхів, родзинок, цукатів. Тісто для нього робили з пшеничного борошна, в якості дріжджів використовували свіже жито, перед випіканням змащували збитими жовтками з анісовим насінням. Якщо піч була занадто гарячою, зверху штрізель накривався захисним аркушем (Lodigsblatt) [17, с. 70].

До того ж, в меню мешканців колонії були страви з дичини, впольованої на острові [17, с. 53], частою була й риболовля: «Так було майже щосуботи. Рибу їли у неділю на обід, часто – більше одного разу, а решту віддавали сусідам» [17, с. 40].

До столу подавали різноманітні десерти. Велику популярність мали вафлі, які готували з борошна, молока, яєць, дріжджів, перетопленого масла, цукру, солі, ваніліну. Випікали ці солодощі у формі сердечок діаметром 20-25 см, заливаючи тісто до чавунової вафельниці, яку поміщали у відповідний отвір плити, замість конфорки, постійно перевертаючи, щоб тісто рівномірно пропеклося та не підгоріло. До готових ласощів готували крем або соус з молока, цукру, ваніліну, яєць, крохмалю [11, с. 25].

INSULA #3

Також, смачні десерти робили з ягід, фруктів, молока: «Тоді ми їли: рулет і сливовий кисіль, або інші солодощі – мама вже знала, чого ми бажаємо» [17, с. 38]. Часто виготовляли муси з молока та фруктів. Молочні десерти подавалися до столу в білих тарілках: «Молоко завжди наливали в білі миски на Läpelkost (десерт – плат.)» [17, с. 39].

На острові добре родили кавуни, їх споживали родини колоністів й відправляли на продаж. Пошкоджені кавуни призначалися для швидкого споживання: їх переварювали на сироп та солодкі десерти. На зиму завжди робили заготовки фруктів та овочів у вигляді варення, желе, солінь [19, с. 43].

Під час випасу худоби протягом цілого дня, їжу могли не брати із собою, а готували на місці, наприклад, випікали на вогнищі шнетке (Schnetke) – стрічки тіста, скручені у вигляді спіралі, які «дуже нагадували прісні хлібці з Біблії...» або смажили шматки шпику з картоплею [17, с. 62].

Треба зазначити, що більш дорослі діти також не стояли осторонь і допомагали батькам у господарських справах, адже «неробство – джерело всіх вад» [17, с. 19]. За спогадами К. Гільдебрандта, старший брат Петер повинен був не лише допомагати матері по господарству, але й готувати їжу для родини: «Як він смажив рибу,...варив суп і пік коржики! – звісно, під маминим наглядом» [17, с. 35].

З XVIII ст. з'являється новий напій – кава, який став у менонітів обов'язковим. Всі, хто відвідував гостинні садиби колоністів, говорили про надзвичайну любов «німців» Хортиці до кави, яку пили часто, всією родиною і, «не дивлячись на акуратність та розважливість, готові використовувати кожний випадок, щоб проковтнути дві або три чашки улюбленого напою, завжди майже без цукру» [1, с. 143]. Кавові зерна спочатку перемелювали ручними млинками, потім при готуванні додавали цикорій або перепалений ячмінь. Напій виходив досить рідким і майже втрачав кавовий смак. Подавали каву на стіл у великому мідному чайнику, який ставили на спеціальну тацю з подвійним дном, верхню частину якої можна було підняти

під кутом, зручним для розливання кави. «У старця Гепнера, колоніста з острова Хортиці, на подібній таці вироблені з грушевого дерева смішні звірі з бичачими тулубами і свинячими головами. Все зроблено дуже старанно, навіть вирізані очі і проколоти ніздрі. Коли я запитав діда, що це за тварини, він пояснив мені, що мав на увазі левів, яких бачив колись на картинках...» [1, с. 143-144]. День починався і завершувався чашечкою кави. Типові сніданки-вечері менонітської родини складалися з різноманітних каш та великої кількості кави [17, с. 71].

Ще однією пристрастю острів'ян було паління тютюну, який для власного споживання вирощувався поруч із будинками: «...в садовій огорожі дядька Вібе достатньо стебел тютюну з примороженим та засохлим листям» [17, с. 83].

Господарі відрізнялися великою гостинністю і завжди запрошували до столу тих, хто заходив в дім. Відмова від частування сприймалася, як образа. «Острів'яни надзвичайно гостинні, і якщо мені випадало бувати в когонебудь з них, то я не пам'ятаю, щоб мені не пропонували шнапс, шинку та каву» [1, с. 142]. Зі спогадів мешканців колонії, щоразу «...коли до нас приходили гості, що траплялося досить часто, їм завжди подавали гарну їжу, бо мати вмiла готувати дуже смачно» [17, с. 83].

Отже, в традиційному меню колоністів знайшли своє відображення особливості господарського укладу, релігійні бачення, економічні можливості. Проте харчові уподобання мешканців о. Хортиці не були сталими: на формування традицій, пов'язаних із приготуванням їжі, асортиментом продуктів, рецептурою, методами кулінарної обробки тощо, завжди впливали історичні, соціально-економічні та природні умови. Також, свою роль у формуванні харчових традицій острів'ян зіграли їх контакти з українським населенням, що призвело до певних змін в гастрономічній культурі мешканців Острів-хортицької колонії.

ДЖЕРЕЛА ТА ЛІТЕРАТУРА:

1. Afanas'yev-Chuzhby'ns'ky'j O.S. Nary'sy' Dnipra. L'viv : Apriori, 2016. 544 s.
2. Byelikova M.V. Menonits'ki koloniyi pivdnya Ukrayiny' (1789–1917 rr.) : avtoref. dy's. na zdobuttya nauk. stupenya kand. ist. nauk : specz. 07. 00. 01 «Istoriya Ukrayiny'». Zaporizhzhya, 2005. 10 s.
3. Beresten' YU.V. «Nemeckij vopros» i Ekaterinoslavskoe zemstvo vo vtoroj polovine XIX veka (po materialam Ekaterinoslavskogo zemstva). Nemcy v kontekste otechestvennoj istorii: obshchie problemy i regional'nye osobennosti. M. : Gotika, 1999. S. 209–223.
4. Bobyleva S.I. Istoriya nemecko-mennonitskogo naseleniya YUga Ukrainy v issledovaniyah sotrudnikov Instituta ukrainsko-germanskih istoricheskikh issledovanij. Gumanitarnyj zhurnal. Dnepropetrovsk, 2002. S. 95–100.
5. Venger (Ostasheva) N.V. Agrarna kolonizaciya? Do py'tannya pro formuvannya «osobly'voyi» ekonomichnoyi zony' na tery'toriyi sil's'kogospodars'ky'x mennonits'ky'x kolonij Pivdnya Ukrayiny' (persha polovy'na XIX st.). Ukrayins'ky'j selyany'n. Cherkasy' : ChPU, 2004. Vy'p. 8. S. 63–68.
6. Georgi I.G. Opisanie vsekh obitayushchih v Rossijskom gosudarstve narodov, ih zhitejskih obryadov, obyknovenij, odezhd, zhilishch, uprazhnenij, zabav, veroispovedanij i drugih dostopamyatnostej. M. : Biblioteka RUSALa, 2007. 128 s.
7. Zaderejchuk I.P. Nimecz'ka kolonizaciya Ukrayins'ky'x zemel' v XVIII – na pochatku XIX st. Uchenye zapy'sky' TNU y'm. V.Y'. Vernadskogo. 2006. T. 19 (58). # 3. S. 30–38.
8. Kuliny'ch I.M. Nimecz'ki koloniyi na Ukrayini (60-ti roky' XVIII st. – 1917 r.). Ukrayins'ky'j istory'chny'j zhurnal. 1990. # 9. S. 18–30.
9. Luzanova L. Vply'v bessarabs'koyi kuxni na gastronomichnu kul'turu nimciv Bessarabiyi (1814–1940). Kros-kul'turny'j kod Podunav'ya: istory'ko-lingvisty'chni studiyi. Izmayil : RVV IDGU, 2020. S. 79–82.

10. Frizen R. Menonits`ka arxitektura. Vid my`nulogo do pry`jdeshn`ogo. Melitopol` : Vy`davny`chy`j budy`nok MMD, 2010. 659 s.
11. CHajka O.V. Popolnenie kollekcii Zaporozhskogo oblasnogo kraevedcheskogo muzeya eksponatami po istorii mennonitskih kolonij v 1999–2000 gg. Muzejnij visnik. 2011. № 11. S. 15–34.
12. CHajka O.V. Usad'ba, dom i byt mennonitov v XIX veke. Muzejnij visnik. 2000. № 1. S. 56–59.
13. Shvajka I.O. Vzayemovidnosy`ny` nimecz`ky`x kolonistiv ta ukrayins`kogo naselennya (kinecz` XVIII – 20-ti roky` XX stolittya) : dy`s. na zdobuttya nauk. stupenya kand. ist. nauk : specz. 07. 00. 01 «Istoriya Ukrayiny`». Xarkiv, 2018. 256 s.
14. Die Kleidung von den Mennoniten. [Електронний ресурс]. URL: <https://chort.square7.ch/kb/tklassn> (дата звернення: 03.11.2021).
15. Epp J.D. A Mennonite in Russia: The Diaries of Jacob D. Epp. 1851-1880. Translated and edited, with an Introduction and Analysis, by Harvey L. Dyck. Toronto – Buffalo – London : University of Toronto Press, 1991. 456 p.
16. Fanders Reuben. I remember butchering. *Mennonite Life*. 1947. № 4. P. 24–26.
17. Hildebrand K. Unsere Lebensbeschreibung. 1891. 198 s. *Акт прийому № 80 від 25 серпня 1989 р. НЗХ НДФ-12990*.
18. Hildebrand K. Ein Sonntag von Anno 1840 auf der Insel Chortitza. *Zwei dokumente. Quellen zum Geschichtsstudium der Mennoniten in Rußland [Herausgegeben von Victor Peters]*. Winnipeg: Echo-Verlag, 1965. Buch 14. S. 47–58.
19. Klassen A.J. Diaries of Abraham Johann Klassen 1891–1927. Canadian Mennonite University Library. *Donated the Mennonite Heritage Centre/ Archives Mennonite Church Canada*. Winnipeg, Manitoba, 2008. 162 p.
20. Klassen I.P. Die Insel Chortitza. Stimmungsbilder, Gedanken und Erinnerungen. Winnipeg : Derksen Printers, 1979. 126 s.

INSULA #3

21. Kroeker N.J. Erste Mennoniten-Doerfer Russlands. 1789–1943. Chortitza-Rosental. Vancouver : D.W. Friesen & Sons Ltd., 1981. 292 s.
22. Peters M. Eine Fahrt um die Insel «Chortitza». *Der Bote*. Mittwoch, den 2. Februar 1927. S. 3.
23. Peters V. Insel Chortitza. *Der Bote*. Dienstag, den 16. Januar 1973. № 3. S. 9.
24. Siemens I.I. Meine Vorfahren und die Insel Chortitza. *Der Bote*. Mittwoch, den 23. Juni 1943. S. 5.
25. Schwäbische Riebelesuppe [Електронний ресурс]. URL: <https://www.chefkoch.de/rezepte/381731124649057/Riebelesuppe.html>. (дата звернення 01.11.2021)
26. Thiessen D. Das Chortitzer Mennoniten 1848. Kurzgefasste geschichtliche Uebersicht der Gruendung und des Bestehens der Kolonien des chortitzer Mennonitenbezirkes. URL: <https://chort.square7.ch/Ber1848.html/>. (дата звернення 10.11.2021).