

УДК: 811.11'36

**Е. А. Либерт**

*Институт филологии СО РАН*

### **Wot wi ete: отражение истории меннонитов в кулинарной лексике**

В центре внимания статьи – кухня меннонитов Сибири, по преимуществу, лексика языка меннонитов плотдич, обозначающая продукты питания и блюда – тот языковой пласт, который показателен как в отношении языковых контактов, так самого образа жизни носителей языка. Меннониты на протяжении нескольких столетий меняли свое место жительства, адаптируя новые традиции, заимствуя новые обозначения реалий. В языке представлены пласты нижненемецкой, голландской, польской и русской лексики, анализ которой может представлять особый интерес.

*Ключевые слова:* язык меннонитов плотдич, кухня меннонитов, заимствованная лексика, полевые материалы.

#### **Меннониты и их язык плотдич (Plautdietsch)**

Меннониты, движение которых зарождалось как одно из направлений анабаптизма, на протяжении столетий неоднократно меняли свое место жительства. Изначально выходцы из Нидерландов и северной Германии, меннониты надолго обосновались в Пруссии, дойдя затем до Украины. Первые поселения меннонитов на юге бывшей Российской империи (Украина, река Хортица при Днепре) были основаны в конце XVIII в. Язык меннонитов плотдич (Plautdietsch) складывается на базе нижне-немецких, нижнесаксонских и фризских элементов, выделяясь среди других германских языков, прежде всего, своим особым фонологическим строем [Nieuweboer, 1963; Quiring, 1928; Kanakin, Wall, 1994]. Из Украины меннониты переселяются в Канаду, страны Южной Америки, мигрируют и в Сибирь, где основывают свои поселения в начале XX в.

На территории Сибири меннониты проживают смешанно в деревнях, традиционно считающихся немецкими, например, в Омской области (деревни Солнцевка, Миролюбовка, Маргенау), в Алтайском крае (Протасово, Полевое, Редкая Дубрава), бок о бок с представителями других национальностей – русскими, немцами, казахами. Несмотря на эмиграцию в Канаду, Германию, Мексику, пик которой пришелся на начало-середины 90-х годов, значительная часть населения этих деревень остается в Сибири.

*Либерт Екатерина Александровна* – кандидат филологических наук, научный сотрудник Сектора языков народов Сибири ФГБУН Института филологии СО РАН.

Контактная информация: ул. Николаева, д. 8, г. Новосибирск, 630090, Российская Федерация, e-mail: azzurro@rambler.ru, тел: 89139184592.

Хотя меннонитам всегда была свойственна добровольная самоизоляция и достаточно замкнутый образ жизни, они постоянно были вынуждены контактировать с носителями других языков – ниже-немецкого, польского, украинского и даже идиша. Оказываясь на новых территориях, меннониты знакомились с культурой хозяйствования других народов, заимствовали названия новых реалий. В этом отношении показательной оказывается лексика, называющая продукты питания, блюда, предметы кухни.

Статья основана на материалах и наблюдениях автора во время экспедиции в одно из меннонитских поселений<sup>1</sup>, на рассказах местных жителей, преимущественно одной информантки<sup>2</sup>, от которой мы записали рассказ “*Wos di plotdische ete*” ‘Что едят меннониты (плотдиче)’, часть которого приводится ниже.

### Кухня меннонитов Сибири (краткая характеристика)

Безусловное влияние других культур наблюдается в изменениях традиций питания. Меннонитские общины всегда отличались (как отличаются и сейчас) большей или меньшей степенью закрытости, что не мешало заимствовать продукты и блюда чужих кухонь. Шла не только адаптация чужих традиций, но и изменение (порой утрата) своих исконных предпочтений. Один из ярких примеров – потребление рыбы. Когда-то предки меннонитов, выходцы с голландских и северо-немецких территорий у моря, а также их потомки, жившие на берегах Вислы, потребляли много разной рыбы. Сейчас ее приготовление просто не принято.

Основополагающим в характере питания является образ жизни носителей. Меннониты – прежде всего земледельцы, жизнь которых постоянно связана с тяжелым физическим трудом. Кроме того, семьи меннонитов всегда были и остаются многодетными (часто в семьях по восемь-десять детей). Основной задачей является прокормить большую семью, и не просто прокормить, а обязательно «накормить досыта»; важно, чтобы пища была очень «сытной и быстрой в приготовлении» (Е. А. Ш.<sup>3</sup>):

На завтрак традиционно едят очень мало. Это может быть бутерброд, просто хлеб, стакан чая или кофе. Обед, напротив, плотный и основательный, непременно включающий в себя суп – *borsht* ‘борщ’, *selentje* (суп на основе бульона баранины с картофелем и приправами), *shoublsup* ‘фасолевый суп’, *hoinesus met nuedl* ‘куриный суп с лапшой’, *shvinesup* ‘суп из свинины’. Что касается овощей, салатов – они на столе появляются редко.

Сибирские меннониты всегда много ели картофель (*eachike*). Его отваривали и обжаривали, добавляли в супы и самые разные блюда<sup>4</sup>. Часто готовили калорийное блюдо *ichike mit tiltj*, представляющее собой отварной кубиками картофель (*eatschike*), смешанный с яичной лапшой (*nudle*), посыпанный сверху свиными шкварками с луком (*tsipele*).

Другой пример очень сытного блюда для большой семьи – тушеная фасоль (*jebrudene shoble*). Для его приготовления отваривали темную крупную фасоль, непригодную для супа, отдельно обжаривали все те же свиные шкварки с луком. По выражению наших информантов, ... это вкусно, но и очень тяжело ... Вообще свиные шкварки играли важную роль в кухне меннонитов Сибири на протяжении всего прошлого века. Так как мяса часто не было, их готовили впрок<sup>5</sup>. Как и раньше, современные меннониты едят много свинины. Из нее готовят колбасу (*liwewoarsht*), свиные хрящики (*zifloish*), поджаренные свиные ребрышки (*shwintjbrude*), ребрышки в жиру (*rebshpe*). А вот потребление говядины, напротив, очень низкое<sup>6</sup>.

В целом в кухне меннонитов Сибири мало овощей и фруктов. Основой многих блюд выступает мясо и тесто.

<sup>1</sup> Лингвистическая экспедиция в феврале 2016 г. в деревню Неудачино (Омская обл.)

<sup>2</sup> Елизавета Абрамовна Штеффен (1956 г.р.).

<sup>3</sup> Здесь и далее мы цитируем Е. А. Штеффен (Е. А. Ш.), вынося в подстрочные комментарии те высказывания, которые оказались особенно интересными. Здесь: “Труд очень тяжелый был – за дровами ездили по 10 км, долго строили, ухаживали за животными. Поэтому много мяса, жирной стряпни. Если кормили – то досыта. Доказательство – размер старинной посуды” (показывает огромный дуршлаг).

<sup>4</sup> – Мама всегда говорила: “Я иногда не знаю, зачем я картошку чищу, но чищу”. Картошка всегда должна быть готова к приготовлению, ей наедемся” (Е. А. Ш.).

<sup>5</sup> “Свиные шкварки могли храниться хоть 10 лет, они же в жиру. Их добавляли практически к любому блюду” (Е. А. Ш.).

<sup>6</sup> “Я вообще не помню, чтобы меннониты ее (говядину – Е.Л.) ели. Сейчас иногда – да, особенно если смешать ее с другим мясом, например, для фарша” (Е. А. Ш.).

Меннонитская кухня не существует без выпечки, в доме пекут много, каждый день: “Если в доме нет выпечки – дело совсем плохо” (Е. А. Ш.). Выпекается хлеб, булочки (например, *twojbak*), разнообразные сладкие пироги, которые часто называют *ribplots* (от *ribles* – маленькие шарики из теста, пампушки). Такие сладкие пироги в прошлом меннониты Сибири делали из теста, сахара и муки (слой теста и начинка, посыпанная тестовой же крошкой); сейчас фантазируют, добавляя в сладкую начинку изюм, ванилин, орехи. Также часто пекут простые сдобные булочки *twojbak*, которые в прежние времена могли храниться достаточно долго. В случае их высыхания, хозяйка обмакивала их в сметану с сахаром и снова запекала.

На кухне часто варятся разнообразные кисели (*mous*). Как отдельное блюдо можно рассматривать *jeleps tiljtje* – досл. ‘скользящая лапша’; сначала варится кисель, затем в него добавляют самодельную лапшу (*tiljtje*) и едят получившуюся массу ложкой.

Фруктовый кисель (*uft mous*) очень популярен – разваривают фрукты (*uft*) или ягоды (*biere*) (сухофрукты, яблоки-дички, вишню) в большом чане, затем добавляют муку (*mil*) и сахар (*tsoka*). Такое лакомство делали по воскресеньям и даже на свадьбу, делают его и на праздники, цель та же – быстро и сытно накормить большое количество людей.

По-прежнему любимым десертом являются вафли (*vafel*), думается, что их приготовление уходит корнями в далекое прошлое, когда меннониты жили на территории Пруссии.

### Лексика, обозначающая продукты питания и блюда кухни

Среди обозначений продуктов питания и блюд в плотдич есть, с одной стороны, слова германского происхождения, и их большинство (из нижненемецкого, имеющие аналоги в немецком, а также восходящие к нидерландскому и фризскому), с другой стороны – это славянские заимствования (польские, украинские, русские). Большинство слов, тематически связанных с едой, кухней, представлены в немецком языке, например:

*broot* (нем. *Brot*) ‘хлеб’  
*malt*’ (нем. *Milch*) ‘молоко’  
*worsht* (нем. *Wurst*) ‘колбаса’  
*shwint* (нем. *Schwein*) ‘свинина’  
*wota* (нем. *Wasser*) ‘вода’

отдельные словоформы восходят к нидерландским:

*olbassem* (голл. *aalbessen* (Pl)) ‘смородина’  
*shmaunt* ‘сметана’ [Siemens 2012, 205].

При различении далее заимствованной западно- и восточнославянской лексики в плотдич я буду следовать этимологическим исследованиям в [Quiring, 1928, 106 и далее] и [Siemens, 2012, 209–218]. Западнославянскими заимствованиями (преимущественно из польского) являются обозначения некоторых продуктов и блюд<sup>7</sup>:

*borsht* ‘борщ’  
*kiselj* ‘кисель’, ‘кисловатый десерт’,  
*krushtje* ‘грушка-дичка’  
*kukurus* ‘кукуруза’  
*shoble* ‘фасоль’  
*glomz* ‘творог’  
*kolachj* ‘колач’.

Восточнославянские заимствования (из русского языка), относящиеся к нашей теме, представлены в большом количестве, вот некоторые примеры:

*arbuz* ‘арбуз’  
*boklezhan* ‘баклажан’  
*bulke* ‘булка’

<sup>7</sup> Х. Сименс считает, что было бы корректнее говорить о заимствованиях из кашубского, нежели из польского [Siemens, 2012, с. 209].

*paske* ‘пасха’  
*pranik* ‘пряник’  
*holodets* ‘холодец’  
*wreniki* ‘вареники’  
*wrenj* ‘варенье’.

Таким образом, лексика, называющая продукты питания и названия блюд в плотдич, очень показательна: в языке представлены пласты нижнегерманской, голландской, польской и русской лексики, которая пополнялась и накапливалась на протяжении последних четырехсот лет. Как известно, кулинарная лексика устойчиво сохраняется в языке, даже в том случае, если его носители уже ассимилировались и перешли на другой язык (так, русскоязычные потомки немецких переселенцев часто используют в своей речи немецкие обозначения блюд, например, *shtrudel* ‘штрудель’).

В случае с плотдич хотелось бы особо указать на отдельные лексемы, этимология которых затемнена (как, например, со словом *bobat* ‘пирог с изюмом’). Отдельное этимологическое исследование в этой области могло бы возможно дать интересные результаты.

### Образец текста:

#### Wos de plotditshe ite? ‘Что едят меннониты’<sup>8</sup>

1. *dot ite bi de plotditshe es tsimlichj eenfach*

Еда меннонитов – достаточно простая.

2. *etj ha fertal eenmol dot plotditshe zeea fil bake*

Я уже как-то рассказывала, что меннониты очень много пекут.

3. *wan em hys nichj broot es, dan es et shlem jenuesch*

Если нет хлеба, то это уже совсем плохо.

4. *jeweenlichj veat broot jebakt; riwlplots ooda tsoakakueke*

Обычно печется хлеб, рибшлотц или сахарн

5. *tweebak – dot weat jeweenlichj toum jeburtsdach noch jekoakt*

Твойбак – он обычно готовится на день рождения.

6. *dot ite haft zichj met de tit en bitstje jeendat*

Со временем еда немного изменилась.

7. *hia bi ons em darp zent menshe fon feshidenste konte jekome*

К нам в деревню приехали люди из самых разных мест.

8. *en di plotditshe, zee neme dot oulet on*

Плотдиче все перенимали.

9. *zee bake zeea jieren de latste tit*

Они пекут очень разнообразно в последнее время.

10. *wan uk ne groote familje es, zee bake jieren pitsa met jerietjrete worsht en jerietjretem fleesh, met pomodore, en grooten plots, es uk tjees, wot zee zelfst moake*

Также если семья большая, они пекут разные пиццы с порезанными кусочками колбасы и мяса, с помидорами, на большом противне, кладут туда сыр, который делают сами.

<sup>8</sup> При записи плотдич я буду придерживаться упрощенной транскрипции, основные принципы которой были описаны в [Либерт, 2016].

11. *en ny bake zee pitsa*

И вот теперь они пекут пиццу.

12. *doat es shwint jedune, en grooten plots fer ne gontse familje*

Делают свинину, на большом противне на всю семью.

13. *dot es zeea shmakhofichj, kon man ne groote familje zot foodere*

Это очень вкусно, можно накормить большую семью.

14. *jesht ha etj nimuls nichj mante jebakt ooda jeshmuat, zoont wia nichj*

Я также никогда не делала или не лепила манты, этого не было раньше.

15. *zoont wrenetjes, fershidenste wrenetjes – oba pelmeni ooda mante – zoont wia iesht nichj*

Или же варенье, самое разное варенье, а вот пельмени или манты – этого не было.

16. *dot habe di menshe fon kazachstan metjebrocht*

Это привезли люди из Казахстана.

17. *rolkueke - dot es noch ema jeweze*

Ролькухен – это было всегда.

18. *mine grootelre habe in kazachstan jewont, en dot jerechjt es uk fon ene kozoke jekome*

Мои дедушка и бабушка жили в Казахстане, и туда оно пришло от казахов.

19. *plotditshe habe iysht nichj jemoakt*

Меннониты этого не любили.

20. *oba doat es shwint te moake en es jebliwe rolkueke met arbuze, en ny en jiede plotditshe familie es zeea ferbreet*

Но любовь к свинине осталась и ролькухен с арбузом – сейчас это едят в каждой меннонитской семье.

21. *wot jeveenlichj en ne plotditshe familie dot freeshtitj es, dot es en botashnet en en glos toi ooda kofe*

Что касается завтрака в семье меннонитов, то обычно это кусок хлеба со стаканом чая или кофе.

22. *ny es zol zo file sorte toi*

Сейчас так много сортов чая.

23. *te freeshtitj word wenig jekokt, eene hechstens jebrudene eie, doot es meer nichj, ooda roya ee*

На завтрак готовят мало, самое большее – жареное яйцо, и больше ничего, или омлет (*roya ee*).

24. *roya ee dot es jeshloghene ee met mil en maljtj*

Роя ее – это яйцо, взбитое с молоком и мукой.

25. *te medach es folshtandichj jewojnlich koke zee t medach zup, fershidenste zup, shwoine zup, kotleta zup, tiljtje zup, shobl zup*

Обед обычно сытный, обычно готовится обеденный суп, различные супы, свиной суп, суп с фрикадельками, суп с лапшой, фасолевый суп.

26. *fasba klok foje oo klol fif es nichj imam dot es en kofl toi oda kofe met broot met tjoys ooda met woarsht*

Полдник ('файв-о-клок'), если и есть, то это – чашка чая или кофе с хлебом с сыром или колбасой.

### Список литературы

*Авдеев И. Е.* Фонетическая система нижненемецкого говора Алтайского края в ее историческом развитии // Германские языки. Новосибирск, 1967.

*Брейзе А. А., Колоткин М. Н.* Немецкая диаспора в Сибири. Новосибирск, 1992.

*Либерт Е. А.* Написано на плотдич: некоторые аспекты транскрипции языка меннонитов. // Языки и фольклор коренных народов Сибири, 2016. № 30 (1). С. 15–19.

*Jedig H.* Laut und Formenbestand der Niederdeutschen Mundart des Altai-Gebites. Akademieverlag Berlin, 1966.

*Kanakin I., Wall M.* Das Plautdietsch in Westsibirien. Groningen, 1994.

*Nieuweboer R.* The Altai Dialect of Plautdiitsch (West-Siberian Low German). Rijksuniversiteit Groningen, 1998.

*Quiring J.* Die Mundart von Chortitza in Südrussland. Dissertation. München. 1928. 128 p. Режим доступа: <http://chort.square7.ch/Buch/Mundart.pdf>

*Siemens H.* Plautdietsch. Tweeverlag. Bonn. 2012.

### Условные сокращения

**нем.** – немецкий язык;

**плот.** – плотич;

**голл.** – голландский язык;

**Pl** – множественное число.

### Сведения об информантах

*Штеффен Елизавета Абрамовна* (1956 г.р.) родилась и выросла в семье меннонитов, свободно говорит на плотдич. Работает учителем немецкого языка в школе д. Неудачино, имеет звание заслуженного учителя. Елизавета Абрамовна оказала большую помощь и всяческую поддержку во время моего последнего пребывания в Неудачине, в частности, от нее был записан рассказ, отрывок которого приводится выше.

**E. A. Liebert**

*Institute of Philology of Siberian Branch of Russian Academy of Sciences, Novosibirsk, Russian Federation;*  
azzurro@rambler.ru

**Wot wi ete: the Mennonite's history in cooking**

The article deals with the special words denoting cooking in Plautdietsch (the Mennonites Language, spoken all around the world by the Mennonites, also in West Siberia). Among such words there are the various names of food and dishes which originally came from different languages – Low German, Dutch, Frisian, Polish and Russian. Many of such words reflect the complicated history of this protestant community on its way from Western Europe to Russia although the origin of some part of them is obscure. A short text about cooking is given.

*Keywords:* Mennonite language (Plautdietsch), Mennonites kitchen, borrowed words, field materials.

**Reference**

Avdeyev I.P. Foneticheskaya sisyema nishnenemeckogo govora altayskogo kraja v ee istoricheskom razvitii. In: *Germanskiye yazyki* [Phonetic system of the Low German Dialect of Altay region in its historical development // Germanic languages]. Novosibirsk, 1967, pp. 84-118.

Breyze A.A., Kolotkin M.N. *Nemeckaya diaspora v Sibiri* [German Diaspora in Siberia]. Novosibirsk, 1992, 183 p.

Jedig H. *Laut und Formenbestand der Niederdeutschen Mundart des Altai-Gebites*. Akademie Verlag Berlin, 1966, 106 p.

Kanakin I., Wall M. *Das Plautdietsch in Westsibirien*. Groningen, 1994.

Libert E.A. K voprosu o svoeobrazii yazika sibirskikh mennonitov. In: *Yazyki i folklor korennykh narodov Sibiri* [Languages and folklor of native people in Siberia]. Novosibirsk, 2015, №2, Vyp. 29, pp. 89-96.

Nieuweboer R. *The Altai Dialect of Plautdietsch (West-Siberian Low German)*. Rijksuniversiteit Groningen, 1998, 380 p.

Quiring J. *Die Mundart von Chortitza in Südrussland*. Münster, 1985.

Siemens H. *Plautdietsch*. Tweeverlag. Bonn. 2012, 268 p.