

УДК 392.8

ПИЦЦА В ОБРЯДАХ И ПРАЗДНИКАХ СЕМЕЙНОГО ЦИКЛА ПОВОЛЖСКИХ НЕМЦЕВ: ИСТОРИЯ И СОВРЕМЕННОСТЬ

© **Зими́на А.В.**

*Самарский национальный исследовательский университет
имени академика С.П. Королева, г. Самара, Российская Федерация*

e-mail: n.kosheleva0105@gmail.com

В современном мире этническое разнообразие постепенно размывается, уступая место унифицированным моделям. Наибольшую устойчивость среди всех этнообразующих характеристик сохраняет культура питания. Стойкость пищевых традиций делает ее важным объектом для изучения.

Говоря о немцах Поволжья, нельзя не учитывать, что их уникальный путь исторического развития с несколькими переселениями и депортациями заставлял их постоянно подстраивать свой быт под новые реалии. Тем не менее они сумели сохранить свою уникальную культуру, в том числе и культуру питания.

Цель работы – изучить состояние традиционной немецкой кухни и определить, какую роль она играет в жизни немцев Поволжья сегодня.

В основу исследования положена серия из 10 глубинных интервью с представителями «немцев Поволжья». Респонденты – лица обоих полов в возрасте от 21 года до 60 лет.

Согласно полученным эмпирическим материалам, ключевые элементы сегодняшней кухни немцев Поволжья совпадают с традиционной кухней [1]. Это в первую очередь разнообразная выпечка и блюда из теста, супы, капуста и картофель, а также некоторые мясные блюда. Тем не менее часть блюд была забыта (например, приготовление кофе и пива, приготовление хлеба на хмелевой закваске). Можно сделать предположение, что они были утрачены из-за смены образа жизни, урбанизации и появления более доступных продуктов массового производства.

Также удалось установить, что передача традиционной культуры питания сегодня идет несколькими путями:

1. «Прямая передача через семью», представляет наиболее классический вариант, когда человек продолжает готовить те блюда, которые готовились у него в семье;
2. «Самостоятельное освоение», как правило, распространено в смешанных семьях, где человек осознает свою этническую идентичность во взрослом возрасте и привносит в жизнь национальную кухню как один из этнических признаков (распространено как у молодых людей, так и у людей среднего возраста);
3. «Смешанный тип», представляющий комбинацию 1-го и 2-го типов;
4. «Заимствование немецкой кухни», например, при заключении брака, когда один из супругов немец.

Интересно, что респонденты с разными типами освоения традиционной кухни демонстрируют одинаковый набор традиционных блюд в рационе. Это еще раз подтверждает роль традиционной культуры питания как сильного фактора этничности, не теряющего свою силу даже в современном мире.

На этапе подготовки данного исследования было выдвинуто предположение о том, что традиционная кухня лучше всего сохранилась в обрядах и праздниках немцев

Поволжья. Однако эмпирический материал показал совершенно иное положение дел. Даже такие важные для немцев праздники, как Пасха и Рождество, не сопровождаются строго определенным набором блюд. Каждая семья самостоятельно решает, что приготовить.

В заключение необходимо отметить, что опыт российских немцев очень ярко подтверждает гипотезу о стойкости пищевых традиций. Сохранять культуру и традиции в условиях компактного и закрытого поселения гораздо проще, чем в ситуации больших социокультурных перемен, ассимиляции и смены места жительства.

Кроме того, в результате исследования нам удалось выявить черты современной немецкой кухни: превалирование повседневных блюд, отсутствие общих единообразных праздничных блюд, целенаправленное введение элементов традиционного питания в рацион даже в условиях господствования другой культуры.

Библиографический список

1. Сарманова С.Р. Пищевые традиции немцев Сибири как маркер их этнической идентичности // Вестник Омского университета. 2020. Т. 7, № 4 (28). С. 175–179.