

” Все блюда у немцев очень питательные, потому что трудовые люди тратят на работу много сил, а их надо восстанавливать...

Немецкое правило: ешь —

Их привезли в Кулаково в октябре 1941-го. Был мороз, а они в лёгких одеждах и парусиновых туфлях. Местные попрятались в избах. Был пушен слух, что приедут «фашисты с рогами». Но на студёном ветру стояли растерянные поволжские немцы. Тридцать две семьи с малыми детьми. Некоторые из малышей умерли той же ночью в неотапливаемом складском помещении, куда определили нежеланных гостей на неделю. Амалия Дильман, к которой мы приехали, чтобы научиться готовить блюда немецкой кухни, — внучка депортированных Супсес. Она местная активистка, зампредела Кулаковской Думы, руководитель клуба «Хозяюшка». 28 лет проработала в здешней библиотеке, по крупицам собирая историю села, ставшего ей родным.

Ирина Тарабаева, Павел Анущенко (фото)
Тюмень

Начнём с «компота»...

«Будем готовить субботний ужин поволжских немцев», — заранее предупредила Амалия Арнольдовна. Мы обрадовались — для субботнего номера газеты самое то!

Шниттзуппе, креббель и ривелькухен всегда подавали по субботам её бабушка и мама. В семье росло 11 детей, так что готовить приходилось много — таз креббелей, два противня ривелькухена и 10 литров шниттзуппе. У Дильман только одна дочь и одна внучка, но традиция живёт.

...В 1941-м раздетых и голодных немцев стали подселать к кулаковцам. Не все жители села по известным причинам были этому рады. Супсес повезло, они попали в доброжелательную татарскую семью Аминовых. Будущей матери Амалии — Марии тогда было 14 лет. Отцу — столько же. Он во время депортации оказался с родителями в Ханты-Мансийске.

— Директором совхоза в конце 1940-х был некий Демидов. Он узнал, что на севере в рыбацкой артели есть умелый кузнец Арнольд Пропп, и сманил его в Кулаково, — рассказывает Амалия Арнольдовна. — Папа приехал в село в 1949-м. Через год они с мамой поженились.

К тому времени немцы художественно обжились в Кулаково, сблизившись с селянами, научили их штукатурить щелястые стены, вязать носки с длинной голяшкой и «пяточкой» (в Кулаково почему-то раньше обходились без «пятки»), познакомили с немецкой кухней. Многие блюда пришли русским соседям по вкусу, но некоторые показались слишком экзотичными.

Одно из таких Амалия Дильман предлагает освоить нам. Она выкладывает на стол курагу, изюм, чернослив, вяленые яблоки и груши.

— Шниттзуппе — это суп из сухофруктов, традиционный для субботнего ужина, — ставит в известность.

— Немцы называют компот супом? — уточняем с глупым видом.

Дильман озорно улыбается:

— Мы только начнём готовить это блюдо как компот, но в итоге сварим суп. Будет интересно, обещаю!

Горсть груш и горсть яблок, столько же кураги, изюма (чёрного и белого), а также чернослива она поме-

щает в глубокую тарелку и тщательно моет в воде. Затем заливает кипятком и оставляет.

— Я смесь никогда не покупаю, — замечает Амалия Арнольдовна. — Сами знаете, в каком виде там сухофрукты. А мне нужно, чтобы все они были красивые!

Спустя 10 минут она перекладывает сухофрукты в кастрюлю, заливает водой так, чтобы она их едва покрывала, добавляет две столовые ложки сахара и ставит на сильный огонь.

— Часто готовите этот суп? — спрашиваю, желая понять, как к нему относятся домашние и чего нам ждать.

— Да, — кивает хозяйка. — Муж и д о ч ь

Варенье как признак обрусения

— Давайте, пока фрукты варятся, мы, чтобы не терять время, займёмся пирогом, — предлагает Дильман.

Дрожжевое тесто она пригостила заранее. «Самое обычное, — поясняет, — такое умеет делать любая хозяй-



ка». Ну, а кто не умеет или кому лень, тот может купить в магазине.

Амалия Арнольдовна смазывает форму для выпечки растительным маслом, просеивает на стол муку и начинает разминать тесто руками, поскольку скалок в таком деле не признаёт. Предупреждает: основу пирога не следует делать толстой, потому что тесто ещё поднимется в духовке. Она формирует прямоугольный сочень и укладывает его в форму. Сверху тонко смазывает брусничным вареньем.

— Раньше немцы делали ривелькухен просто с крошками. А потом обрусели и стали добавлять варенье, — комментирует. — Но в любом случае самыми вкусными в этом пироге остаются крошки! Дети их всегда съедают в первую очередь.

В этот момент я начинаю осознавать, что кухня поволжских немцев полна загадок. Вот что это за волшебные крошки, которые столь нежно любит детвора? А Дильман выдаёт: «В немецких блюдах мне нравится то, что в них всё просто!» Шутит, что ли? Не

очень любят его. А вот зять и внучка не признают.

Что ж, ясности никакой. Проба покажет...

Когда «компот» закипает, Дильман убавляет огонь, уведомляет: «Варить будем около 20 минут», и включает кухонный таймер (он в нужный момент подаст сигнал).

— Почему суп из сухофруктов? — вопрошает она и сама же отвечает: — Потому что на Волге у немцев были разбиты большие сады. Плодов было много, и на зиму их сушили.

— Ну, а сам-то рецепт из Германии?

— С чего вы взяли? — удивляется Амалия Арнольдовна. — Немцы в нашей стране 300 лет живут. Когда-то Екатерина II пригласила в Россию немецких ремесленников, чтобы они заселили пустующие земли. А в Германии я пришла в гости в настоящую немецкую семью, так они понятия не имеют о том, что такое шниттзуппе.



Шниттзуппе, приготовленный Амалией Дильман, довелось отведать экс-губернатору Тюменской области Владимиру Якушеву.

похоже. — Для приготовления крошек возьмём пачку сливочного масла, — продолжает она. — Думаю, на наш небольшой ривелькухен этого хватит.

Я не выдерживаю: — Куда столько?

— Мы же говорим о том, что это должна быть вкуснятина?! — строго произносит хозяйка и кладёт масло в эмалированную миску, чтобы растопить его на огне.

В растопленное масло она вводит муку, перемешивает руками, прислушиваясь к ощущениям. Ещё добавляет чуть-чуть. Руки, уверяет, сами почувствуют нужную консистенцию.

— Тесто, — поясняет Амалия Арнольдовна, — должно легко распадаться на крошки. При этом остаётся эластичным и нежным, чтобы крошечки потом во рту таяли.

У неё всё получается на раз — опыт большой. Ловко работая пальцами, она укрывает пирог сладкими золотистыми хлопьями и ставит его в духовку, разогревая до 200 градусов, на 45 минут.

— А сейчас мы доварим суп, — объявляет.

И в ту же минуту таймер подаёт сигнал. Вот она, немец-

кая точность! Сейчас мы получим ответ на вторую загадку: как компот превратить в суп. Дильман извлекает из холодильника пакет молока.

— Прежде чем мы заправим им наше блюдо, — поучает, — добавим в кастрюлю щепотку пищевой соды, чтобы молоко не свернулось. Кстати, молоко обязательно должно быть свежим!

Около 200 миллилитров молока Амалия Арнольдовна отливает в пластиковый стакан, остальное отправляет к распаренным сухофруктам. Перемешивает, достаёт из холодильника второй пакет, вливает ещё пол-литра и констатирует: «Теперь достаточно».

Как и все остальные участники нашего проекта «Этно-вкус», Дильман готовит «на глаз», поэтому рецепта с точной разграммовкой дать не может. К тому же кто-то любит суп погуще, а кто-то пожеже. Так что ориентируйтесь на свой вкус. И не забывайте, что у вас ещё есть стакан молока. В него надо вмять 1,5 столовой ложки муки и влить эту смесь в кастрюлю для того, чтобы шниттзуппе приобрёл нежное кремобразное состояние.

Едва у закипевшего в кастрюле молока появляется «шапка», Амалия Арнольдовна выключает огонь.

— Пусть немного остынет, — говорит. — Потом ещё сметану добавим. 400-граммовую баночку туда бухнем.

— **Всё?! —** опять поражается.

— Конечно! — подтверждает хозяйка. — У нас в семье





Раньше немцы делали ривелькухен просто с крошками — тесто с тестом. А потом обрусели и стали добавлять варенье.

Суббота, 7 июля 2018 года, #111 (6944)

ГОТОВЬ, НЕ ЖАЛЕЯ, С УДОВОЛЬСТВИЕМ!

было принято так: готовишь — не жадничай, угощаешь — не жалея! Главное, с душой всё делать! Наш суп обязательно должен получиться густой, наваристый. А пока мы креббелли приготовим, которые будем есть вместе со шниттзуппе.

Фигушки и финтифлюшки

— Креббель раньше жарили в чугунках на жире, — вспоминает Дильман. — А мы воспользуемся фритюрницей. Но можно и на сковородке пожарить.

Она скатывает из оставшегося дрожжевого теста небольшие колобки. Затем берёт по одному и разминает руками в лепёшку, делая на ней два продольных надреза.

— В таком виде, — показывает, — креббель можно жарить на сковородке. Но мы приготовим настоящие. Точно так же нарежем следующую лепёшку, а потом... всяко разное закрутим тесто!

Честно скажу, старалась внимательно следить за её манипуляциями, но руки у Амалии Арнольдовны очень быстрые. Перед моим внутренним взором встал образ Шурика, и я попросила:

— Будьте добры, помедленнее...

— А попробуйте сами! — предложила Дильман. — Можете заворачивать, как хотите. Всё зависит от вашей фантазии. Вот смотрите, разрежьте и выкручиваете финтифлюшки.

Делаю попытку повторить за ней и получаю... выразительную фигушку!

— Симпатичный креббель, — смеётся Амалия Арнольдовна. Сама она уже накрутила несколько штук. Они и отправляются во фритюрницу, чтобы зарумяниться со всех сторон. Дильман возвращается к столу.

— Тесто у меня ещё есть, — рассуждает. — Налеплю-ка креббелей побольше. Соседям унесу...

И, обращаясь к нам, уточняет:

— К субботнему ужину поволжские немцы ещё и жареную картошку подают. Ведь супом взрослые мужчины не наедятся. Вообще все блюда у немцев очень питательные, потому что люди тратят на работу много сил, а их надо восстанавливать. Уж поел, так поел! Про калорийность никто не говорит.

— Почему?

— Да потому что никто из поволжских немцев никогда не худел! — восклицает Амалия Арнольдовна. — Дуростью у нас это считают...

— А вы всегда так разнообразно готовите? — спрашиваю. — Не отделяетесь дежурными блюдами, вроде пюре с сосисками?

— Что вы! — возмущается хозяйка. — Единственное дежурное блюдо у нас — это

пельмени, но и то нами же наляпанные. Я люблю готовить разное и вкусно. Вчера, например, делала белорусские колдуны. Мне нравятся молдавские мититеи и узбекский плов. Я уважаю всякие блюда, для меня не важно, какой они национальности.

— А любимое есть?

— Всё люблю, — уверяет Дильман. — Но больше всего жареную картошку с обыкновенным солёным огурчиком. Ела бы каждый день!

Все беды — в прошлом

— Мы были с детства приучены к труду, — повествует Амалия Арнольдовна. — Я в первом классе уже умела доить коров. Хозяйство большое: коровы, свиньи, овцы, куры, гуси да ещё огромный огород. Мать работала на ферме дояркой. Отец сначала кузнецил, потом руководил тракторной бригадой. Трудились много и взрослые, и дети. Но зато и голодными не были, питались сытно. Помню, мама вставала рано утром и обязательно стряпала нам то блины, то немецкие вафли в чугунной вафельнице, привезённой с Волги, а то варила рисовую кашу или молочный суп.

Мария Суппес старалась повкуснее накормить своих чад. Она знала, что такое голод. В 1941-м ей приходилось выкапывать оставленную на полях мёрзлую картошку, чтобы хоть как-то прокормиться и восстановить силы для работы, которая для депортированных немцев в колхозе нашлась в первые же дни.

— В те годы всем было трудно, — признаёт Дильман. — Но если кулаковские работники в обед могли перекусить горбушкой хлеба или варёной картошкой, то пришлые сидели отдельно, у них не было никакой еды. Шла война. Немцев ненавидели люто. Один деревенский мужик изувечил мою маму. Она пошла вечером к свежему срубу щепу собрать, которую всё равно потом выкинули бы. А там плотник: «У, немчура проклятая!» И топором ей по плечам...

Амалия Арнольдовна рассказывает об этом спокойно — все в прошлом. Когда она росла, её уже никто не обижал. И класс ей попался дружный.

— Правда, я пошла в школу, не зная русского, — утверждает она. — Это при том, что депортированным немцам сразу запретили говорить на своём языке. Теперь из наших мало кто его знает. Но с нами жила бабулечка, которая порусски вообще не умела говорить. Она была не родная нам. В поезде, по пути в Сибирь, прибилась к деду с бабушкой. Видимо, отстала от своих. И мамы родители взяли её с собой. Так она с нами и прожила до самой смерти. Мы,



дети, оставались с ней дома, пока взрослые были на работе, и, естественно, говорили на немецком.

— Как же вы адаптировались в школе? — недоумеваю.

— Быстро, — улыбается Дильман. — А будучи восьмиклассницей, я уже сама преподавала пятиклассникам немецкий язык, потому что учителей не хватало.

— Вы и замуж за немца вышли...

— У моего Андрея родная фамилия — Алексеев, — хочется Амалия Арнольдовна. — Это его мама вышла замуж за немца. А он усыновил Андрея и дал ему фамилию — Дильман. У нас в семье все породнились с русскими. Мой дед Давыд Яковлевич говорил: «Только Маля за немца вышла замуж, молодец». Я помалкивала, что муж-то усыновлённый.

люблю своё село! — признаётся Амалия Арнольдовна.

Вооружившись прихваткой, она достаёт готовый ривелькухен из духовки. Приговаривает:

— Сейчас посыплю его сверху сахаром. Не жалея! Затем прикрою фольгой и полотенцем, чтобы пирог немного отстоялся. И завершим с нашим супом, добавив в него сметану.

Она смотрит на часы и с довольным видом сообщает:

— На всё про всё ушло полтора часа!

Угощая нас супом, Дильман подчёркивает:

— Блюдо необычное. Но все, кто отведал суп, говорят одинаково: «Надо же! Кто бы мог подумать...»

— Да, это действительно оригинально, — подтверждаем мы с коллегой, сняв пробу. — И вкусно!



Кто бы мог подумать?

Когда старшие Дильманы переехали в Молдавию, молодёжь тоже снялись с места и несколько лет прожили в Тирасполе. А потом родители эмигрировали в Германию, и Андрей с Амалией вернулись в Кулаково. Здесь, на месте старой избышки Давыда Суппеса, построили новый дом.

— Муж говорил с восторгом: «Будем держать скот, тут столько места для выпаса!» А я совсем не горела желанием. Но, вообще-то, сколько жила в Тирасполе, столько же хотела обратно в Кулаково. Я очень



Амалия Дильман мечтает побывать на родине деда — в селе Гуссенбах.



Никто из поволжских немцев никогда специально не худел. Диеты они всегда считали дуростью.

— Мой шниттзуппе даже Владимир Якушев пробовал! — замечает польщённая хозяйка. — Я ведь готовлю немецкие блюда и для фестиваля «Мост дружбы», и на День села.

Она убирает опустевшие тарелки и немедленно наливает чай, нарезает пирог.

— Как же есть это сооружение? — задумываюсь, глядя на пышный ривелькухен.

— Крошками в рот, — рекомендует Амалия Арнольдовна. — Ну и пусть всё съедается! Ни на кого не обращайтесь внимания. Надо кушать с удовольствием — это единственное правило!

...Раз в два года она бывает в Германии в гостях у родителей мужа, которые живут в Ольденбурге — красивом, уютном городке. Но представить себя своей в этой стране никак не может.

— Неужели, когда вы впервые приехали на родину предков, не защемило сердце? — интересуюсь.

— Если б я на Волгу приехала, другое дело. А тут... Конечно, чистота, порядок, всё хорошо. Мне понравилось. Но мы ездили на целый месяц, и я не могла дожидаться, когда же вернёмся домой. Где бы мне хотелось побывать, так это на родине деда Давыда Яковлевича — в селе Гуссенбах под Саратовом. Родители туда однажды ездили. Пришли в дедовский дом, переполошили новых хозяев. Но быстро их успокоили, объяснив, что хотели просто вспомнить прошлое.

— Так почему же вы туда не наведаетесь?

— Была однажды такая возможность. Увы, воспользоваться ею не получилось. Но я обязательно когда-нибудь съезжу в те места...