ATELIERUL 1. GASTRONOMIA ÎN TEXTUL LITERAR – O ABORDARE INTERCULTURALĂ

CZU: 81`276.6:392.82=112.2(478) DOI: https://doi.org/10.5281/zenodo.10052530

BUCĂTĂRIA NEMȚILOR BASARABENI CA EXPRESIE A DIALOGULUI INTERCULTURAL

Cristina GROSSU-CHIRIAC
Universitatea de Stat din Moldova
ORCID 0000-0001-9719-9922

Coloniștii germani au locuit în Basarabia între anii 1814-1940. În cei peste 120 de ani au reușit să întemeieze localități înfloritoare, au reușit să-și păstreze credința, limba și multe dintre tradițiile din localitățile de baștină. În articol vom aborda specificul gastronomiei nemților basarabeni, obiceiurile lor legate de bucătărie, precum și lexicul gastronomic, îmbogățite în dialog intercultural cu celelalte grupuri etnice din Basarabia.

Cuvinte-cheie: *nemții basarabeni, dialog intercultural, bucătărie basarabeană, gastronomie, lexic culinar, rețete, Elvira Wolf-Stohler.*

THE CUISINE OF THE BESSARABIAN GERMANS AS EXPRESSION OF INTERCULTURAL DIALOGUE

German settlers lived in Bessarabia between 1814 and 1940. In those over 120 years they managed to establish thriving settlements, to preserve their faith, their language and many of the traditions of their home region. In the article we present the specifics of the gastronomy of the Bessarabian Germans, their cooking customs and gastronomic lexicon, enriched in intercultural dialogue with the other ethnic groups living in Bessarabia.

Keywords: *Bessarabian Germans, intercultural dialogue, Bessarabian Cuisine, gastronomy, culinary vocabulary, recipes, Elvira Wolf-Stohler.*

Coloniștii germani au început să vină în Basarabia în 1814, după ce țarul rus Alexandru I a emis un decret prin care intenționa popularea anumitor regiuni ale Imperiului Rus, inclusiv a Basarabiei, anexate în 1812. Astfel coloniștii germani care s-au stabilit în Basarabia au format o minoritate numită „nemți basarabeni”, locuind în Basarabia ca un grup etnic distinct începând cu anul 1814 și până în 1940, când

au fost repatriați în Germania, aproape *in corpore*. În acești peste 120 de ani, nemții basarabeni au construit colonii, apoi și colonii-fiice – sate și orășele, cu stilul lor caracteristic, majoritatea dintre aceste localități fiind, de regulă, locuite doar sau preponderent de nemți. În coloniile germane au fost edificate biserici, școli, primării, case parohiale, gospodării țărănești și ateliere de meșteșugărit, așa ca în patria-mamă, în sudul Germaniei, în regiunea Baden-Wurttemberg, de unde proveneau cei mai mulți dintre coloniștii germani din Basarabia. În toți acești ani, în baza obiceiurilor din regiunile de origine, adaptate noilor realități găsite la fața locului, germanii din Basarabia și-au format o serie de obiceiuri și tradiții, care îi deosebeau de alte grupuri etnice locuitoare pe atunci în regiune.

Unul dintre aspectele esențiale ale culturii unui popor îl constituie, firește, gastronomia. În continuare vom aborda specificul gastronomiei nemților basarabeni, obiceiurile culinare sau conexe, precum și lexicul gastronomic, pe care le vom cerceta mai îndeaproape.

Inițial, când au sosit în Basarabia, coloniștii germani au adus cu sine rețetele culinare din regiunile de unde veneau, preponderent din sudul Germaniei și din Elveția. Cu timpul, găsind în Basarabia o gamă variată de produse alimentare – legume și cereale din belșug – au început să le integreze în rețetele uzuale. În plus, intrând în contact și cu alte grupuri etnice – români, ucraineni, bulgari, găgăuzi – nemții basarabeni și-au îmbogățit bucătăria, adaptând și asimilând multe dintre tradițiile culinare locale. Am putea afirma că bucătăria specifică nemților basarabeni constituie un amestec din rețetele sud-germane, adaptate la belșugul alimentar basarabean și bucătăria variată a etniilor cu care au conviețuit și cu care au intrat în contact. Așadar, bucătăria nemților basarabeni constituie, în final, un amestec de bucate șvabe, bulgare, române, ruse și ucrainene.

I. Determinante totuși pentru formarea bucătăriei nemților basarabeni au fost produsele alimentare variate, cultivate la fața locului datorită solului fertil. Este vorba, în primul rând, de legume: ardei gras, bostănel, vânătă, dovleac și altele. În al doilea rând, esențială a fost cultivarea pe larg a porumbului și a cerealelor. Astfel în meniul nemților basarabeni își face intrarea mămăliga, numită de ei „Mamlig” sau „Mamalig”, urmată de plăcinte cu diferitele umpluturi. În acest context, se cere de remarcat faptul că o dată cu rețeta era preluată, de regulă, cu mici variații fonetice, și denumirea bucatelor. Astfel, în dialectul cu totul specific al nemților basarabeni (dialectul șvab de la începutul secolului al XIX-lea), își fac intrarea așa termeni culinari micști, precum

„Palatschenta", pentru „plăcintă", „Kürbispalatschenta", echivalentul german-basarabean pentru „plăcintă cu dovleac" sau alți termeni asemănători, care nu puteau fi și nu pot fi înțeleși de germanii din alte părți, inclusiv chiar de șvabii rămași în patrie. De o popularitate deosebită în rândul nemților basarabeni se bucura și borșul roșu, împrumutat de la ucraineni (numit „Borschtsch", termen integrat deja și în germana literară actuală), borșul verde („Grünborschtsch"), apoi sarmalele, ardeii umpluți și ardeii prăjiți, inspirați din bucătăria autohtonă (preponderent de la bulgari).

Una dintre legumele descoperite de nemții basarabeni la localnici, determinantă pentru gastronomia tuturor grupurilor etnice locuitoare în Basarabia, a fost vânăta. Pentru vânătă, cultivată și consumată pe larg, nemții basarabeni aveau câteva denumiri care circulau paralel: „die Blaue" (termen tradus direct din limba rusă, însemnând „albastră"), „Patlatschean" sau „Batledschana" [1, p. 412], inspirat din turcă, sau mai rar „Aubergine" (termenul care există și astăzi în germana standard, inspirat din franceză). Vinetele constituiau unul din produsele de bază ale bucătăriei nemților basarabeni, fiind ingredient al mai multor rețete savuroase. Cunoscut până acum drept rețetă tradițională a nemților basarabeni este, de exemplu, ghiveciul de legume (cu denumirea rusă „Ikra", [2, p. 42] – gustare populară până acum în Basarabia, având drept ingrediente vânăta, ardeiul dulce, usturoiul și ceapa.

II. Un alt aspect important al gastronomiei nemților basarabeni ținea de perindarea anotimpurilor și, respectiv, de alimentele de sezon aflate la dispoziție. Vara și toamna, abundența de legume și fructe aduce cu sine necesitatea de a face rezerve pentru iarnă și primăvară. Astfel nemții basarabeni, ca și reprezentanții celorlalte grupuri etnice din Basarabia, pun la murat sau la conservat diferite legume. Corespunzător, iarna se consumau multe murături („Eingelegtes") – roșii, castraveți, ardei, usturoi și, îndeosebi, harbuzul (pepenele) murat, ceea ce nu se consuma deloc în regiunile lor de origine, fiind o tradiție preluată de la localnici. Mai mult decât atât, în memoriile sale, Gottlob Ensslen relatează că străbunii săi au descoperit pepenele verde venind în Basarabia [3, p. 72] numindu-l „un miracol al naturii, de neconceput" [3, p. 72]. Nemții au preluat în dialectul lor chiar și varianta locală a denumirii – „Arbuse" [3, p. 72] și [1, p. 412], inexistentă în germana literară, dar utilizată frecvent în textele și vorbirea nemților basarabeni până în prezent. Pepenele verde era cultivat aproape în toate gospodăriile, pentru consum propriu, iar dacă mai rămânea, era pus la murat și

ajungea deseori până în primăvară. Frecventă în textele nemților basarabeni este și sintagma „saure Pomedor" [2, p. 42], formată din adjectivul german „acru" și variația cuvântului în limba rusă „pomidor" însemnând „roșii acre", adică „roșii murate" – o sintagmă care nu există în germana standard și nu poate fi înțeleasă de un vorbitor de germană. Tradiție a nemților basarabeni este și punerea la butoi a verzei. Varză murată se consumă și în Germania. Totuși în Basarabia, punerea la murat a verzei, în poloboace, nu era doar o tradiție, ci și o necesitate. Scriitorul neamț basarabean Emanuel Schlechter are o istorioară hazlie în care tocmai povestește despre „munții de varză", care se adunau toamna în fiecare gospodărie din sat [1, p. 154].

III. Despre bucatele specific basarabene aflăm așadar din texte literare, din periodice și din memoriile nemților basarabeni. Printre cele mai răspândite denumiri de bucate se numără „Knöpfla" (un fel de colțunași), „Dampfnudla" (de asemenea un produs pe bază de aluat, un fel de găluște), „Grünborscht" (borș verde), „Krautborscht" (borș cu verdețuri), „Krautsalat" (salată verde), „Kichla" sau „Kiechle" (un fel de blinii), „Küchla" („minciunele"), „Fleischknopfla" (un fel de colțunași cu carne, rusești). Denumirile puteau diferi de la localitate la localitate, dar tendințele generale rămâneau aceleași: bucătăria nemților basarabeni conținea mult aluat și multe legume. Unele dintre aceste rețete sunt gătite și renumite până astăzi, bucătăria nemților basarabeni având și în continuare reputația de a fi deosebit de gustoasă și savuroasă.

În 1940 nemții basarabeni au fost repatriați în cel de-al III-lea Reich, dar au continuat să-și gătească bucatele preferate, transmițând rețetele copiilor și nepoților. În prezent în Germania sunt organizate periodic cursuri de gătit, bazate pe bucătăria nemților basarabeni. Astfel, Centrul pentru educația adulților din Backnang [4], din Verden [5] și din alte localități oferă cursuri de bucătărie basarabeană. Unul dintre cursurile anuale are denumirea „Bucătăria basarabeană – rețete clasice în abordare modernă" („Bessarabische Küche – klassische Rezepte modern umgesetzt") [4]. La aceste cursuri se înscriu preponderent urmași ai nemților basarabeni, apropiați ai acestora, dar și curioși care au auzit de faimoasa bucătărie basarabeană și vor să guste din savoarea ei. Or, participanții la curs gătesc bucatele, apoi le și consumă toți împreună.

Bucătăria nemților basarabeni nu cuprinde doar gastronomia propriu-zisă, ci și obiceiurile și tradițiile legate de prepararea și consumul bucatelor, de aranjarea meselor și de multe alte aspecte.

După cum am remarcat, multe bucate ale nemților basarabeni au drept ingredient de bază aluatul, grânele fiind cultivate din belșug. Astfel, nu este de mirare faptul că gospodină era acea femeie care putea să mânuiască excelent aluatul. Mai mult decât atât, o gospodină desăvârșită trebuia să poată întinde aluatul atât de subțire, încât să se poată citi un ziar prin el [4]. În comunitățile nemților basarabeni, unul din preparatele importante era ștrudelul – o piatră de încercare pentru fiecare tânără gospodină. Se considera că fata este gata de măritiș atunci când poate găti bine ștrudelul [4].

Nemții basarabeni, asemeni celorlalte etnii din Basarabia, în perioada caldă a anului găteau în bucătăria de vară („Sommerküche") – o construcție provizorie, de regulă deschisă, în aer liber, unde vara se găteau bucatele, dar și se servea masa [6, p. 122]. În limba germană standard există acest cuvânt (Sommerküche), el însă semnifică mai mult gastronomia de vară, adică bucatele din meniul de vară, pe când în lexicul nemților basarabeni acest cuvânt desemnează, în primul rând, un loc special – bucătăria de vară, indispensabilă în fiecare gospodărie din Basarabia.

Un alt aspect important al gastronomiei nemților basarabeni îl constituie condimentele. Ei încep să utilizeze și condimentele populare în Basarabia. Astfel în bucătăria lor își fac intrarea foile de dafin, utilizate pe larg pentru mai multe rețete în întreg spațiul est-european, balcanic și mediteraneean. Acest condiment însă nu era utilizat anterior de germani, totuși la nemții basarabeni devenind absolut necesar. În romanul de inspirație autobiografică „Raport către El Greco" scriitorul grec Nikos Kazantzakis (1883-1957) mărturisea că, fiind în Germania, Austria nu putea găsi nicăieri foi de dafin, indispensabile bucatelor grecești cu care era obișnuit. Astfel, a hotărât să-și aducă în Germania coroana de lauri, pe care o primise în Grecia ca poet laureat și s-o consume (!) frunză cu frunză pentru gătirea bucatelor. [7]

Așadar, nemții basarabeni se inspiră din bucătăria etniilor conviețuitoare în Basarabia, îmbogățindu-și rețetele, obiceiurile și, în consecință, și lexicul.

IV. Astfel apare o terminologie specifică, formată din cuvinte bazate în special pe dialectul șvab și elvețian, la care se adaugă cuvinte din limbile rusă, română, ucraineană, idiș, franceză, formând cu timpul așa-numitul „dialect neoșvab" [9], specific nemților basarabeni, care nu era vorbit nici în Germania, nici în Elveția germanofonă. Una dintre ultimele scriitoare vorbitoare ale acestui dialect local a fost Elvira Wolf-Stohler (1920-2018), poetă, ultima supraviețuitoare a localității Șaba (Schabo), aflată pe litoralul Mării Negre. Elvira Wolf-Stohler a decedat la vârsta de 98 de ani, în 2018, lăsând 2 volume de poezii

dedicate amintirilor localității sale de baștină, pe care a fost nevoită s-o părăsească în 1940, în contextul repatrierii etnicilor germani din Basarabia. Comuna Șaba fusese întemeiată lângă Cetatea Albă, în 1822, de viticultori din cantonul elvețian Vaud, „devenind în scurt timp una dintre localitățile de frunte în viticultură ale Rusiei" [8, p. 182], dar totodată și o „localitate balneară înfloritoare" [8, p. 182].

După revenirea în Elveția, la vatra străbunilor ei unde nu fusese niciodată, Elvira Wolf-Stohler se simțea străină, căci vorbea un dialect pe care nu-l înțelegea nimeni. Fiind nostalgică după locurile natale în care a copilărit și a locuit până la vârsta de 20 de ani, Wolf-Stohler a publicat poezii și proză scurtă în diferite publicații din Elveția, a oferit mai multe interviuri, în ultimii ani și în mediile online, în care depăna amintiri despre o lume dispărută – orașul natal Șaba și locuitorii săi, despre un dialect pe cale de dispariție – dialectul neoșvab basarabean, înțeles de tot mai puțini oameni. Elvira Wolf-Stohler mărturisea în unul din ultimele interviuri că este ultima supraviețuitoare a nemților basarabeni din Șaba [9].

Cele mai importante poezii ale acestei autoare au fost înmănuncheate în volumul „Akazienblüten" („Flori de salcâm"), scrise bineînțeles în dialect. Una dintre poeziile relevante pentru gastronomia nemților basarabeni este „Mach mit mir uf dr Kicheschrank" („Hai să deschidem dulapul de la bucătărie", *trad. proprie a titlului*) [2, p. 42-23]. Această poezie din 11 catrene rimate reprezintă un etno-meniu versificat al nemților și elvețienilor din Basarabia, cuprinzând un șir de termeni gastronomici specifici acestui grup etnic, mulți dintre ei deja menționați mai sus. Chiar în prima strofă autoarea menționează borșul nemților basarabeni, pe cel roșu și pe cel verde, continuând cu sarmalele (numite „Golubzi", termen inspirat din limba rusă), apoi cu bucatele specifice germane – ștrudelul și un tip de găluște („Dampfnudla"). În bucătăria sud-germană există și acum „Dampfnudel" – considerat de fapt desert, un fel de chifle servite cu sos de vanilie. Nemții basarabeni însă găteau aceste găluște ca supliment la friptură [1, p. 19], deci sărate, nu în varianta de desert. În strofa a treia a poeziei este menționată salata cu smântână, specifică bucătăriei basarabene, precum și friptura de porc, servită neapărat cu celebrele murături, cu roșii murate.

Strofa a patra laudă ardeii, numiți „Pfeffer" (în tradiția locală basarabeană, numiți și acum în limba română deseori „piper"/„chiperi" mai degrabă decât „ardei") și bostăneii umpluți. Tot aici este menționată și vânăta pentru „Ikra". Strofa a cincea relatează despre colțunași („Wareniki") cu multă smântână, cunoscuți și în varianta

„Käsknepfla" – colțunași cu brânză. Strofa a șasea este dedicată pâinii de casă, tăiețeilor de casă care se pun în zama de găină. În strofa a șaptea este lăudată celebra plăcintă cu dovleac – „Kürbisplatschenta". Era considerată unul dintre deserturile de bază ale bucătăriei basarabene. Autoarea menționează cu umor că dacă are cineva așa ceva, să-i transmită neapărat, s-ar mulțumi cu vreo trei bucăți. În strofa a opta se menționează că nicio gospodărie basarabeană nu ducea lipsă de sos de ardei – „Pfeffersoss", pe tot parcursul anului.

Ultimele strofe sunt dedicate apei – aici apare un cuvânt specific „Wasserbank"- masa pe care se ținea găleata cu apă potabilă. Găleata propriu-zisă este numită în dialectul respectiv „Wedro", cuvânt preluat din limba rusă. Este menționată de asemenea și fântâna – sursa apei potabile. Din scrierile nemților basarabeni cunoaștem că fântâna, și anume fântâna cu cumpănă, era unul din simbolurile reprezentative ale acestui grup etnic.

Așadar, poezia fiind scrisă integral în dialectul nemților basarabeni – un dialect pe cale de dispariție, poate fi cu greu înțeleasă de vorbitorii actuali ai germanei standard, conținând foarte multe cuvinte autohtone, din diferite limbi ale etniilor cu care nemții basarabeni au fost în contact. În cadrul acestei cercetări, am recurs și la un experiment ad-hoc – am expediat poezia unui grup de 5 persoane adulte, vorbitoare de limbă germană, inclusiv în varianta elvețiană. Nimeni nu a putut înțelege despre ce dialect este vorba. Chiar și discutând între ei, ei nu au înțeles toate cuvintele, având dificultățile cele mai mari tocmai la denumirile bucatelor. Astfel, oricât ar părea de straniu, pentru un vorbitor de germană din Republica Moldova poezia conține mai puține cuvinte necunoscute decât pentru un vorbitor nativ al germanei din sudul Germaniei sau din Elveția germanofonă.

Așadar, inițial, coloniștii germani au adus cu sine rețetele culinare din regiunile lor de origine, pe care cu timpul, intrând în contact cu grupurile etnice locale, dar și datorită belșugului de legume și cereale din Basarabia, le-au adaptat creând astfel bucătăria nemților basarabeni. În plus, intrând în contact și cu grupurile etnice – români, ucraineni, bulgari, găgăuzi – nemții basarabeni nu numai și-au îmbogățit gastronomia, adaptând și asimilând multe dintre tradițiile culinare locale, ci au asimilat și multe cuvinte din câmpul gastronomic din limbile celorlalte etnii, integrându-le în vocabularul dialectului specific pe care-l vorbeau. Dialectul nemților basarabeni este tot mai puțin vorbit, rămân însă cărțile de rețete, memoriile, poeziile, și, mai nou, cursurile de gastronomie dedicate bucătăriei nemților basarabeni, celebră pentru savoarea și gustul său.

Referințe bibliografice:

1. SCHLECHTER, E. (Solo). *Meine Heimat ist Deutschland. Prosa und Verse.* Veröffentlichungen des Vereins zur Förderung des Schrifttums der deutschen aus Bessarabien, Vol. 13. Stuttgart, 1986. 416 p.
2. WOLF-STOHLER, E. Mach mit mir uf dr Kicheschrank. În: *Jahrbuch der Deutschen aus Bessarabien. Heimatkalender 2022*. P. 42-43.
3. ENSSLEN, G. Wein und Wassermelone in Bessarabien. In: *Bessarabischer Heimatkalender, 1959*. Hannover, 1959. P. 72-73.
4. Eine schwäbisch-russische Mischung. Kochkurs in der Volkshochschule Backnang: Bessarabische Leckereien werden modern umgesetzt. In: *Backnanger Kreiszeitung*, 12 iunie 2019. [Accesat 20.06.2023] Disponibil: https://www.bkz.de/nachrichten/eine-schwaebisch-russische-mischung-26851.html
5. Hilpert-Kuch, Ch. *Bessarabien – Schwarzmeer und Russlanddeutsche*. 28.04.2019 [Accesat 20.06.2023] Disponibil: https://www.bessarabien.blog/bessarabische-spezialitaeten/
6. WAGNER, F. Erinnerungen aus Gnadental. In: *Bessarabischer Heimatkalender, 1960*. Hannover, 1960. P. 120-123.
7. KAZANTZAKIS, N. *Raport către El Greco.* București: Humanitas Fiction, 2012. 516 p. ISBN 978-973-689-504-3.
8. SCHMIDT, U. *Basarabia. Coloniștii germani la Marea Neagră*. Chișinău: Cartier, 2014. 420 p. ISBN 978-997-579-765-8.
9. WIELAND B. Von Pratteln nach Bessarabien und zurück – das Leben als Fremde in der alten Heimat. In: *Basler Zeitung*, 16.09.2018 [Accesat 20.06.2023] Disponibil: https://www.bzbasel.ch/basel/baselland/von-pratteln-nach-bessarabien-und-zuruck-das-leben-als-fremde-in-der-alten-heimat-ld.1529842 (accesat la 20.06.2023)
10. *Mitteilungsblatt des Bessarabiendeutschen Vereins*. Heft 11, Noiembrie, 2010.