

## Особенности еврейской кухни ЕАО в конце XX- начале XXI века

*Коновалова Валентина Сергеевна*

*Приамурский государственный университет им. Шолом- Алейхема*

*Студент*

*Галечко Игорь Иванович*

*Приамурский государственный университет им. Шолом- Алейхема*

*к.и.н., доцент кафедры истории, архивоведения и правовых учений*

### **Аннотация**

В работе раскрыты основные аспекты национальной кухни ЕАО. В следствии изученных источников раскрыты выводы о том, что основным аспектом особенности кухни является исторически сложившаяся многонациональность области. Рассмотрен аспект влияния еврейской культуры на национальную кухню ЕАО.

**Ключевые слова:** национальная кухня, еврейская кухня, национальный состав, общественное питание.

### **Features of jewish eastern cuisine at the end of the XXth-beginning of the XXI century**

*Konovalova Valentina Sergeevna*

*Sholom-Aleichem Priamursky State University*

*Student*

*Galechko Igor Ivanovich*

*Sholom-Aleichem Priamursky State University*

*Candidate of historical sciences, associate professor of the department of history, archival and legal studies*

### **Abstract**

The main aspects of the national cuisine of the JAR are revealed in the work. As a result of the studied sources, the conclusions are revealed that the main aspect of the cuisine's peculiarity is the historically developed multinationality of the region. The aspect of the influence of European culture on the national cuisine of the Jewish Autonomous Region is considered.

**Keywords:** national cuisine, Jewish cuisine, national composition, catering.

На современном этапе в ЕАО отсутствует определённое, описательное мнение о национальной кухне, принято считать, что национальной кухней является еврейская, но на сегодняшний день заведений общественного питания с еврейской кухней единицы, а в домашней кухне населения можно

увидеть разнообразные кухни мира. Именно поэтому, важно разобраться, какая кухня является национальной для ЕАО, выделить её особенности и определить её значение в культурном развитии региона. Определить влияние еврейской культуры на развитие национальной кухни ЕАО.

В числе еврейских переселенцев в Еврейскую автономную область были люди, приезжающие из Белоруссии, Украины, Европы, Америки, Палестины. Это обусловило развитие особенностей национальной кухни в ЕАО. В 1990-е годы наблюдалось возрождение еврейской культуры, вместе с особенностями развития предыдущих лет, это все нашло отражение в особенностях развития национального аспекта в кухне. В Биробиджане во всех кафе и ресторанах есть фирменное блюдо: шницель по-биробиджански, автором которого является шеф - повар Яков Исаакович Блехман. В меню жителей области наблюдается смешение разных национальных блюд: китайские, корейские салаты, борщ, но, как правило, обязательным составляющим являются еврейские национальные блюда (кисло-сладкое мясо), гифелте фиш (фаршированная рыба), бульон с манделакс, латкес (драники), варнечекес (вареники с творогом), форшмак (паштет из соленой сельди с маслом). Хотя все эти блюда не являются кошерными. В данном случае мы видим не фактическое проявление еврейской национальной культуры, выраженное в традиционной кухне, а сформированная собственно ЕАО «самобытная» кухня. Сохраняются еврейские названия, основной состав блюд, но блюда не соответствуют кашриту, отсутствует религиозный компонент [9].

Что же касается соответствия блюд кашриту как, таковой нужно сказать, что этот аспект определяется с древних времён в своде Торы. Так, ни в блюдах, ни в меню нельзя сочетать мясо (или птицу) и молоко. Не разрешаются к употреблению кровь и свинина. В еврейской кухне отчетливо видны элементы рационального питания. Из продуктов животного происхождения наибольшей популярностью пользуются рыба и мясо птицы, которые являются продуктами высокой пищевой и биологической ценности, так как содержат значительное количество полноценных белков, витаминов, минеральных веществ, легко усваиваемых организмом. В блюдах широко используется сочетание продуктов животного и растительного происхождения. В еврейской кулинарии ограничено применение пряностей, все направлено на сохранение естественных вкусов продуктов. Поэтому при изготовлении блюд используются такие приемы тепловой обработки как припускание, отваривание, слабое тушение. [12].

Вопрос соответствия пищи по кашриту в ЕАО остается спорным. Дело в том, что в области всего несколько десятков человек соблюдают кошер. Кошерных продуктов в ЕАО очень мало, те, кто соблюдают кошер, вынуждены заказывать многие продукты из Израиля. Вообще к потребителям кошерных продуктов можно отнести только, членов дальневосточных еврейских общин. В последнее десятилетие Еврейская автономная область становится центром развития и укрепления культуры и традиций еврейского народа. На этом фоне интерес к области и у

зарубежных, и у российских евреев резко возрос. Приезжающие в область туристы с удовольствием пробуют и знаменитый шницель-побиробиджански из не кошерного мяса, однако, когда, в область приезжают правоверные иудеи, то питаются они, как правило, тем, что привезли с собой или заказали из Израиля [11].

Несмотря на национальный статус, область с момента официального образования являлась территорией с разнообразной национальной палитрой так, чтобы понять все многонациональные аспекты в национальной кухне ЕАО, нужно обратиться к статистическим данным переписи населения в сравнении 2002 и 2010 года, то мы увидим, что по сравнению с 2002 на 2010 год количество азербайджанцев увеличилось на 0,2%, также увеличилось количество русских на 0,8%, однако количество евреев сократилось на 0,3%. Население ЕАО, как и во всей стране, отличается большой многонациональностью, так можно выделить например следующие: азербайджанцы, армяне, башкиры, белорусы, евреи, китайцы, корейцы, марийцы, молдаване, мордованы, немцы, поляки, русские, татары, таджики, узбеки, украинцы, цыгане, чувашаи [9].

Такая многонациональность в области обусловила нужду в создании предприятий общественного питания, ориентированных на предпочтения в питании различных наций и культур, поэтому предприятия общественного питания на территории ЕАО выбирают ориентацию на многие кухни мира, так, например, в г. Биробиджан существуют заведения со следующими кухнями мира: европейская, арабская, кавказская, азербайджанская, еврейская, китайская, японская, корейская, кавказская, малазийская, украинская, итальянская, а также быстрое питание. Количество предприятий с еврейской кухней уступает количеству с кавказской, европейской, китайской и не уступает количеству предприятий с итальянской, корейской, японской кухнями. [8].

Таким образом, национальный аспект в развитии общественного питания в Еврейской автономной области берёт свое начало от создания самой области. В связи с тем, что данное образование, искусственно созданное на религиозной и этнической принадлежности советской властью, оно развивалось самобытно по-своему. В период 1990-х годов в области наблюдается оживление еврейской культуры, а также интенсивное сотрудничество, в первую очередь торговое, с КНР, которое в свою очередь обусловило приезд в область граждан КНР. Эта тенденция в 2000-х годах увеличивалась, также можно отметить увеличение числа представителей таких национальностей как: азербайджанцы, русские. Это обусловило количественное создание предприятий общественного питания с ориентацией практически на все национальности, приживающихся на территориях ЕАО. Такая тенденция сохраняется и на 2018 год. В связи с этим, невозможно выделить еврейскую кухню, как истинно национальную для Еврейской автономной области, конечно для развития самой культуры евреев в ЕАО, не смотря на уменьшение их количества на территориях области, создается множество мероприятий, предприятий и др. для развития

этой культуры, однако исходя из особого синтеза наций и культур в ЕАО образовалась своя, неповторимая национальная кухня. Данный аспект развиваясь все разнообразней с каждым годом в ЕАО, вносит в культурное развитие региона неповторимые особенности, которые будут вызывать интерес исследователей для рассмотрения его в аспекте глобализации, как данного региона, так и мира в целом.

### **Библиографический список**

1. ГАЕАО. Ф707.ОП.1.Д.3
2. ГАЕАО. Ф707.ОП.1.Д.4
3. ГАЕАО. Ф87.ОП.4.Д.2973
4. ГАЕАО. Ф707.ОП.1.Д.88
5. ГАЕАО. Ф707.ОП.1.Д.108
6. ГАЕАО. Ф707.ОП.1.Д.118
7. ГАЕАО. Ф707.ОП.1.Д.144
8. ГАЕАО. Ф87.ОП.4.Д.3262
9. Каштанюк В.А. Титова Е.В. Национальная кухня как способ межкультурных коммуникаций в еврейской автономной области: Современные исследования социальных проблем. Красноярск, НИЦ, 2015, № 8 (52).С.439-449.
- 10.Каштанюк В.А. Этническая история евреев в Еврейской автономной области: социокультурный аспект // Образование. Наука. Научные кадры. Гуманитарные науки. Исторические науки. 2012. № 3. 298 с. С. 289-294.
- 11.Клименков, М.П. Зол шойнзайн! // Семь лет в свободном полете: / Сост. Л.А. Небурова. Биробиджан, 2008. С. 116-122.
- 12.Примак П.В. Возрождение еврейской культуры в Еврейской автономной области в конце XX - начале XXI вв.. Биробиджан: Изд-во ДВГСГА, 2006. 81 с. С. 73.