

УДК 392.8(=161.2)
DOI: 10.17223/19988613/55/22

О.М. Рындина, А.Г. Воропаева

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА УКРАИНЦЕВ ТОМСКОЙ ОБЛАСТИ: ДИНАМИКА ВО ВРЕМЕНИ И ПРОСТРАНСТВЕ

Анализируется пища пореформенных переселенцев-украинцев, обосновавшихся на территории современной Томской области с конца XIX в. Источниками послужили полевые материалы, собранные авторами в 2009–2010 гг. на указанной территории. Применительно к началу XX в. реконструируется система питания украинцев, которая сравнивается с традиционной пищей второй половины XVIII–XX в., характерной для материнской культуры на Украине. Проведен сравнительный анализ традиционной кухни украинцев в рамках Сибирского региона на локальном уровне. Показана динамика во времени пищевых традиций украинцев Томской области.

Ключевые слова: Сибирь; пореформенные переселенцы; украинцы; традиционная культура; пища; продукты питания; кулинария; трапеза будничная и праздничная; ритуальные блюда; трансформация традиций.

Одним из самых многочисленных этносов в России и в Томской области являются украинцы. Согласно данным Всероссийской переписи населения 2010 г., в Томской области они насчитывают 11 254 чел. и занимают третье место после русских (922 723 чел.) и татар (17 029 чел.) [1]. В настоящее время сохранились селения, образованные пореформенными переселенцами из юго-западных губерний России, прежде всего Полтавской и Черниговской – Новорождественское Томского р-на и Большой Татош Молчановского р-на, в которых живут потомки первопоселенцев из Малороссии. Безусловно, со временем украинская культура в них утратила многие специфические черты, однако некоторые воспроизводятся и сегодня, по крайней мере на мемориальном уровне. Самым устойчивым компонентом этнической культуры признана кухня, и данное положение подтверждают полевые материалы, собранные авторами статьи в 2009 г. в с. Новорождественское и в 2010 г. в с. Молчаново, Большой Татош и Тунгусово.

Сбор и систематизация сведений о традиционной украинской культуре активно велись во второй половине XIX – начале XX в. Среди собранных материалов и исследований особое место занимает 7-томное издание П.П. Чубинского, ставшее итогом трех его экспедиций, предпринятых в 1870 г. Идея этнографо-статистического обследования Западно-Русского края возникла в Императорском Русском географическом обществе, и сбор материала по народам Юго-Западного края был поручен секретарю архангельского статистического комитета П.П. Чубинскому. Со второй половины 1870 г. от него начали поступать сведения, комиссия рассмотрела их и признала возможным приступить к публикации с 1871 г. Среди изученных П. П. Чубинским народов значатся и украинцы-малороссы. Большая часть собранного по их культуре материала относится к фольклору, верованиям и обрядам. Не обойденной вниманием оказалась и материальная культура, сведения о которой обобщены в 7-м томе [2]. Отдельным исследовательским сюжетом стала пища. В ее характеристике

выделены и ранжированы компоненты, продукты, блюда, описано приготовление некоторых из них, указана праздничная, обрядовая и постная пища, приведены некоторые сведения о трапезе. Вместе с тем приведенная характеристика далеко не равномерно охватывает украинскую пищу во всем ее объеме. Так, значительное внимание уделено напиткам, а выпечке дано предельно сжатое описание.

Ко второй четверти XX в. относится осмысление материала, собранного по народам западной части России, на восточнославянском уровне. Указанную тенденцию лучше всего раскрывает труд Д.К. Зеленина «Восточнославянская этнография» [3], впервые изданный в 1927 г. в Берлине на немецком языке. Автор опирается на собственные полевые материалы и собранные предшественниками во второй половине XIX – начале XX в. Сравнительному анализу с выделением общих восточнославянских и специфических этнических компонентов у русских, украинцев и белорусов были подвергнуты материалы по всем сферам традиционной культуры, включая и пищу. Правда, охарактеризована она неравномерно: основное внимание уделено доминирующим компонентам – мучному и растительному. Детально охарактеризованы способы приготовления хлеба и напитков. К типично украинским блюдам отнесены борщ, вареники, галушки и узвар-компот. Приведены некоторые сведения о трапезе, правда, без учета этнической специфики.

Задачи сравнительно-исторического изучения традиционной культуры восточнославянских народов на новом теоретико-методическом уровне были решены в фундаментальной коллективной монографии «Этнография восточных славян», в которой отдельная глава посвящена пище [4]. Основное внимание в ней уделено выявлению и характеристике общих восточнославянских черт в традиционной пище. Анализируемыми элементами стали продукты, блюда, технология приготовления, трапеза и утварь. В качестве украинских «национальных блюд» указаны каравай – высокий пышный

хлеб, который пекли на свадьбу, вареники и колбасы, отмечено явное предпочтение, отдаваемое шампиньонам среди прочих грибов.

Наиболее развернутая, сбалансированная и содержательная характеристика традиционной украинской пищи представлена Л.Ф. Артюх в главе «Народная кухня» коллективной монографии «Украинцы», вышедшей в серии «Народы и культуры» [5]. В ней раскрыта обусловленность пищевых компонентов хозяйственной сферой культуры, выделены специфические для украинцев способы заготовки и обработки продуктов, описаны блюда с указанием степени их архаики и динамики на протяжении XIX–XX вв. В работе проведено разграничение пищи на обыденную и праздничную, отдельное место отведено ритуальным блюдам и пищевым запретам, приведены сведения о режиме питания. В целом указанную работу можно определить как исходную матрицу для сравнительно-исторического изучения украинских пищевых традиций, в том числе и на локальном уровне.

Работ, посвященных пище в культуре украинских переселенцев в Сибири, относительно немного. Во второй половине XX – начале XXI в. появляются исследования, затрагивающие тему украинской кухни в регионе в рамках истории и культуры пореформенных переселенцев: работы Е.Ф. Фурсовой, посвященные украинцам Новосибирской области [6, 7], О.Г. Сидорской – свадебной обрядности украинцев Омской области [8], Т.А. Гончаровой – украинцам-переселенцам на Томской земле [9]. Наиболее подробно традиционная кухня украинских переселенцев изучена Е.Н. Ефремовой на основе материалов Омского Прииртышья [10, 11].

Методология изучения традиционной пищи украинцев, проживающих на территории Томской области, строится на положениях, утвердившихся в отечественной историографии и систематизированных С.А. Арутюновым в рамках сравнительно-типологического метода [12. С. 295–296, 300, 305]. Анализируемыми компонентами служат источники питания, способы их получения и обработки с учетом эволюции, блюда (будничные, праздничные и ритуальные), трапезы, пищевые запреты. Методологическое значение имеет указание автора на необходимость выделения субстратного (исконно этнического) и суперстратного (приобретенного в результате этнокультурного взаимодействия) пластов в традиционных системах питания. Типологический метод дополнен системным, согласно которому компоненты традиционной пищи рассматриваются в их взаимосвязи и взаимообусловленности, что позволяет вести речь о традиционной системе питания. Совпадение компонентов анализа с теми, что присутствуют в работе П.П. Чубинского, предоставляет возможность определения хронологической динамики и субстратных, и суперстратных пластов в кухне украинцев Томской области при сравнении данных второй половины XVIII – начала XX в. с полевыми материалами, собранными авторами статьи в начале XXI в.

Основу хозяйственного комплекса украинцев на территории Томской области составляли земледелие и животноводство. В начале XX в. землю обрабатывали плугом, в который впрягали быков или лошадей. Сеяли вручную. Состав сельскохозяйственных культур включал рожь, ячмень, просо, овес, а затем и пшеницу. Именно озимая рожь и ячмень отмечены украинцами как традиционные для их хозяйства культуры. Убирали урожай серпами, литовками с приделанными к ним граблями. Последние укладывали скошенные стебли колосок к колоску. Сжатые колосья вязали в снопы, для просушки зерна ставили их на поле в суслоны, т.е. по кругу, а сверху прикрывали еще одним снопом. Молодили зерно цепями, с которыми ходили по кругу, мололи его на мельнице [13].

Важной составляющей земледелия являлось огородничество, а перечень выращиваемых культур характеризуется внушительностью и разнообразием: морковь, свекла, брюква, тыква, лук, чеснок, горох, бобы, мак. Значительная часть огородной площади отводилась под посеvy картошки и капусты. Для уборки картофеля собирали помочи. Из масличных и прядильных культур выращивали лен, коноплю и подсолнух. Возделывание на огородах гречихи было обусловлено и нуждами пчеловодства. В первой половине XX в. огородными культурами стали помидоры и огурцы. Украинские огороды отличались размерами и во второй половине XX в. и требовали больших трудовых затрат. Их возделывание вошло в число сильнейших впечатлений от детства. *«На 9 Мая вытаскивали из подполья до 90 ведер картошки для проращивания и в начале июня садили ее. Как только заканчивалась посевная, совхозной техникой вспахивали огороды, а садили, пололи, окучивали и копали картошку вручную. После посадки картошки подходило время прополки грядок на огороде, а у мамы были грядки длиной до 10 м... После прополки огорода наступала пора сенокоса. Ее сменяла копка картошки. По окончании копки из молодой картошки обязательно готовили драники и ели их со сметаной»* [14].

В досоветское время в украинском хозяйстве было развито животноводство. Держали лошадей, быков, коров, свиней, овец, кур. В ранжировании домашних животных первые четыре вида занимали явно доминирующие позиции, а последние – сопутствующие: кур рассматривали как «бесплатное приложение», а овец не любили за их «крикливость», но потребность в шерсти для изготовления теплой одежды и обуви заставляла их держать. В Колбинке, например, была своя «шерстобитка», где катали валенки. В советское время поголовье домашнего скота значительно сократилось, но минимум его указанного состава тем не менее сохранялся.

К дополнительным занятиям, представленным далеко не в каждом хозяйстве, принадлежали пчеловодство, рыболовство и охота. Практиковался сбор дикоросов, главным образом лесных ягод – черемухи, малины, смородины, на севере – клюквы. Структура домашнего хозяйства украинцев обусловила и набор пищевых

продуктов, составлявших основу украинской кухни на территории Томской области. В ней преобладали растительный и мясной компоненты. Растительный компонент включал в себя зерновую составляющую – рожь и пшеницу, из муки которых выпекали хлебо-булочные изделия, готовили мучные блюда. Из зерен проса варили пшеничную кашу.

Весомую часть растительного компонента составляли разнообразные овощи. Картофель и капуста входили в состав различных блюд, свекла и морковь были незаменимы при варке борща. Кроме того, морковь сушили в русской печи, а зимой ее заваривали и пили вместо чая. Лакомством служила пареная брюква. Сладким блюдом, заменявшим употребляемый лишь по праздникам кусковой сахар, считалась тыква, которую называли «арбузом». Тыкву разрезали пополам и распаривали в русской печи. Горох и бобы чаще ели сырыми, а бобы также сушили и зимой отваривали, приправляя салом или маслом, растительным или сливочным. Депортированные после Великой Отечественной войны украинцы тушили на масле и сметане стручки фасоли. Чеснок и лук служили приправами, а запах чеснока вызывал восторженные гастрономические оценки. Лук и чеснок на зиму сушили, сплетали, и многочисленные их вязанки висели на стенах на кухне.

Подсолнухи, вызревавшие на томской земле, давали семечки, которые, во-первых, служили излюбленным лакомством-забавой, во-вторых, из них делали масло, в-третьих, их везли в Томск на продажу и на вырученные деньги покупали соль. Из семян льна и конопли также делали растительное масло, активно употребляемое в пищу в качестве приправы – «все блюда приправляли льняным или конопляным маслом». В д. Большой Татощ у Сазонова была «маслобойка», и все жители ходили к нему отжимать масло. При отжиме наряду с основным продуктом, маслом, получали и жмых – «мокуху» – спрессованные остатки семян. Жмых напоминал по вкусу несладкую халву. Из него делали колобки, их сушили, затем разрубали на кусочки и грызли [15]. Из головок мака выбивали семена, и готовый продукт стоял на кухне в мешочке. Его активно использовали при выпечке, добавляли в толченую картошку.

Ягоды, разнообразившие растительный компонент благодаря собирательству, приносили из леса и сушили. Варенье раньше не варили. Сушеной малиной и смородиной начиняли пироги, распаренную калину смешивали с суслом и ели во время поста. Черемуху мололи, получали из нее муку, которую использовали в кулинарии.

Животноводство обеспечивало наличие мясного и молочного компонентов в кухне украинцев Томского края. В пищу шли преимущественно свиные туши практически без остатка. Мясо использовалось прежде всего как основа для суповых бульонов, субпродукты – как начинка для колбас и пирогов. Свиное сало оставалось и в Сибири продуктом предпочтительного употребления и в будничной, и в праздничной пище. Сало, предназначенное для специальной пищевой обработки,

должно было быть толщиной в «четверть», т.е. в 4 пальца. Чтобы получить продукт желаемого качества, поросята специально откармливали больше года. Обработка сала предполагала соление и копчение. Для соления со спинной части туши срезали вместе с кожей сало в виде лент, которые затем разрезали на куски и полойно укладывали в деревянный ящик. Между слоями посыпали только соль. Хорошее сало получалось, когда с него сбегала «водичка», для этого оно должно было постоять определенное время [16]. Копчение производили в печной трубе. Оно стало причиной сильного пожара, вспыхнувшего в 1929 г. в с. Новорождественское. Искра попала на крышу, а она была соломенной. Дом сгорел в одночасье, выгорела и значительная часть села. Всем миром помогали погорельцам [13].

Молочный компонент в пище украинцев представлен молоком и производными от него продуктами – сметаной, творогом, маслом. Их переработка сведена к минимуму. Из творога варили сыр, добавляя яйцо и масло. Он служил начинкой для блинов. Рыбный компонент, хотя и упоминался в рассказах информаторов, но эпизодически – уха, жареная со сметаной рыба.

Рацион питания зависел от достатка в крестьянском хозяйстве, а он в значительной степени определялся социально-экономическими и политическими условиями в стране. В годы Гражданской и Великой Отечественной войн варили каши, смолов на ручных жерновах то, что оставалось после обмолота зерна, постный борщ и щи, в особенно тяжелые годы – суп из крапивы. Праздничную выпечку на Рождество и Пасху заменяли «картофельный хлеб и булочки»: терли сырой картофель, отжимали, смешивали с крахмалом, отстоявшимся в отжатом картофельном соке. Так получали картофельное «тесто», из которого жарили «хлеб» и «булочки».

Наиболее отчетливо этническая специфика кухни украинцев Томского края вырисовывается в реконструкциях, относящихся к началу XX в., когда доминировало единоличное крестьянское хозяйство. Именно к этому времени информаторы относят активное бытование традиционных украинских блюд – борща с пампушками, сала, колбас и выпечки.

Ежедневным продуктом потребления был хлеб. Его пекли дома в русской печи, после того как она протопится. Летом подкладывали под него капустные листья, чтобы не прилипла зола. Вместо дрожжей использовали закваску – кусок теста от предыдущей выпечки. Поскольку хлеб пекли главным образом из ржаной муки, он получался темным, но таким запашистым, что его нюхали, прежде чем есть. Объединением считался свежеспеченный хлеб, обмакнутый в льняное масло. Будничной выпечкой являлись коржи из теста, замешанного на кислом молоке с добавлением соды. Перед выпечкой их протыкали вилкой. В печи они поднимались и становились рельефными. Такие коржи ели с молоком.

Ежедневная трапеза непременно предполагала борщ. Его доминирующие позиции среди жидких блюд подчеркнуты уже самим специальным названием, в то

время как любой другой суп именовался «юшкой». Зафиксированы три варианта его приготовления. Первый – вероятно, наиболее архаичный, поскольку максимально напоминает суп из борщевика, – прообраз борща, и он заключался в следующем. В чугунок клали мясо, картошку и заготовку из свеклы, заливали водой и ставили в русскую печь. Свекольную закуску дети по наказу матери делали накануне: в крынку мелко крошили свеклу, добавляли туда ложку дрожжевого теста и оставляли на ночь. Вторым вариантом – борщ с заготовкой из сала, свеклой, морковкой и капустой. Заготовка представляла собой соленое сало, толченое в ступе с луком. Третий вариант не предполагал предварительной заготовки, борщ варился с мясом, картошкой, капустой, свеклой и морковью. При любом варианте украинский борщ должен был быть обязательно жирным и насыщенно красного цвета, для чего в него при варке клали целую свеклу. Третье отличие украинского борща – хрустящая, т.е. не переваренная, капуста. Заменой борщу могли служить щи из кислой капусты.

Борщ варили ежедневно, но не ежедневно подавали к нему пампушки. Борщ с пампушками – это блюдо особенно любимое и хвалюемое украинцами. После Великой Отечественной войны, в условиях скудности питания, борщ с пампушками служил праздничным блюдом. Пампушки делали из дрожжевого теста, чаще замешанного из ржаной муки. Шарик из теста клали на противень и ставили в русскую печь. Подавали пампушки с чесночной поливкой. Ее делали в двух вариантах: из капустного рассола, смешанного с растительным маслом и толченым чесноком, либо только из толченого чеснока, смешанного с растительным маслом. Чесночной поливкой приправляли и отварной картофель. Пампушки подавали и как самостоятельное блюдо. Укладывали кругами в большую тарелку, чтобы посередине оставалась «дырка», и ели с молоком или сметаной – «кто как хочет».

Повседневным крупяным блюдом служила каша, главным образом пшенная, из выращенного в хозяйстве проса. Ее варили, точнее томили, в русской печи. Этим же способом готовили и кашу из тыквы: очищали, нарезали, клали в глиняный горшок и добавляли пшено.

К ежедневным блюдам принадлежал отварной картофель, приправленный салом, пережаренным с луком. Из мучных блюд были распространены вареники с начинкой из картофеля, творога, клецки – кусочки пресного теста, отваренные в воде. Их приправляли салом, пережаренным с луком, или посыпали сахаром. В последнем случае клецки становились сладким блюдом. Варили «картопляные» галушки: отщипывали от «картофельной муки» кусочки, скатывали в ладонях в шарики и кидали в кипящую воду. Сваренные комочки заливали кипяченым молоком, и получалось «объединение». Из свекольных или капустных листьев делали голубцы, начиняя их пшенной кашей.

Напитками кроме молока служили хлебный квас и кисели: белый – молочный, красный – из сушеных ягод,

а позднее – из варенья. Кисели принадлежали к ряду праздничных блюд. Варили также «хохляцкий» кисель из сухофруктов с добавлением крахмала. Любимым молочным напитком стала ряженка. Для ее приготовления кипяченое молоко выливали в крынку, давали остыть, добавляли 1 стакан сметаны и ставили в теплое место на 12–24 часа [13]. Минимальный набор праздничных блюд включал в себя белый и красный кисели, колбасы, сало, винегрет, обилие выпечки, хмельные напитки.

В конце октября-ноября, после забоя свиней, начиналось массовое приготовление колбас. Собранные полевые материалы позволяют вести речь о трех их разновидностях. Во-первых, кровяная колбаса. Оболочкой для нее служили тонкие свиные кишки. Тщательно вычищенные, вымытые и выскобленные, они становились белыми и тонкими. Их начиняли смесью из крови, иногда вареной, пшенной или гречневой крупы, свиного сала. Сырую колбасу протыкали иглой, чтобы кишка не лопнула, укладывали в чугунок или жаровню, иногда добавляя немного воды, и ставили в русскую печь, а позднее – в духовку. Вторая разновидность – мясные колбасы. Начинкой для них служила нарезанная кусочками нежирная свинина или говядина, приправленная чесноком, перцем и солью. Начинку готовили заранее и оставляли на ночь. Жарили в русской печи на листах или на сковороде, добавив немного воды. Подавали, нарезав на кусочки. Третья разновидность – ливерная колбаса, которую начиняли кусочками мяса, легких, почек, печени, сала с добавлением специй – перца и лаврового листа. Ливерную колбасу отваривали и хранили в берестяных туесах, заливая жиром. Подобный способ позволял хранить колбасу длительное время и летом [17]. Когда начиняли колбасы, пользовались определенным приспособлением: в конец кишки вставляли петлю, сделанную из согнутого прута. Очевидно, производным вариантом от мясных стали колбасы из толстых кишок, начиненные тертой картошкой. Их запекали и затем по мере надобности разогревали на сковороде с салом и луком.

Вкусным блюдом, отмеченным как украинское, назван «ковбык» – желудок свиньи, начиненный мясом, салом, почками, зашитый и запеченный в печи [18]. «Хохляцкий» винегрет предполагал обжаривание по отдельности свеклы, моркови, лука с последующим смешиванием и добавлением соленого огурца.

По воскресеньям и на праздники пекли блинчики, чаще начиненные творогом, которые скручивали или сворачивали, а также пироги с разнообразной начинкой – из мяса, капусты, картошки, толченой или молотой черемухи, сушеной малины и смородины. Свообразием отличались пироги со свеклой. Для них ставили ржаное кислое тесто, терли на мелкой терке свеклу, парили ее на сковороде без масла, добавляли сухую малину, позднее – варенье, изюм и мак. Все это служило начинкой. Сладкой выпечкой были булочки, печенье в виде птиц, калачи из дрожжевого теста на молоке или из пресного,

которые варили в растительном масле. К праздничному столу обязательно пекли каравай. Его украшали ягодой, чаще калиной, цветами и обносили гостей, отрезая каждому по кусочку [19].

Кухня депортированных украинцев имела некоторые отличия. В борщ добавляли фасоль. Отмечены такие блюда, как «лопатки» – стручки фасоли, тушенные на масле со сметаной, и «мамалыга». Для приготовления последней в картофельное пюре добавляли кукурузную муку, привозимую из Украины, и выкладывали в чашку. Когда масса принимала форму дна, чашку переворачивали, выкладывали пюре и ниткой разрезали на мелкие треугольники. Подавали с пережаренным на сале луком и яйцом. Готовили сладкие пампушки: раскатывали дрожжевое тесто, вырезали стопкой кружочки, обжаривали в жире и посыпали сахаром [20]. Правда, украинским подобное блюдо не считалось.

Хмельные напитки были представлены пивом, медовухой и самогоном. Последний гнали из молотого зерна. Его клали в кадку, добавляли хмель и дрожжи, заливали водой. В результате брожения получалась брага. Ее наливали в чугуны и ставили на железную печь. Во время кипения по трубочке, вделанной в верхнюю часть чугуна, стекал самогон. Он был «мягким» для питья [16].

Из череды календарных праздников, отмечаемых украинцами на Томской земле, специфические блюда отмечены для Рождества, Пасхи и Троицы. На них пекли хлеб, посыпали его маком и сверху украшали крестом из теста. На Рождество запекали в русской печи большой кусок мяса, предварительно нашпиговав его салом и чесноком и обмазав пресным тестом из ржаной муки. Утром, после рождественской ночи, подавали на стол мясо, тушенное накануне ночью в горшочках в русской печи. Обязательными блюдами рождественского застолья были холодец и колбасы. Готовили на праздник и рыбные блюда: жарили рыбу, добавляя сухие грибы и заправляя мукой, луком.

Главным пасхальным блюдом являлась «пасха», или «кулич», выпекаемые из пшеничной муки. Для теста на 1 л молока брали 10 яиц, 1 стакан растительного масла, добавляли дрожжи. Луковой шелухой красили яйца. Пасху, крашеные яйца, сало и соль освещали в церкви. Для пасхальной трапезы тушили мясо с картошкой, жарили котлеты. На Масленицу главным образом пекли блины.

Календарная обрядность украинцев Томского края сохранила и ритуальные блюда. На «Велию» – вечер накануне Рождества – или в первый день Рождества на стол ставили кутью, приготовленную из зерен пшеницы: их предварительно толкли, просеивали, варили и поливали сиропом из сахара или меда. Отваренные зерна по вкусу напоминали перловку. Кутьей также служила густо сваренная гречневая каша, приправленная растительным маслом, или густая пшенная каша, политая медом, разбавленным водой.

Великий пост – «заговение» – предполагал особую пищу – рыбу, винегрет, пареную в печи брюкву, свеклу,

кашу из тыквы. Все блюда приправлялись лишь растительным маслом. Из зерен ржи делали солод, для чего их слегка проращивали, затем сушили и мололи. Солод размешивали с водой и распаривали в печи, получая сусло. Для получения сусла использовали и лепешки, высушенные в печи до коричневого цвета. Сусло заквашивали и в пост хлебали, смешивали его с распаренной калиной [21].

В семейной обрядности украинцев на территории Томской области лишь свадьба отмечена присутствием обязательных блюд. К ним относятся белый и красный кисели и обилие выпечки. Последняя непременно включала в себя тонкий и обязательно хрустящий хворост, пряники, политые смесью из взбитой простокваши, яиц, сахара и муки, а также коржи, пропитанные медом, смешанным с маком. Молодых встречали на свадьбе с блинами, их же, фаршированные мясом и творогом, ставили на свадебный стол. В свадебной обрядности проступает и символика продуктов растительного происхождения, причем с отрицательным значением. Так, тыква-«арбуз», вынесенная во время сватовства, означала отказ со стороны невесты и ее родителей. Элементом свадебной вседозволенности, вписанной в структуру обряда, являлось следующее «представление». Невесту садили на печь, мазали ей лицо черемуховой мукой, затем помещали в корыто и возили по деревне [22].

Для выявления черт инвариантности и вариативности в пище украинцев, проживающих на территории Томской области, следует сравнить ее с материнской культурой, лучше всего отраженной в работах П.П. Чубинского и Л.Ф. Артюх.

На уровне компонентов принципиальная разница заключается в усилении в Томском крае мясного компонента, что было определено большей степенью развития животноводства. Если на Украине основу питания составляла растительная пища, представленная мучными и крупяными блюдами с овощными и фруктовыми добавками [5. С. 244], то на исследуемой территории сформировалась трехкомпонентная основа – мучная, овощная и мясная пища. Характерный для населения исследуемой территории рыбный компонент практически не проявил себя в украинской кухне.

На уровне продуктов питания также следует вести речь о воспроизведении на новой территории базового для украинской кухни набора. Сохранили свое значение рожь и просо как основные зерновые, первая – для производства зерна, вторая – круп, позднее к ним прибавилась пшеница, а вот количество блюд из гречки сократилось. Определяющее значение в кулинарной традиции украинцев имели овощи, выращиваемые на огороде – картофель, капуста, морковь, свекла, редька, репа, огурцы, лук, чеснок, горох – их употребляли в сыром, вареном, тушеном, жареном, печеном и квашеном виде. Большое распространение имели фрукты – груша, яблоко, вишня, слива, которые употреблялись в качестве начинки и лакомства наряду с лесными ягодами. Бахчевые, арбуз и дыню, ели с хлебом [2. С. 434–437]. Практически

весь состав огородных овощей, охарактеризованный П.П. Чубинским, оказался воспроизведенным в условиях Томского края, поскольку здесь культуры плодоносили. По климатическим условиям исключенными из кухни оказались фрукты и такие бахчевые, как арбуз и дыня, однако их заменила тыква, именуемая «арбузом». Исчезновение грибных блюд, возможно, объясняется предпочтением в Малороссии шампиньонов [4. С. 300] и их отсутствием в Сибири. Не утратило своих доминирующих позиций и сало, сохранился на Томской земле и способ его засолки в деревянном ящике, правда, серьезную конкуренцию продукту составили мясные блюда, прежде всего колбасы. Молоко стабильно присутствует в украинской кухне Томской области. Слабая роль молочной пищи на Украине объяснялась слабым удоем коров, изнуренных тяжелыми работами в сельском хозяйстве. Использование лошадей в качестве основной тягловой силы решило эту проблему в Сибири. Вместе с тем молоко в пище украинцев, проживавших на территории Томской области, играло явно второстепенную роль, поскольку, во-первых, представлено продуктами его первичной обработки – сметаной, творогом и маслом (исключение составила ряженка), а во-вторых, служило дополнением к блюдам.

Сохраненными оказались и основные способы обработки продуктов – варка, тушение / томление, печение, в меньшей степени – жарение. Приготовление многих блюд на Томской земле было связано со спецификой русской печи, позволяющей длительное время подвергать продукты медленной и равномерной термической обработке – «томить».

Основным пищевым продуктом, приготавливаемым украинцами из ржи, был хлеб. У них слово «жито» означало рожь, что свидетельствует о степени значимости данной культуры в системе жизнедеятельности этноса [3. С. 142; 5. С. 242]. Как и на Украине, на территории Томской области доминировал ржаной хлеб. Была сохранена и технология его ежедневного приготовления – без дрожжей, на закваске из куса теста последней выпечки. Сохранилось обилие и разнообразие выпечки – пампушки, булочки, калачи, пироги с разнообразной начинкой. Мучные блюда также хорошо сопоставимы с бытовавшими на Украине – вареники, клецки, или галушки.

Символом украинской кухни и на Томской земле остался борщ. Архаичная традиция его приготовления из «бурякового квасу» и заготовки из сала с луком [2. С. 438] была воспроизведена в несколько модифицированном виде – закваска из свеклы и заготовка из толченого с чесноком соленого сала. Правда, сузилась вариативность приготовления блюда: не зафиксированы холодные борщи из кваса, добавление в него рыбного или грибного бульонов, заправка вареным яйцом или пахтой. Поливка для пампушек, подаваемых к борщу, включала в себя на Украине чеснок и растительное масло, а местную специфику ей придал рассол от квашеной капусты в качестве третьего компонента. Та же

квашеная капуста фигурирует на территории Томской области и в качестве основного продукта для щей, присутствует в голубцах, начиняемых мясом и кашей. Воспроизведенными в Томском крае оказались и такие архаичные для украинской кухни блюда, как каши. И здесь их варили из проса, тыквы, а пшеничные и гречневые не получили широкого распространения.

Предметом особого внимания и гордости у украинцев на территории Томской области стали колбасы. Мясные и кровяные имеют аналоги на Украине, а ливерные – местная специфика. По популярности колбасы здесь намного превзошли кендюх, или «ковбык» в местной огласовке, – начиненный желудок свиньи. Сохранилась традиция тушения мяса в горшочках и запекания свиного окорока на праздники.

Инкорпорированными в украинскую кухню, как и на Украине, оказались и блюда из картофеля – отварной, оладьи из тертого сырого картофеля, клецки. Правда, украинскими эти блюда не считались, и их переходный характер отразило название тертого картофеля, смешанного с крахмалом, – «картофельная мука».

Существование на Томской земле продолжил и такой архаичный напиток украинцев, как кисель из муки. Местная специфика просматривается и в усилении роли молока как повседневного напитка и в ущемлении им позиций компота и кваса. В приготовлении хмельных напитков украинцы на территории Томской области сохранили более ранние традиции: на Украине в XIX в. отошли от варки пива, медовухи [5. С. 251] и перешли к приготовлению наливочек, а здесь праздничное застолье и в начале XX в. характеризовали пиво, медовуха и самогон.

Серьезным изменениям на Томской земле подверглась обрядовая сфера украинской культуры. Она оказалась заметно сокращенной, соответственно уменьшился и набор празднично-ритуальных блюд. Наиболее существенная трансформация произошла с семейной обрядностью. Так, из родильной и поминальной обрядности ритуальные блюда исчезли вовсе, а из свадебной практически выпал ее главный символ – каравай. Это тем более интересно, что каравай сохранился как праздничное блюдо и блюдо календарной обрядности – Рождества, Пасхи и Троицы. Местный вариант кулинарного кода на украинской свадьбе был представлен блинами, которыми встречали молодых, и булочками, которым уделяли особое внимание, правда, утраченным оказалось их название – «шишечки».

Календарная обрядность лучше сохранилась на территории Томской области [23]. Основным обрядовым блюдом в канун Рождества стала кутья, аналогичная по рецептуре той, что зафиксирована на Украине – обработанные зерна пшеницы, политые сиропом из меда. Формы вариативности кутьи различны: в местах исхода – зерна ячменя, на территории Томской области – гречихи и проса. Состав постных блюд в целом аналогичен варианту материнской культуры, но за одним существенным исключением: во время поста на территории

Томской области готовили блюдо из сусли и распаренной калины, что обнаруживает параллель с культурой русских старожилов [24. С. 240]. Мучная пасха-кулич и крашеные яйца символизировали Пасху, но творожная пасха не готовилась украинцами в Томском крае. Масленица славилась блинами.

Итак, основные черты украинской культуры в области пищи оказались воспроизведенными пореформенными переселенцами на новом месте обитания – на территории Томской области. Это касается базовых компонентов (мучной и овощной), набора продуктов (зерна ржи, проса, пшеницы, капуста, картофель, свекла, морковь, мак, тыква, бобы, горох и другие овощи, свиное мясо и сало, молоко, сметана, творог, конопляное, льняное и подсолнечное масло), способов их обработки (варение, тушение, выпекание) и приготавливаемых блюд (борщ с пампушками, вареники, винегрет, отварной картофель, политый растительным маслом, соленое сало, колбасы, кендюх, студень, булочки, караваи, пироги). Выделенный комплекс можно определить как субстратный для пореформенных украинцев-переселенцев, обосновавшихся на территории Томского края. Наиболее существенные изменения традиционной кухни заключались в исчезновении из питания фруктов, усилении роли мясного компонента и сокращении ритуальных блюд. Кроме того, украинская кухня на исторической родине отличалась большим разнообразием вариантов у приготавливаемых блюд, т.е. она обладала большим культурным запасом, большей культурной избыточностью. На новом месте обитания из этого запаса было отобрано то, что наиболее оптимально способствовало новой природно-климатической нише.

К суперстратному компоненту можно отнести длительное бытование пива, возможно, под влиянием проживавших по соседству пореформенных переселенцев из Прибалтики, возникновение картофельного варианта колбасы – белорусов, а ливерные колбасы, способ их сохранения в берестяных туесах и постное блюдо из сусли и распаренной калины – очевидно, следствие этнокультурных контактов с русским старожильским населением.

Осуществление детального исследования по пище украинцев Омской области [11] позволяет сравнить две системы питания, сложившиеся в Сибири, и сделать вывод об отсутствии или наличии в регионе локально-адаптационных вариантов украинской культуры. Укажем на наиболее существенные результаты проведенного анализа. Во-первых, основой системы питания на обеих территориях служили земледелие и животновод-

ство, что обусловило усиление роли мясного компонента. Специфику омского варианта составила «вторая жизнь» молочных продуктов, что позволило определить систему питания как «зерново-мясо-молочный комплекс» [Там же. С. 13, 17]. Во-вторых, на территории Омской области отмечена большая степень сохранности обрядовой сферы культуры, соответственно, лучше представлены и ритуальные блюда. Особенно это заметно применительно к свадьбе, которая непременно включала в себя изобилие выпечки, включая каравай и «шишечки» [8. С. 27–28]. Сохранилась там и поминальная кутья, в то время как на территории Томской области поминали «кто чем может». Святочная кутья в Омской области была представлена тремя разновидностями – рождественской, новогодней и крещенской [11. С. 14], а в Томской – единственным вариантом, рождественским. В-третьих, традиционная кулинария Омской области содержит в себе и большее разнообразие обыденных блюд. Это касается и борща. Иными словами, омский вариант украинской культуры воспроизвел в условиях адаптации больше черт материнской культуры, чем томский.

Пищевая система, реконструированная в статье применительно к началу XX в., в годы военных лихолетий XX в. была сведена к минимуму, а в 1960–1970-е гг. частично восстановлена. Так, в с. Новорождественском в это время «в сельской пекарне выпекали для себя пампушки. Зайдешь – а там такой запах чеснока!» [25]. На существовавших еще тогда русских печах к праздникам пекли булочки на все село. К праздничному застолью готовили колбасы, винегрет, студень. Ни одно застолье не обходилось без соленого и копченого сала.

В настоящее время украинская кухня существует больше на мемориальном уровне. Колбасы, пироги, фаршированные блинчики, компот на праздничном столе напоминают о том, что предки хозяев – пореформенные переселенцы с Украины. Правда, рецепты и технологии приготовления блюд в значительной степени утратили прежние черты. Это же относится и к борщу, который сегодня варится без свекольной заправки и заготовки из сала, а подается без пампушек. И все же за традиционной пищей сохраняется и сегодня важнейшая функция – этнокультурного маркера. Именно она в условиях утраты родного языка, часто и смены идентичности в пользу русской очерчивает границы того мира, что определяется как украинская культура. «Украинский дух – это кухня», – данную фразу одного из наших информаторов можно определить эпиграфом к настоящей статье.

СПИСОК ИНФОРМАТОРОВ

- Герасименко (Вашиной) Ярослава Петровна*, 1960 г.р., пос. Нюrsa Чаинского р-на.
Завражнова (Герасимчук) Людмила Ивановна, 1953 г.р., д. Колбинка Молчановского р-на.
Коваленко (Горлушко) Татьяна Михайловна, 1952 г.р., с. Новорождественское Томского р-на.
Коновалова Валентина Никитична, 1929 г.р., с. Новорождественское Томского р-на.
Котова (Гавриленко) Мария Тимофеевна, 1940 г.р., с. Новорождественское Томского р-на.
Лесняк (Притула) Зоя Александровна, 1935 г.р., с. Большой Татош Молчановского р-на.

- Ложкова (Цысь) Нина Петровна*, 1926 г.р., с. Новорождественское Томского р-на.
Мальгина (Притула) Галина Александровна, 1961 г.р., д. Большой Татош Молчановского р-на.
Мананникова (Гавриленко) Раиса Дмитриевна, 1936 г.р., с. Новорождественское Томского р-на.
Петрик (Краснопёрова) Любовь Михайловна, 1939 г.р., д. Медведчиково Анжеро-Судженского (ныне Яйского) р-на Кемеровской обл.
Притула Надежда Евстафьевна, 1927 (1926) г.р., с. Большой Татош Молчановского р-на.
Секора (Вдовик) Лидия Яковлевна, 1940 г.р., с. Новорождественское Томского р-на.

ЛИТЕРАТУРА

1. Всероссийская перепись населения 2010. Табл. 7. Национальный состав населения по субъектам федерации. URL: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/perepis_itogi1612.htm (дата обращения: 11.12.2016).
2. Материалы и исследования, собранные д. чл. П.П. Чубинским // Труды этнографическо-статистической экспедиции в Западно-Русский край, снаряженной Императорским Русским географическим обществом. Юго-западный отдел. СПб., 1872. Т. 7. 609 с.
3. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М. : Наука, Глав. ред. вост. лит., 1991. 511 с.
4. Липинская В.А. Пища и утварь // Этнография восточных славян : очерки традиционной культуры. М. : Наука, 1987. С. 292–312.
5. Артюх Л.Ф. Народная кулинария // Украинцы. М. : Наука, 2000. 536 с. (Народы и культуры).
6. Фурсова Е.Ф. Традиционная пища украинских переселенцев // Фурсова Е.Ф., Васеха Л.И. Очерки традиционной культуры украинских переселенцев Сибири XIX – первой трети XX в. : (по материалам Новосибирской области) / Новосибир. гос. пед. ун-т, Местная нац. культурная автономия украинцев. Новосибирск, АГРО-Сибирь, 2004. Ч. 1. С. 67–72.
7. Фурсова Е.Ф. Пасхальные обычаи крестьян Новосибирского Приобья, Барабы и Кулунды // Моя Сибирь: вопросы региональной истории и исторического образования : сб. науч.тр. / под ред. В.А. Зверева. Новосибирск : Изд-во Новосиб. пед. ун-та, 2002. С. 112–122.
8. Сидорская О.Г. Свадебная обрядность украинцев Омской области (1930-е – 2000-е годы) : автореф. дис. ... канд. ист. наук. Омск, 2013. 33 с.
9. Гончарова Т.А. Историческая динамика этнической культуры (на примере украинцев Томской области) // Вестник Томского государственного университета. 2010. № 336. С. 76–78.
10. Ефремова Ю.Н. Повседневные блюда в системе питания украинцев Западной Сибири (на примере Омской области) // Казанская наука. 2012. № 1. С. 21–27.
11. Ефремова Ю.Н. Традиционная пища украинцев Омского Прииртышья в XX – начале XXI в. : автореф. дис. ... канд. ист. наук. Омск, 2013. 22 с.
12. Арутюнов С.А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. М. : Наука, 1989. 247 с.
13. ПМА, Мананникова Р.Д., с. Новорождественское, 2009.
14. ПМА, Мальгина Г.А., с. Молчаново, 2010.
15. ПМА, Лесняк З.А., с. Молчаново, 2010.
16. ПМА, Притула Н.Е., д. Большой Татош, 2010.
17. ПМА, Завражнова Л.И., с. Молчаново, 2010.
18. ПМА, Коваленко Т.М., с. Новорождественское, 2009.
19. ПМА, Ложкова Н.П., с. Новорождественское, 2009.
20. ПМА, Герасименко Я.П., с. Молчаново, 2010.
21. ПМА, Петрик Л.М., с. Новорождественское, 2009.
22. ПМА, Коновалова В.Н., с. Новорождественское, 2009.
23. Рындина О.М. Святочная обрядность украинцев Томского края // Вестник Томского государственного университета. Культурология и искусствоведение. 2012. № 4 (8). С. 154–161.
24. Бардина П.Е. Быт и хозяйство русских сибиряков Томского края. Северск : Контекст, 2009. 432 с.
25. ПМА, Котова М.Т., с. Новорождественское, 2009.

Ryndina Olga M. Tomsk State University (Tomsk, Russian Federation). E-mail: rynom_97@mail.tomsknet.ru

Voropaeva Anna G. Tomsk State University (Tomsk, Russian Federation). E-mail: vlaskinaag@yandex.ru

TRADITIONAL FOOD OF THE TOMSK REGION UKRAINIANS: DYNAMICS IN TIME AND SPACE

Keywords: Siberia; post-reform resettlers; Ukrainians4 traditional culture; food; food products; cuisine; everyday and festal meal; ritual dishes; changes of traditions.

The article analyzes one of the most stable components of ethnic culture – food. The research subject is the traditional cuisine of post-reform resettlers from Ukraine, who have settled in the territory of modern Tomsk region at the close of the 19th century. The field materials collected by the authors in 2009-2010 in the specified territory were sources for the article. The analysis is based on comparative-typological and system approaches. The first allows tracing the dynamics of the analyzed components – food sources, ways of obtaining and processing them, dishes (everyday, festal and ritual), meals, food bans. The second involves analyzing the components, considering their interrelationships and identifying the basic characteristics for the nutrition system. It is compared with the traditional food of the second half of the 18th-20th centuries, characteristic of the maternal culture in Ukraine. It is concluded that the main features of Ukrainian culture in the field of food turned out to be reproduced by post-reform resettlers in a new habitat – on the territory of the Tomsk region. This applies to basic components (flour and vegetable) and a set of products (grains of rye, millet, wheat, cabbage, potatoes, beets, carrots, poppy, pumpkin, beans, peas and other vegetables, pork and fat, milk, sour cream, cottage cheese, hempseed, linseed and sunflower oil), methods of processing (boiling, bratting, baking), and dishes (borsch with pampushkas, vareniki, vinaigrette, boiled potatoes, sprinkled with vegetable oil, salted bacon, sausages, kendyuh, jelly, buns, loaves, pies). The most significant changes in the traditional cuisine consisted in the disappearance from the nutrition of fruit, the strengthening of the role of the meat component and the reduction of ritual dishes due to the significant sequestration of the ritual sphere itself. Comparative analysis within the framework of the Siberian region at the local level allowed to talk about two variants of the nutrition system of post-reform Ukrainians of settlers - Tomsk and Omsk. Their differences are in the component composition (respectively flour-vegetable-meat and grain-meat-dairy), a greater variety of everyday and festal ritual dishes at the latter. The dynamics of the food traditions of the Ukrainians of the Tomsk region is shown in time, their practical disappearance by the middle of the 20th century, caused by socioeconomic cataclysms, and partial reconstruction in the 1960s-1970s was noted. The memorial character of the existence of Ukrainian cuisine in modern times and, at the same time, the preservation of the most important function of an ethnocultural marker for Ukrainians is underlined.

REFERENCES

1. The State Statistical Committee. (2010) *Vserossiyskaya perepis' naseleniya 2010* [All-Russian Population Census 2010]. [Online] Available from: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/perepis_itogi1612.htm. (Accessed: 11th November 2016).
2. Chubinsky, P.P. (ed.) (1872) *Materialy i issledovaniya, sobrannye d. chl. P.P. Chubinskim* [Materials and research collected by P.P. Chubinsky]. In: *Trudy etnograficheskoy statisticheskoy ekspeditsii v Zapadno-Russkiy kray, snaryazhennoy Imperatorskim Russkim geograficheskim obshchestvom. Yugo-zapadnyy otdel* [Proceedings of the ethnographic-statistical expedition to the Western Russian Territory, equipped by the Imperial Russian Geographical Society. Southwest Section]. Vol. 7. St. Petersburg: [s.n.].
3. Zelenin, D.K. (1991) *Vostochnoslavlyanskaya etnografiya* [East Slavic ethnography]. Moscow: Nauka.
4. Lipinskaya, V.A. (1987) *Pishcha i utvar'* [Food and Utensils]. In: Chistov, K. (ed.) *Etnografiya vostochnykh slavyan. Ocherki traditsionnoy kul'tury* [Ethnography of Eastern Slavs. Essays of traditional culture]. Moscow: Nauka. pp. 292–312.
5. Artyukh, L.F. (2000) *Narodnaya kulinariya* [National Cuisine]. In: Ponomarev, A.P. (ed.) *Ukraintsy / Narody i kul'tury* [Ukrainians / Peoples and Cultures]. Moscow: Nauka.
6. Fursova, E.F. (2004) *Traditsionnaya pishcha ukrainkikh pereselentsev* [Traditional food of Ukrainian immigrants]. In: Fursova, E.F. & Vasekha, L.I. *Ocherki traditsionnoy kul'tury ukrainkikh pereselentsev Sibiri XIX – pervoy treti XX v. (po materialam Novosibirskoy oblasti)* [Essays on traditional culture of Ukrainian migrants in Siberia in the 19th – first third of the 20th centuries (a case study of Novosibirsk region)]. Part 1. Novosibirsk: Novosibirsk State Pedagogical University. pp. 67–72.
7. Fursova, E.F. (2002) *Paskhal'nye obychai krest'yan Novosibirskogo Priob'ya, Baraby i Kulundy* [Easter customs among peasants of the Novosibirsk Ob, Baraba and Kulunda]. In: Zverev, V.A. (ed.) *Moya Sibir': Voprosy regional'noy istorii i istoricheskogo obrazovaniya* [My Siberia: Questions of regional history and historical education]. Novosibirsk: Novosibirsk State Pedagogical University. pp. 112–122.
8. Sidorskaya, O.G. (2013) *Svadebnaya obryadnost' ukrainsev Omskoy oblasti (1930-e – 2000-e gody)* [Ukrainian wedding rituals of Ukrainians of in Omsk Region (the 1930s – 2000s)]. Abstract of History Cand. Diss. Omsk.
9. Goncharova, T.A. (2010) *Istoricheskaya dinamika etnicheskoy kul'tury (na primere ukrainsev Tomskoy oblasti)* [Historical dynamics of ethnic culture (a case study of the Ukrainians in Tomsk region)]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta – Tomsk State University Journal*. 336. pp. 76–78.
10. Efremova, Yu.N. (2012) *Povsednevnye blyuda v sisteme pitaniya ukrainsev Zapadnoy Sibiri (na primere Omskoy oblasti)* [Everyday meals in the food system of Ukrainians in Western Siberia (a case study of Omsk region)]. *Kazanskaya nauka*. 1. pp. 21–27.
11. Efremova, Yu.N. (2013) *Traditsionnaya pishcha ukrainsev Omskogo Priirtysh'ya v XX – nachale XXI v.* [Traditional Ukrainian food in Omsk region in the Irtysh area in the 20th and early 21st centuries]. Abstract of History Cand. Diss. Omsk.
12. Arutyunov, S.A. (1989) *Narody i kul'tury: razvitie i vzaimodeystvie* [Peoples and Cultures: Development and Interaction]. Moscow: Nauka.
13. Author's Field Data. (2009) *Manannikova R. D., s. Novorozhdestvenskoe* [Manannikova R.D., Novorozhdestvenskoe settlement].
14. Author's Field Data. (2010) *Malygina G. A., s. Molchanovo* [Malygina G.A., Molchanovo settlement].
15. Author's Field Data. (2010) *Lesnyak Z. A., s. Molchanovo* [Lesnyak Z.A., Molchanovo settlement].
16. Author's Field Data. (2010) *Pritula N. E., d. Bol'shoy Tatosh* [Pritula N.E., the village of Bol'shoy Tatosh].
17. Author's Field Data. (2010) *Zavrazhnova L. I., s. Molchanovo* [Zavrazhnova L.I., Molchanovo settlement].
18. Author's Field Data. (2009) *Kovalenko T. M., s. Novorozhdestvenskoe* [Kovalenko T. M., Novorozhdestvenskoe settlement].
19. Author's Field Data. (2009) *Lozhkova N. P., s. Novorozhdestvenskoe* [Lozhkova N.P., Novorozhdestvenskoe settlement].
20. Author's Field Data. (2010) *Gerasimenko Ya. P., s. Molchanovo* [Gerasimenko Ya.P., Molchanovo settlement].
21. Author's Field Data. (2009) *Petrik L. M., s. Novorozhdestvenskoe* [Petrik L.M., Novorozhdestvenskoe settlement].
22. Author's Field Data. (2009) *Konvalova V. N., s. Novorozhdestvenskoe* [Konvalova V.N., Novorozhdestvenskoe settlement].
23. Ryndina, O.M. (2012) *Svyatochnaya obryadnost' ukrainsev Tomskogo kraya* [The Festive rituals of Ukrainians in Tomsk Territory]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Kul'turologiya i iskusstvovedenie – Tomsk State University Journal of Cultural Studies and Art History*. 4(8). pp. 154–161.
24. Bardina, P.E. (2009) *Byt i khozyaystvo russkikh sibir'yakov Tomskogo kraya* [Life and economy of Russian Siberians of Tomsk region]. Sevsk: Kontekst.
25. Author's Field Data. (2009) *Kotova M. T., s. Novorozhdestvenskoe* [Kotova M.T., Novorozhdestvenskoe settlement].