

УДК 394
DOI: 10.17223/19988613/72/26

Р.Ю. Федоров

ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ У БЕЛОРУССКИХ КРЕСТЬЯН-ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ УРАЛА И СИБИРИ

Исследование выполнено по госзаданию в рамках программы НИР (проект 121041600045-8).

Исследованы особенности традиционной культуры питания потомков белорусских крестьян-переселенцев конца XIX – начала XX в., проживающих на территории Урала и Сибири. Опираясь на сопоставление современных полевых материалов и этнографических описаний, сделанных в местах выхода переселенцев, выявлены наиболее стойкие элементы национальной кухни, проанализированы изменения в культуре питания переселенцев, связанные с адаптацией к новым природно-климатическим условиям, этническому окружению и модернизацией жизненного уклада.

Ключевые слова: белорусы; Урал; Сибирь; крестьянские переселения; жизнеобеспечение; культура питания; народная кухня.

Культуру питания определенного народа можно рассматривать в разных контекстах: как составляющую системы жизнеобеспечения, обрядово-праздничных действий, социальных отношений и т.д. При этом, по мнению С.А. Арутюнова, «пища – это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ними более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время он легче и быстрее поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям» [1. С. 10]. В связи с этим особого исследовательского интереса заслуживают трансформации культуры питания, происходящие в процессе миграций разных народов, которым было необходимо адаптироваться к смене природно-климатических условий и этнического окружения. Применительно к русскому народу В.А. Липинская отмечала, что «следует отличать адаптивные процессы, протекающие на основной этнической территории, т.е. в средней полосе Восточно-Европейской равнины, и адаптивные процессы на заселенной русскими территории Евразийского континента» [2. С. 18]. Несмотря на наличие целого ряда исследований, посвященных этой теме, трансформации культуры питания белорусских крестьян-переселенцев второй половины XIX – начала XX в., потомки которых проживают в земледельческой зоне Урала и Сибири, остаются недостаточно изученными. Исключение составляют отдельные публикации А.Ю. Майничевой, А.В. Черных, М.А. Жигуновой и др. [3–6]. Е.Ф. Фурсовой были исследованы элементы культуры питания белорусских переселенцев в контексте их обрядовых традиций [7–9].

Основная задача настоящей статьи состоит в обобщении сведений об особенностях культуры питания потомков белорусских крестьян-переселенцев, имевших место с конца XIX в. до наших дней. Источниковую базу исследования составили полевые материалы, собранные автором в ходе этнографических экспеди-

ций на территориях Иглинского района Республики Башкортостан (2010), Таборинского района Свердловской области (2013), Викуловского и Аромашевского районов Тюменской области (2009–2017), Манского района Красноярского края (2017) и Братского района Иркутской области (2017). Таким образом, исследованием охвачены регионы с разным этническим составом и природно-климатическими условиями, что позволило проследить ряд общих и особенных черт в сохранении и трансформациях различных элементов культуры питания переселенцев.

Методология исследования опиралась на сравнительно-исторический подход. В соответствии с ним собранные во время этнографических экспедиций устные рассказы о питании потомков белорусских крестьян-переселенцев были сопоставлены с этнографическими описаниями, сделанными в местах выхода их предков на территории Белоруссии, а также с особенностями культуры питания русского старожильского населения Урала и Сибири, которое наиболее часто выступало в роли нового этнического окружения переселенцев. Среди наиболее важных компонентов культуры питания были выделены навыки хозяйственной деятельности, связанные с земледелием, животноводством, собирательством и охотой, способы приготовления и хранения пищи, специфические названия блюд, а также их символические значения, сложившиеся в бытовой и обрядово-праздничной практике. Представители наиболее старшего поколения информантов, опрошенных в ходе исследования, родились в 1920-е гг. Это позволило получить сведения о традициях приготовления пищи, имевших бытование у их родителей, многие из которых были представителями первого поколения переселенцев.

Белорусы привнесли на территорию Урала и Сибири типичные для мест выхода принципы полеводческо-животноводческого хозяйства. При этом приехавшие из Белоруссии крестьяне стремились воспроизвести на

новом месте сложившиеся на их родине традиции народной кухни, однако в разных поселениях и семьях они имели свои отличительные особенности. Такая ситуация была обусловлена различиями локальных традиций культуры питания, сложившихся в регионах, откуда приехали белорусские крестьяне, а также от уровня благосостояния отдельных семей.

В семьях белорусских крестьян-переселенцев чаще всего было принято питаться три-четыре раза в день. Завтрак называли словом «снядана» (завтракать – снедать), обед – «абед», полдник – «полудзень», ужин – «вячэра» (ужинать – вячерать, вечерить).

Д.К. Зеленин отмечал, что для белорусов было характерно употребление в пищу ржаного хлеба, тогда как пшеничный хлеб им был практически не знаком. Опираясь на классификацию Н. Никифоровского, Зеленин выделял у белорусов шесть традиционных сортов хлеба: чистый хлеб из просеянной муки из веяной ржи; «пушнэй», или «пушной», хлеб из непросеянной муки из невеяной ржи (с мякиной и высевками), «градовый» хлеб из плохо провеянного зерна, «пылавэй» хлеб из смеси ржаной, ячменной, овсяной и пшеничной муки, мякинный хлеб из ржаной муки, «бульбяной» – из ржаной муки, смешанной с толченой картошкой [10. С. 142–143]. При этом Д.К. Зеленин отмечал, что последние два сорта хлеба употребляли в недород или при крайней бедности [Там же]. Данную классификацию можно рассматривать как отражающую лишь общие тенденции, потому что в зависимости от внешних обстоятельств состав хлеба мог меняться. К примеру, «в неурожайные годы к ржаной муке в значительном количестве добавлялись толченые желуди, листья лебеды, молодого папоротника и др.» [11. С. 188].

На момент крестьянских переселений у русского старожильского населения отдельных (преимущественно южных) регионов Урала и Сибири ржаной хлеб начал вытесняться пшеничным [12. С. 194]. Несмотря на это, в большинстве исследованных нами мест компактного проживания потомков белорусских крестьян-переселенцев пшеничный хлеб начал выпекаться сравнительно поздно, нередко уже в послевоенное время. К примеру, Надежда Галактионовна Сницерова, 1939 г.р., проживающая в д. Выезжий Лог Манского р-на Красноярского края, отмечала, что в их деревне пшеницу начали сеять только в 1950-е гг., когда появились ее новые сорта, адаптированные для местного климата. Почти во всех обследованных районах встречаются упоминания о том, что в экстремальных ситуациях (преимущественно в годы Великой Отечественной войны) было распространено приготовление описанного Д.К. Зелениным «бульбяного» хлеба. Его основу составляла картошка с примесью ржаной муки. Некоторые информанты отмечали, что при отсутствии муки хлеб мог выпекаться из одной картошки.

По сравнению с русским старожильским населением Урала и Сибири, белорусские переселенцы значительно реже пекли пироги с начинкой, шаньги, булочки и другие виды сдобной выпечки. На территории Белоруссии данную особенность Л.А. Молчанова связывала с тем, что там многие крестьяне не имели возможности готовить выпечку из пшеничной муки [11. С. 191].

Несмотря на то, что на новом месте она со временем стала доступна потомкам переселенцев, многие из них еще долгое время продолжали следовать сложившимся ранее традициям. Об этом свидетельствуют зафиксированные нами повторяющиеся рассказы жителей деревень, основанных белорусами на территории Братского р-на Иркутской области. В них отмечалось, что в находившихся поблизости селениях русских старожилов – челдонов, выпечки из белой муки готовилось значительно больше. При этом во второй половине XX в. в семьях белорусских переселенцев выпечка из пшеничной муки стала получать все большее распространение. Однако в отдельных деревнях информанты отмечали, что, в отличие от сибиряков, белорусы были чаще склонны выпекать не большие пироги, а маленькие пирожки с картошкой, капустой, свеклой, морковью, ягодами и другими начинками.

Блины имели повсеместное распространение у белорусов, так же как и у других восточных славян. Изначально они были одним из главных поминальных и праздничных блюд, но позднее во многих семьях стали частью повседневного стола. Белорусские переселенцы, проживавшие на территории Урала и Сибири, делали блины без начинки, однако часто было принято во время еды макать их в сметану, поджарку из сала с луком, тушеную рыбу, варенье или толченые свежие ягоды со сметаной. Все эти ингредиенты называли словами «мачанка», «мачала», «моколка» и др. Помимо блинов, в них также часто макали хлеб. Л.А. Молчанова описывала мачанку, которую готовили в Белоруссии, следующим образом: «В жидкое пресное тесто (чаще из ржаной муки) клали мелкие кусочки свежего сала, мяса с косточкой, домашней колбасы, лук, перец. Все это в закрытой глиняной посуде – “латке” – ставили на печь. На стол подавали прямо из печи и ели с блинами» [Там же. С. 195]. При этом автор отмечала, что это кушанье в Белоруссии было доступно наиболее зажиточным крестьянам. Сравнение данного этнографического описания из мест выхода переселенцев с материалами, собранными в ходе этнографических экспедиций, свидетельствует о том, что на Урале и в Сибири круг ингредиентов для мачанки существенно расширился, при этом она стала более доступным блюдом для повседневного рациона крестьянской семьи.

В семьях переселенцев из Викуловского р-на Тюменской области готовили блины, в тесто которых добавлялась свиная кровь. Оладьи у белорусов часто назывались словом «ладки». «Ладки кислые», сделанные из квашеного теста, во многих деревнях являлись важным атрибутом поминального стола. В некоторых семьях пекли «крахмальные ладки». В деревнях, основанных белорусскими переселенцами на территории Братского р-на Иркутской области, пекли сушки на кислом молоке, которые во время еды макали в заваренную на кипятке черемуховую муку (Любовь Федоровна Тарасенко, 1961 г.р., д. Карай Братского р-на Иркутской области). В Манском р-не Красноярского края выпекали печенье из смеси пшеничной муки и перемолотой красной смородины (Мария Никитична Никитина, 1935 г.р., д. Кияй Манского р-на Красноярского края).

Среди выпечки, выполнявшей обрядовые функции, можно выделить фигурное печенье из пресного или кислого теста в виде птиц, которое пекли 22 марта, на день памяти Сорока Севастийских мучеников. Такое печенье называли словами «сороки», «жаваронки» или «птушки». В этот день хозяйка выпекала 40 печений, которые раздавались членам семьи, родственникам и друзьям. Часто в одно из печений клали монету, и она потом доставалась в подарок человеку, которого им угостили. Печенье лепили вручную или использовали для его приготовления специальные формочки. Традиция выпекать из теста «жаворонков» также имела распространение и у русского старожильского населения Урала и Сибири. В Викуловском р-не Тюменской области в некоторых семьях из теста выпекали также гнезда для птиц.

Пасхальные куличи белорусы чаще называли словом «пасха». При наличии пшеничной муки их выпекали из нее. В большинстве семей первых поколений белорусских крестьян-переселенцев важным обрядовым элементом свадебного стола являлся каравай, который хозяйки старались выпекать из пшеничной муки.

Блюдо под названием «кулага» имело распространение не только у белорусских, но и у русских крестьян. У русских, по определению Д.К. Зеленина, это «кислое тесто из ржаной муки и солода, которое не пекут, а парят» [10. С. 149]. У белорусов встречалось несколько способов приготовления кулаг. Иногда она готовилась так же, как у русских, – из ржаной муки, но часто без добавления солода. В некоторых регионах Белоруссии по отношению к ней использовался синоним «саладуха» [11. С. 193]. Такой способ приготовления кулаг был зафиксирован нами в деревнях белорусских крестьян-переселенцев, проживающих на территории Манского р-на Красноярского края. В соответствии со вторым способом кулага также готовилась из ржаной муки, но с добавлением лесных ягод. В ряде деревень для приготовления кулаг высушенные ягоды черемухи перемалывали в муку на мельнице. Затем полученную муку на ночь заливали кипятком, чтобы она немного закисла. В такую кулагу часто макали хлеб. В деревнях белорусских переселенцев на Урале и в Сибири кулагу готовили как в качестве праздничного или поминального блюда в период постов, так и как повседневную пищу.

Из мучных блюд белорусы часто готовили толокно. Для его приготовления овес поджаривался в печи, затем его толкли в ступе или перемалывали на мельнице. Для употребления в пищу измельченное зерно разводили холодной водой.

Повсеместное распространение имели затирки. Для их приготовления делали тесто из ржаной или пшеничной муки, в которое могли добавлять яйца. Затем небольшие кусочки этого теста варили в воде или молоке. Некоторые хозяйки слегка поджаривали тонкий пласт теста на сковороде, затем нарезали его наподобие лапши и уже после этого варили в молоке. Жительница д. Зарбь Братского р-на Иркутской области Мария Николаевна Рогова (Залепа), 1940 г.р., вспоминая рассказы матери, описывала блюдо под названием колотуха: «Когда есть особо нечего было, муку эконо-

мили, кипяток закипит, а потом уже эту муку в подсолненную водичку засыпают, и она как кисель, погуще бывает. Это блюда называли “колотуха” у белорусов. На колотуху нужно меньше муки, а на хлеб слишком много надо. Вот так люди и выживали на этой колотухе». На территории Белоруссии колотуха была довольно распространенным блюдом. В этнографических описаниях второй половины XIX в., сделанных П.В. Шейном, колотуха чаще всего готовилась из гречневой, гороховой или бобовой муки. Им же было описано похожее на колотуху блюдо под названием «болтуха», для приготовления которой использовались ржаная или пшеничная мука [13. С. 31]. Упоминания о приготовлении болтухи также встречались нам в ходе этнографических экспедиций на территории Урала и Сибири. Ингредиенты для этого блюда часто варьировались в зависимости от их наличия в той или иной семье.

В традиционной культуре питания белорусских крестьян-переселенцев важное место занимали каши. Их готовили из ржаной, пшеничной, овсяной, ячменной, гречневой и других круп. Кутью чаще всего делали из цельных зерен пшеницы или ржи с добавлением меда. Начиная с 1960-х гг. для приготовления кутьи все чаще стали использовать рис. Кутья имела важное обрядовое значение: она была обязательным блюдом в поминальные дни, которые у белорусов назывались «Деды», а также на Радуницу и Троицу. Кроме этого, во многих семьях переселенцев сохранилась традиция готовить кутью на Рождество. В.Я. Пропп связывал ее с тем, что традиционная рождественская трапеза белорусов сохранила пережитки культа предков, который, по мнению исследователя, также был связан с культом плодородия [14. С. 21]. Эта особенность нашла свое отражение в том, что наиболее значимые дни цикла рождественских праздников у белорусов часто назывались словом «кутья». «Постная», или «великая», Кутья приходилась на рождественский ужин 6 января. Во многих этнографических описаниях, сделанных как на территории Белоруссии, так и в Сибири, упоминается сцена символического кормления кутьей мороза: «Хозяин, зачерпнув первую ложку кутьи, стучал о стену или окно и приглашал мороза: “Мороз, мороз, приходи кутью кушать! Чтобы ты не морозил ячменя, пшеницы, гороха, чечевицы, проса, гречки и всего, что мне Бог судит посеять”» [15. С. 126]. Накануне старого Нового года наступала вторая Кутья, которая называлась «щедрой» или «богатой» [Там же. С. 127]. Третья – «тонкая», «голодная» или «водопостная» Кутья – приходилась на Крещение [Там же]. На рождественские праздники чугунок с кутьей ставили на полку или на лавку под иконой в красном углу, под него подстиляли солому. Обрядовое значение имела и каша, приготовленная на Хресъбины. Этим словом белорусские переселенцы называли крестины ребенка или день, когда ему выбирали крстных. На него в глиняном горшке варили кашу, в которую все пришедшие гости клали монеты. В отдельных рассказах информантов упоминается, что кашу должна была варить бабка, которая во время родов обрезала ребенку пуповину. На территории Белоруссии это блюдо часто называли «бабиной кашей» [16. С. 341]. Когда горшок ставили

на стол, кум должен был его разбить, после чего гости съедали разлетевшиеся куски каши. Монеты оставались хозяину дома.

Отличительной особенностью традиционной кухни белорусских крестьян-переселенцев является многообразие блюд из картофеля. При этом Л.А. Молчанова отмечала, что они наиболее активно стали входить в рацион белорусов лишь во второй половине XIX в., тогда как в более ранних описаниях крестьянского быта они нередко отсутствовали [11. С. 198]. Таким образом, на момент аграрных переселений конца XIX – начала XX в. культура приготовления пищи из картофеля у белорусов уже сложилась, однако ее традиции были достаточно молодыми и в некоторых регионах еще находились на стадии становления.

Картофель, зажаренный в русской печи, часто называли словом «жаренка». При наличии в него добавляли мясо или сало: «Картошку накрошишь в чугунок, посерединке мяса положишь кусочек, сверху еще сало положишь – жаренка называлась» (Елена Тимофеевна Сердюкова, 1934 г.р., д. Еловка Викуловского р-на Тюменской области). Отварной картофель часто подавался вместе с жареным салом. Во многих семьях белорусских переселенцев из тертого картофеля, запеченного в горшке с добавлением сала или мяса, готовили блюдо под названием «бабка». Почти во всех белорусских деревнях готовили драники, которые иногда также называли «ладками драными». Для их приготовления использовали протертый картофель и яйцо. Состав блюда под названием «драчёна», запекаемого на сковороде, часто описывался переселенцами схожим с драниками. На территории Манского р-на Красноярского края из тертого картофеля готовили «кашу драную». В этом же районе сравнительно поздним новшеством стало приготовление драников из кабачков вместо традиционного картофеля.

Еще одним распространенным блюдом из картофеля были комы. В ходе этнографических экспедиций нами было зафиксировано несколько вариантов их приготовления. На территории Викуловского р-на Тюменской области к отварному картофелю добавлялась ржаная мука, поджаренная на сковороде: «Картошку потолчем, а потом ржаной муки поджаришь на сковороде, чтобы она рыжая такая, коричневая была, потом картошку и муку смешаем, и маленько молочка добавим, чтобы она жидкая не была. Потом кладешь на сковородку жиру, и делаешь як пирожок. Ставим в русскую печь» (Елена Тимофеевна Сердюкова, 1934 г.р., д. Еловка Викуловского р-на Тюменской области). В ряде других деревень из протертого картофеля лепили шарики, внутрь которых добавлялось рубленое свиное мясо или поджарка из сала с луком. У некоторых выходцев из восточных губерний Белоруссии похожее блюдо называлось словом «колдуны». Традицию приготовления комов из картофеля можно считать сравнительно поздней, так как многие белорусские исследователи отмечали, что раньше их делали из овсяной, гречневой или гороховой муки [11. С. 195; 16. С. 329]. Разнообразие рецептов приготовления комов как в районах компактного проживания белорусских крестьян-переселенцев на Урале в Сибири, так и в ме-

стах их выхода указывает на большую вариативность ингредиентов для блюд, объединенных этим названием.

В большинстве белорусских деревень из смеси картофеля и муки делали клёцки, которые добавлялись в суп. На территории Викуловского р-на Тюменской области клёцки из тертого картофеля отваривали в молоке. В Иглинском р-не Республики Башкортостан переселенцы с территории современного Пружнского р-на Брестской области называли такое блюдо галушками. Разнообразие вариантов приготовления клёцок было характерно и для разных регионов Белоруссии. При этом, как отмечал Т.А. Новгородский, так же как и в случае комов, первоначально основным ингредиентом для приготовления клёцок выступала пшеничная, гречневая, ржаная или ячменная мука, и лишь со второй половины XIX в. их все чаще стали готовить из картофеля [16. С. 329].

Марией Никитичной Никитиной, 1935 г.р., из д. Кий Манского р-на Красноярского края описано значительно менее распространенное у переселенцев блюдо – резники, которое встречалось у белорусов, проживавших в Могилевской и Смоленской губерниях: «Еще было блюдо резники. Картошка толченая, вареная, мука пшеничная, баба все это перемешивала, раскатывала, колбаску такую делала. Пошлепает рукой, нарубит рисунок, ромбики получаются. Порежет ромбиками или квадратами. Испечет в русской печи».

Среди овощей значительное место в рационе белорусских крестьян-переселенцев занимала капуста. Чаще всего ее тушили с мясом или салом в русской печи, использовали для приготовления супов, употребляли в качестве закуски в квашеном или засоленном виде. У белорусов было характерным для приготовления щей квасить небольшие, крупно рубленые зеленые кочаны, которые они называли «шерой» (серой) капустой.

На момент массовых крестьянских переселений конца XIX – начала XX в. мясо в рационе питания белорусов занимало меньшее место, чем растительные продукты [17. С. 51]. Нередко оно выступало лишь в роли вспомогательного ингредиента для блюд из овощей или круп. При этом характерной особенностью белорусской кухни было то, что из мяса в ней преобладала свинина. Как отмечала Л.А. Молчанова, «употребление свинины, характерное и для украинцев, отличает белорусскую кухню от русской, где говядина и баранина с давних времен преобладали в повседневном питании, а свинина появлялась только по праздникам» [11. С. 200]. В свою очередь, исследователи традиционной культуры питания русского старожильского населения Сибири отмечали, что для него основным мясным продуктом в XIX в. являлась говядина, тогда как свинина, баранина, козлятина употреблялись меньше [12. С. 196]. Важное место в рационе белорусских крестьян-переселенцев занимало свиное сало, оно добавлялось во многие блюда, на нем жарили пищу.

У белорусов, проживавших на Урале и в Сибири, широкое распространение имело приготовление колбас. Как правило, они делались из свинины. Во многих семьях колбасы были праздничным блюдом. В первую очередь они являлись важным компонентом рождественского стола. По воспоминаниям информантов,

начиная с 1960-х гг. колбасу все чаще стали готовить без привязки к конкретным праздникам, в дни, когда закалывали свинью. Для приготовления колбасы мясо измельчали топором или сечкой. В него добавляли соль, лук, перец и другие специи и затем набивали в свиную кишку. После этого колбасу жарили в русской печи или отваривали в воде. В рассказах информантов из разных регионов Урала и Сибири нередко можно встретить упоминания о приготовлении колбасы с кровяной начинкой – «кровянки». Такая колбаса, по наблюдениям Д.К. Зеленина, не встречалась у русских, которые «избегают какого бы то ни было употребления крови и считают ее добавление в пищу грехом» [10. С. 147]. В кровяную колбасу добавляли пшеничную муку, гречневую или перловую каши, сало, лук и чеснок. В некоторых деревнях традиции приготовления кровяных колбас сохранились по сей день, при этом в ряде случаев в них были привнесены новшества. Так, по рассказу жительницы д. Кий Манского р-на Красноярского края Валентины Дмитриевны Даниловой, 1949 г.р., в настоящее время для приготовления колбас жители кроме свиной крови могут использовать говяжью, а также кровь лося и марала. В отдельных деревнях сохранились региональные рецепты и названия колбас, принесенные из мест выхода переселенцев. К примеру, потомки выходцев из Гродненской губернии, проживающие в д. Новоберезовка Аромашевского р-на Тюменской области, называют приготавливаемую на Рождество колбасу, начиненную тертым картофелем со шкварками, словом «кйшки». Такой вариант приготовления колбасы был известен на Гродненщине, Витебщине и в Полесье [16. С. 332]. Жители пос. Балтика и Будёновский Иглинского р-на Республики Башкортостан называют приготавливаемую ими колбасу словом «шклёндра», которое на сегодняшний день сохранилось на территории Пружанского р-на Брестской области, откуда были родом предки переселенцев. Эта разновидность колбасы готовилась из свиного ливера с добавлением сала. Во многих деревнях делали колбасу под названием «киндюк», ингредиенты которой набивались в свиной желудок.

Из свинины белорусы часто готовили холодец и студень. Переселенцы, проживавшие в Иглинском р-не Республики Башкортостан делали студень из свиных ног и ушей, который называли словом «квашанина», имевшим распространение в Понеманье [Там же]. Жительница д. Чистяково Братского р-на Иркутской области Капитолина Ильинична Миронова (Номоконова), 1939 г.р., отмечала, что в отличие от русских старожилов белорусы подавали на стол холодец, не убирая из него кости. Переселенцы Манского р-на Красноярского края делали из свиной головы сальтисон. Во всех переселенческих деревнях свиное мясо часто запекали в русской печи с картошкой или капустой. Во многих семьях белорусских крестьян-переселенцев свинину засаливали в бочках. Свиную солонину использовали для приготовления супов и вторых блюд. Начиная со второй половины XX в. в рацион потомков переселенцев все больше стало входить говяжье, овечье и куриное мясо, однако во многих семьях свинине до сих пор отдается предпочтение.

Куриные яйца играли важную роль в обрядовой пище белорусских переселенцев. Как и у всех восточных славян, у них было принято угощать родственников и друзей вареными яйцами на Пасху. Чаще всего пасхальные яйца красили луковой шелухой или березовым листом. Нередко куриные яйца хранили к Пасхе в золе для того, чтобы они не испортились. Во многих переселенческих деревнях на Троицу готовили яичницу. Нередко яйца являлись частью поминального стола. В семьях, которые держали много кур, яичницу готовили в качестве повседневного блюда. К примеру, по рассказам потомков переселенцев из д. Чирки Таборинского р-на Свердловской области, излюбленной едой многих ее жителей была глазуня, жаренная на сале.

Благодаря богатству сибирских рек разными видами рыб, блюда из них стали занимать значительное место в рационе белорусских переселенцев. Из рыбы варили уху, стряпали пироги. Среди опрошенных в ходе экспедиций информантов часто можно встретить рассказы о приготовлении в русской печи тушеной или заливной рыбы: «Рыбу не жарят. Ее на сковородку, и в воду. Она варится. Потом в воду добавляют лук, приправы или заливают сметаной» (Мария Петровна Позднякова, 1956 г.р., д. Еловка Викуловского р-на Тюменской области).

В традиционной кухне белорусов, проживающих на Урале и в Сибири, нами зафиксировано много разновидностей супов. Имевший распространение в Белоруссии картофельный суп представители первых поколений переселенцев часто называли похлебкой. Иногда такой суп варили на молоке или заправляли мукой. Крупень (крупник, крупеню) варили на молоке из пшеницы, ржи, проса или других круп. При наличии в него добавляли мясо и сметану: «Моя мамка любила крупеню. Вода закипела, в чугунок кусочек мяса положишь, насыплешь стакана два пшеницы, ложку сметанки лянут, когда уже сварится» (Мария Николаевна Рогова (Залепа), 1940 г.р., д. Зарь Братского р-на Иркутской области).

Борщ готовили чаще, чем щи, которые были больше распространены у русских старожилов Сибири. Обычно борщ варили из капусты с добавлением свеклы. В некоторых деревнях свекольный борщ называли словом «бураки». Также борщ часто назывался словом «борщевик», которое было широко распространено на территории Белоруссии задолго до крестьянских переселений второй половины XIX – начала XX в. [10. С. 148]. Вот как описывала рецепт борща жительница д. Еловка Викуловского р-на Тюменской области Мария Петровна Позднякова, 1956 г.р.: «Борщ варили капустный. Бураков, картошки добавишь, помидоры, гурки, моркву. Все сварится и обьяденье со сметаной». Борщи могли быть постными, но чаще всего в них добавляли кости или куски мяса. Суп из стеблей и листьев свеклы называли ботвиньей. Как и в Белоруссии, на Урале и в Сибири его готовили летом [11. С. 197]. В ботвинью могли добавлять мясо, картошку и лук, обжаренный на сале. На территории Братского р-на Иркутской области ботвиньей нередко называли подобие окрошки со свекольным листом: «На поле мама, помню, идет, вот такая крынка – из лебеды, из бурчаного листа, сейчас

мы окрошкой называем, а у нас называлась – ботвинья. Она тоже на квасу, со свежим огурцом. Свекольный лист ошпаривался. Если куриц кто держал, туда яйцо крошили, ложку сметаны добавляли» (Мария Николаевна Рогова (Залепа), 1940 г.р., д. Зарьбь Братского р-на Иркутской области). В Белоруссии подобное блюдо называли «холодником» [11. С. 198], однако упоминание этого названия нами не было зафиксировано в ходе опросов потомков переселенцев. При этом, по рассказу Любви Павловны Андреевой (Завадской), 1955 г.р., из д. Озёрки Таборинского р-на Свердловской области, в отличие от проживавших в соседней деревне украинцев белорусы не готовили окрошку.

В разных деревнях, основанных белорусскими переселенцами, местные жители описывают различные варианты приготовления щей. Чаще всего щами назывался мясной суп с добавлением капусты и некоторых других овощей, состав которых мог сильно варьировать. Жительница д. Ермаки Викуловского р-на Тюменской области Татьяна Федоровна Слепченко (Черникова), 1956 г.р., описала приготовление щей следующим нетрадиционным образом: «Щи у нас делают: свиная ножка и водичка. Ножку эту досташь, и в эту водичку луку накрошим. Больше ничего не добавлялось и это называлось щами». Этот пример подтверждает наблюдение Л.Н. Молчановой о том, что на территории Белоруссии «иногда капуста как составная часть щей отсутствовала совсем» [Там же. С. 197]. В то же время представители первых поколений переселенцев редко упоминают примеры приготовления щей из ячменной крупы, которые, по мнению ряда исследователей, имели наибольшее распространение у русского старожильского населения Сибири и относились к севернорусской кулинарии [12. С. 195].

Среди белорусских переселенцев был распространен суп под названием «полевка». На территории Белоруссии полевку готовили путем добавления в рассол из хлебного или свекольного кваса мучной «заколоты». В качестве приправ в нее могли добавлять мясо, сало, рыбу или сушеные грибы [11. С. 198]. Белорусские переселенцы нередко готовили полевку вместо кваса на воде, в которую жители Таборинского р-на Свердловской области добавляли заквашенное ржаное тесто – расчину и мясо. Во многих деревнях полевка была важным блюдом поминального стола.

Молочный суп с брюквой часто считался лакомством из-за своего сладкого вкуса. Уха готовилась как из свежей рыбы, так и из ее запасов, которые сушили или засаливали в бочках. В особенностях ее приготовления часто можно проследить заимствования у русского старожильского населения. Белорусы, проживавшие на Урале и в Сибири, чаще стали готовить грибные супы.

Напитки у белорусских крестьян-переселенцев также имели ряд отличительных особенностей. Во многих деревнях варили традиционный для белорусов кисель из овса. Часто для приготовления киселя использовали картофельный крахмал с добавлением различных ягод. В Викуловском р-не Тюменской области в зимнее время делали кисели из замороженной клюквы. Из лесных ягод также варили увар. В Викуловском р-не вместо

чая первые поколения переселенцев нередко заваривали корень малины. Квас традиционно делали на березовом соке и свекле. Интересен зафиксированный нами рассказ о поверье, связанном с употреблением в пищу коровьего молозива: «Когда корова отелится, первый раз подоишь, мама варила в чугушке молозиво и кидала в него монетку. Кто эту монетку достанет, тот счастливым будет» (Елена Тимофеевна Сердюкова, 1934 г.р., д. Еловка Викуловского р-на Тюменской области).

В некоторых деревнях, основанных белорусами, до сих пор сохранились традиции приготовления домашнего пива. По рассказу жительницы д. Ермаки Викуловского р-на Тюменской области Татьяны Федоровны Слепченко (Черниковой), 1956 г.р., когда пиво начинали готовить, рожь замачивали, чтобы она дала ростки. Потом ее сушили на печи и мололи на мельнице. Из полученной муки делали солодушки. Их заливали водой в чугуне и утром ставили в русскую печь. Вечером солод сливался из чугуна. После этого в печь ставился чугун с хмелем. Затем делалась закваска с суслом, сахаром и дрожжами. После того как закваска запенилась, ее выливали во флягу. Через несколько дней пиво было готово. Флягу с пивом можно было хранить в подполье в течение недели. По рассказу Т.Ф. Слепченко, когда она посетила в 2017 д. Рагинь Буда-Кошелевского р-на Гомельской области из которой 110 лет назад прибыли основатели д. Ермаки, сохранившийся у местных жителей рецепт приготовления пива оказался таким же. Белорусские переселенцы, проживавшие на территории Викуловского р-на Тюменской области, пиво варили на Рождество, Пасху, Троицу и на Николу, который являлся престольным праздником этой деревни. Примечательно, что на территории Белоруссии словом «пиво» нередко называли съезжие деревенские праздники [18]. В Иглинском р-не Республики Башкортостан белорусы варили пиво на Купалу. Такая же традиция существовала у живших рядом латышей, когда они отмечали праздник Лиго, поэтому у белорусов она, скорее всего, являлась заимствованием. Следует отметить, что традиции приготовления пива сохранились далеко не во всех поселениях, основанных белорусскими переселенцами. К примеру, в д. Кияй Манского р-на Красноярского края местные жители отмечали, что в соседних деревнях пиво варили только латыши и эстонцы, тогда как среди белорусов его приготовление не имело распространения ввиду отсутствия мельниц.

Поселившись в Сибири, белорусы выращивали большинство огородных культур, принесенных из мест выхода, если это позволяли новые природно-климатические условия. Традиционным занятием многих белорусов являлось бортничество. В то же время в хозяйственной деятельности переселенцев существенно возросла роль охоты, рыбной ловли и собирательства. К примеру, жители Манского р-на Красноярского края охотились на марала, лося, кабаргу, зайца и других диких зверей, обитавших в окрестных лесах. Многие из них ловили рыбу, ставя в летнее время плетеные морды, а зимой делая проруби. Основу рыбного рациона составляли щука, хариус, налим и другие виды обитавших здесь рыб: «Представьте, сколько было

рыбы. Мама рассказывала – в каждом ручейке. Однажды она куда-то шла пешком, говорит: “Перехожу маленькую речушку – вижу, в ней плещется рыба. Я, – говорит, – к ней. И я ее рукой поймала. Оказался хариус”» (Надежда Галактионовна Сницерова, 1939 г.р., д. Выезжий Лог Манского р-на Красноярского края). Многие жители района занимались сбором кедровых орехов и ягод, часть которых отправляли на продажу.

Учитывая, что у белорусов, как и у других земледельческих народов, на рацион питания сильно влияла сезонность, навыки длительного хранения продуктов имели важное значение в их культуре жизнеобеспечения. Для того чтобы длительное время сохранить скоропортящиеся продукты, русские старожилы большинства регионов Сибири делали погреба-ледники, которые весной наполнялись снегом или льдом. Они встречались и в деревнях, основанных белорусами, однако далеко не у всех семей. К примеру, многие представители старшего поколения жителей д. Кияй Манского р-на Красноярского края отмечали, что в их семьях раньше никогда не делали больших запасов мяса, требующих его хранения в леднике. Свинину и рыбу засаливали в бочках, которые хранили вместе с овощами в погребе, расположенном во дворе усадьбы под берестяным навесом. Для длительного хранения сало часто коптили. Летом его хранили в бочке, находившейся в погребе. Зимой бочку с салом оставляли в амбаре или кладовке (Елена Григорьевна Урюпина (Ковдунова), 1934 г.р., д. Покосное Манского р-на Красноярского края). Картошку чаще всего хранили отдельно в подполе, сделанном в доме под кухней. Капусту нередко хранили в бочках в маринованном виде. В д. Карай Братского р-на Иркутской области рубленую капусту в октябре заливали водой и замораживали в бочках. Зимой ее готовили в тушеном виде или использовали для приготовления супов. Сало и рыбу также хранили в бочках, стоявших в амбаре. Часто для этих бочек делали специальные подкопы, чтобы их нижняя часть находилась в земле, которая промерзала здесь на два метра. Переселенцы Иглинского р-на Республики Башкортостан для кратковременного хранения скоропортящихся продуктов опускали ведро с ними в колодец. Данный прием неоднократно фиксировался нами как среди русского старожильского населения, так и у белорусских переселенцев в разных регионах Сибири. По воспоминаниям потомка белорусских переселенцев Елены Леонидовны Новиковой, 1956 г.р., детство которой прошло в 1960-е гг. в д. Ермаки Викуловского р-на Тюменской области, в семье ее бабушки и дедушки зимой многие скоропортящиеся продукты хранились в казенке – неотопляемом подсобном помещении, пристроенном к дому. В ней стоял ларь для хранения сала, которое складывали в него толстыми пластами, просыпанными крупной солью, а также ларь для муки. В казенке хранили в бочках овощи и ягоды. В этом помещении была специальная полка, на которую в заморозки ставились миски с молоком. Молоко в них замерзало, и его складывали в специальный ларь. Этого молока семье нередко хватало на всю зиму. В этой же усадьбе был погреб-ледник. Данные особенности, скорее всего, свидетельствуют

о сложившихся к тому времени заимствованиях этой семьи у жившего по соседству русского старожильского населения, так как подобные способы хранения продуктов были характерны далеко не для всех семей белорусских переселенцев [12. С. 196].

На территории Белоруссии было широко распространено копчение мяса. Эта традиция на протяжении долгого времени встречалась и у белорусов, которые переселились в Сибирь. К примеру, в семье Марии Никитичны Никитиной, 1935 г.р., из д. Кияй Манского р-на Красноярского края мясо вялили или коптили над печью. Вяленое мясо хранили в подвешенном виде на чердаке. Жители д. Ермаки Викуловского р-на Тюменской области коптили мясо в бане, вытопленной по черному. Вяленое мясо и рыбу они хранили под прессом в амбаре (Татьяна Федоровна Мельникова, 1927 г.р., д. Ермаки Викуловского р-на Тюменской области).

Культура питания белорусских крестьян-переселенцев была тесным образом связана с их традиционными нормами поведения и формами общения. Коллективная трапеза часто носила важные социальные функции. К примеру, если в деревне устраивались помочи для строительства дома, хозяева всегда накрывали стол для помогавших им людей. В д. Кияй Манского р-на Красноярского края на праздники или поминки каждый житель деревни приносил для общей трапезы свою еду. Похожая традиция существовала и на территории Викуловского р-на Тюменской области. В разных поселениях на праздники и ритуальные действия готовились свои обязательные блюда. К примеру, в белорусских деревнях Манского р-на Красноярского края чаще поминали блинами, кутьей и киселем. В Викуловском р-не Тюменской области наиболее распространенными поминальными блюдами были блины, каша и борщ. Важным атрибутом поминок являлась «сладкая вода». Для ее приготовления в чашку наливали воду, добавляли в нее мед или сахар и крошили хлеб. Затем каждый из присутствующих на поминках съедал по ложке этого блюда. Еще одна распространенная традиция заключалась в том, что в красном углу дома умершего на протяжении шести недель ставили сосуд с водой, на который клали хлеб. Воду меняли каждый день в течение всех шести недель. В Викуловском р-не для поминок также выпекали специальные булочки – милостины (милостинки). На милостину было принято положить сверху три блина и одно яйцо. По существовавшему поверью, на Радуницу милостину нужно было подарить трем людям [19. С. 176]. Раньше во многих деревнях белорусских переселенцев считалось обязательным наличие нечетного количества блюд на поминальном столе [9. С. 87]. При этом исследователи белорусской народной кухни отмечали, что блюда из картофеля в ней так и не получили большого значения в обрядовых действиях. Это было связано с «относительно поздним укоренением картофельных блюд в систему питания белорусского этноса, когда основные элементы народной празднично-обрядовой культуры белорусов были уже сформированы» [16. С. 331].

Отдельного внимания заслуживают рассказы потомков белорусских крестьян-переселенцев, которые

отражают изменения в их культуре питания, произошедшие в результате экстремальных жизненных ситуаций. Большинство из этих рассказов относится к периоду Великой Отечественной войны и первым годам послевоенного времени. В этот период вновь получил широкое распространение «бульбяной» хлеб, который в Белоруссии готовили в неурожайные годы, однако во многих районах Сибири даже его регулярное приготовление в те годы часто оказывалось затруднительным. Зачастую его альтернативой становились лепешки, сделанные из липовых листьев. Для их приготовления собранные в лесу листья липы высушивали и толкли в ступе. При наличии в них в небольшом количестве добавляли муку, картофель или его кожуру. Повсеместное распространение также имели лепешки, приготовленные из предварительно высушенного и толченого прошлогоднего гнилого картофеля. Практически во всех обследованных нами деревнях варили супы из щавеля, крапивы, черемши, лебеды и других диких трав. По рассказу Зинаиды Леонидовны Мускафиди (Попсueвой), 1934 г.р., из с. Шалинское Манского р-на Красноярского края, во время войны в их семье собирали в лесах марьин корень, выкапывали корешки саранок, которые варили в молоке или выпекали из них лепешки. Многие из опрошенных потомков переселенцев в военное и послевоенное время выживали за счет собирательства дикоросов в лесу, охоты, рыбалки, употребления в пищу яиц диких птиц. Подобные навыки жизнеобеспечения в экстремальных ситуациях были характерны для представителей большинства этнических групп, проживавших по соседству с белорусами [20, 21].

Начиная с 1960-х гг. благодаря расширению ассортимента продуктов питания, продававшихся в сельских магазинах, роль покупной пищи во многих семьях потомков переселенцев постепенно стала возрастать. При этом за счет прогрессирования ассимиляции, роста смешанных браков и общих процессов модернизации жизненного уклада в советском селе навыки приготовления пищи стали все больше унифицироваться, а их традиционные элементы, характерные для определенных этнических групп, начали смешиваться между собой. К примеру, большинство опрошенных информантов отметили, что пельмени раньше не были знакомы белорусам, и относили их к блюдам русских сибиряков. Однако во многих рассказах потомков белорусских переселенцев можно встретить упоминания о том, что уже в 1950–1960-е гг. в их семьях пельмени готовили регулярно. В этот же период живущие в Сибири белорусы стали больше делать сдобной выпечки из пшеничного теста, включая пироги с мясом и рыбой, которые были раньше больше распространены у русских старожилов. Многие навыки соленья, вяленья и сушения рыбы были также позаимствованы переселенцами у сибиряков.

На сегодняшний день наиболее стойкие проявления традиционной культуры питания у потомков белорусских крестьян-переселенцев, как правило, связаны с ритуальными и обрядовыми действиями. Например, в отдельных семьях традиционные народные блюда до сих пор продолжают готовить на православные праздники,

в поминальные дни и т.д. Для некоторых людей белорусская народная кухня продолжает представлять интерес с точки зрения поддержания семейных традиций или этнической самоидентификации. Несмотря на это, социально-демографические процессы в среде потомков белорусских крестьян-переселенцев, живущих на Урале и в Сибири, оказывают значительное влияние на трансформацию их культуры питания. Отток молодежи в города способствует быстрой утрате у нее традиционных навыков приготовления пищи. Благодаря старению сельского населения и уменьшению в нем доли мужчин, значительно сократились занятия охотой и рыбалкой, а также разведение приусадебных животных. Хотя во многих случаях пожилые женщины, проживающие в сельской местности, остаются носителями отдельных традиций приготовления пищи, однако часто традиционные ингредиенты для приготовления блюд заменяются на их аналоги, приобретенные в магазине (мука, крупы, мясо, рыба и т.д.).

Подводя итоги исследования, можно сделать вывод о том, что культура питания белорусских крестьян-переселенцев занимает отдельное место в традиционной культуре восточнославянского населения Урала и Сибири. Для нее характерны свои специфические варианты рациона питания, ингредиентов, способов приготовления и названий блюд, а также их использования в повседневной жизни и обрядово-праздничных действиях. Учитывая, что малоземелье являлось основным мотивом крестьянских переселений белорусов в азиатскую часть России в конце XIX – начале XX в., его можно рассматривать как своеобразный кризис традиционной системы жизнеобеспечения белорусской деревни, который вынудил многих выходцев из нее преодолеть тысячи километров, чтобы найти более благоприятные условия для ведения хозяйственной деятельности. Опираясь на историческую память первых поколений белорусских крестьян-переселенцев, можно сделать вывод о том, что в большинстве случаев ресурсы для традиционного жизнеобеспечения, составной частью которого является культура питания, на Урале и в Сибири для них существенно расширились. Этому способствовало получение больших, чем на родине, наделов земли, а также возрастание в хозяйственной деятельности роли охоты, рыбной ловли и собирательства. Эти факторы повлияли на увеличение разнообразия рациона питания переселенцев. Однако, несмотря на это, у представителей как минимум двух первых их поколений достаточно стойко сохранялись основополагающие традиции культуры питания, принесенные из мест выхода.

Исследователь традиционной белорусской кухни Т.А. Новгородский отмечал, что ее характерной особенностью является то, что из ограниченного круга ингредиентов (ржаная мука, овес, картофель, свиное мясо и т.д.) «при сложной, относительно продолжительной и обычно комбинированной (холодной или теплой) обработке получается огромное множество вкусных блюд» [16. С. 191]. При этом отличительной чертой традиций приготовления пищи белорусов на Урале и в Сибири стало увеличение вариативности рецептов блюд, идентифицируемых каким-либо одним

традиционным названием. Этому способствовал ряд факторов. Первый из них был связан с расширением или вынужденной заменой необходимых для их приготовления ингредиентов в новых условиях. Вторым немаловажным фактором являлись отклонения от исходных традиций, связанные с заимствованиями у местного этнического окружения, а также с утратой отдельных традиционных навыков приготовления пищи у более молодых поколений потомков переселенцев. Заимствования в культуре питания белорусов у русского старожильческого населения и других народов Урала и Сибири были обусловлены как хозяйственными контактами, так и смешанными браками. Учитывая, что женщины в семье всегда являлись основными носителями гастрономических традиций, в случае брака с представителем другой этнической группы или национальности они нередко сохраняли их своеобразие и даже могли передать его потомкам.

В традициях хранения продуктов можно проследить большое разнообразие, которое чаще всего было обусловлено стремлением переселенцев к рациональному ведению приусадебного хозяйства. В одних случаях для этого оказывалось достаточным воспроизводство навыков, привнесенных из мест выхода. У более зажиточных семей, как правило, можно было чаще встретить различные новшества или заимствования у местного населения, не имевшие ранее широкого распространения на родине их предков.

На разрушение традиционной культуры питания белорусских переселенцев значительное влияние оказали такие исторически потрясения, как коллективизация и Великая Отечественная война. В этот период потомки переселенцев использовали навыки жизнеобеспечения в экстремальных жизненных условиях, которые были в большинстве случаев универсальны для разных этнических групп, проживавших на одной территории. Исключение составляли лишь отдельные блюда, имевшие распространение на территории Белоруссии в неурожайные годы или у бедных семей, например «бульбяной» хлеб.

В послевоенное время наблюдался ряд противоречивых тенденций. В этот период для некоторых семей белорусских переселенцев было характерным восстановление отдельных элементов традиционной культуры питания. В то же время, благодаря возникшему

демографическому провалу, именно в эти годы резко увеличилось число смешанных браков, которые в ряде случаев способствовали размыванию сложившихся ранее гастрономических традиций. В 1960–1970 гг. эту тенденцию усилили общие процессы модернизации жизненного уклада советского села [22. С. 191]. Начиная с 1990-х гг. в связи с разрушением системы колхозов и совхозов роль частных приусадебных хозяйств в жизнеобеспечении многих семей потомков белорусских переселенцев стала возрастать. Однако за счет оттока молодежи из сельской местности и старения ее населения среди традиционных видов хозяйствования лучше всего сохранилось огородничество, тогда как доля приусадебного животноводства, охоты и собирательства стала сокращаться.

Процессы ассимиляции белорусских переселенцев в Сибири не могли не сказаться на трансформациях их традиционной культуры питания. Одной из общих тенденций стал синтез кулинарных традиций разных этнических групп. К примеру, анализируя общее и особенное в культуре питания потомков греков, белорусов и эстонцев, проживающих на территории верхнего Приобья, А.Ю. Майничева сделала вывод, что «в условиях постоянного взаимодействия представители изучаемых этнических групп приобрели новые пищевые навыки, продиктованные заимствованиями или изменениями в ведении хозяйства» [4. С. 111]. Далее автор отмечает, что «на принципы питания влияли такие факторы, как занятия представителей этнических групп, самосознание, родственные контакты, круг брачных связей, вероисповедание, приоритет традиций» [Там же].

На сегодняшний день элементы традиционной культуры питания белорусов, привнесенные более 100 лет назад в азиатскую часть России с родины их предков, сохранились лишь во фрагментарном виде. К примеру, многие из представителей третьего и четвертого поколений переселенцев отмечают такие «передающиеся по наследству» гастрономические предпочтения, как любовь к черному хлебу, блюдам из картофеля и свинины. При этом, утратив решающее значение в процессе жизнеобеспечения, элементы традиционной культуры питания белорусов, проживающих на территории Урала и Сибири, остаются своеобразными маркерами их этнической идентичности и проявлениями исторической памяти.

ЛИТЕРАТУРА

1. Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10–17.
2. Липинская В.А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 18–40.
3. Майничева А.Ю. Питание переселенцев из Белоруссии в Сибири (конец XIX – первая треть XX вв.) // Проблемы археологии, этнографии, антропологии Сибири и сопредельных территорий. 1998. Т. IV. С. 448–452.
4. Майничева А.Ю. Питание белорусов, греков и эстонцев Верхнего Приобья в первой половине XX в. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 99–111.
5. Черных А.В. Особенности традиционной кухни белорусов-переселенцев в Пермском Прикамье в XX – начале XXI века // Традиционная культура. 2013. № 2 (50). С. 29–39.
6. Жигунова М.А. Белорусский компонент в социокультурном пространстве Сибири // Вестник Омского университета. Сер. Исторические науки. 2016. № 3. С. 64–75.
7. Фурсова Е.Ф. Традиционно-бытовые особенности культуры белорусов-переселенцев конца XIX – начала XX в. (по материалам этнографических экспедиций) // Белорусы в Сибири. Новосибирск: Изд-во СО РАН, 2000. С. 102–124.
8. Фурсова Е.Ф. Календарные обычаи и обряды восточнославянских народов Новосибирской области как результат межэтнического взаимодействия (к. XIX – XX в.). Новосибирск: Изд-во Ин-та археологии и этнографии СО РАН, 2003. Ч. 2. Обычаи и обряды летне-осеннего периода. 267 с.

9. Фурсова Е.Ф. Семейно-свадебные и погребальные обычаи и обряды белорусских переселенцев Сибири // *Белорусы в Сибири: сохранение и трансформации этнической культуры*. Новосибирск : Изд-во Ин-та археологии и этнографии СО РАН, 2011. С. 50–87.
10. Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М. : Наука, 1991. 511 с.
11. Молчанова Л.А. Материальная культура белорусов. Минск : Наука и техника, 1968. 232 с.
12. Этнография русского крестьянства Сибири. XVII – середина XIX в. М. : Наука, 1981. 270 с.
13. Шейн П.В. Материалы для изучения быта и языка населения Северо-Западного края. СПб. : Тип. Императорской Акад. наук, 1903. Т. III. 539 с.
14. Пропп В.Я. Русские аграрные праздники. Опыт историко-этнографического исследования. М. : Лабиринт, 2009. 176 с.
15. Титовец А.В. Фольклорно-этнографическая традиция и ее трансформация в пространстве и времени // *Традиционная культура белорусов во времени и пространстве*. Минск : Беларуская навука, 2013. С. 124–161.
16. Новгородский Т.А. Традиции питания белорусов // *Традиционная культура белорусов во времени и пространстве*. Минск : Беларуская навука, 2013. С. 326–343.
17. Ганцкая О.А., Григорьева Р.А. Белорусы : историко-этнографический очерк традиционной культуры. М. : КМЦ ИЭА РАН, 1992. 138 с. (Материалы к серии «Народы и культуры»; вып. XXVI).
18. Титовец А.В. Престольный праздник, пиво, кирмаш, съезжий праздник... В методологическом дискурсе исследования этнической культуры белорусов в трансграничном пространстве // X конгресс этнографов и антропологов России : тез. докл., Москва, 2–5 июля 2013 г. М. : ИЭА РАН, 2013. С. 241.
19. Федоров Р.Ю., Титовец А.В., Богордаева А.А. Особенности поминальной обрядности у белорусских крестьян-переселенцев Сибири и Дальнего Востока // *Традиционная культура*. 2015. № 3 (59). С. 174–184.
20. Щеглова Т.К. Этнография русского крестьянства юга Западной Сибири в XX столетии: культура жизнеобеспечения в годы Великой Отечественной войны. Барнаул : Азбука, 2015. 132 с.
21. Щеглова Т.К. Дикое и домашнее животные в стратегиях выживания и адаптационных практиках земледельческого населения юга Западной Сибири в 1941–1945 гг.: ответ устной истории на антропологические вызовы // *Вестник Томского государственного университета*. 2017. № 414. С. 167–173.
22. Федоров Р.Ю. Трансформации этнического самосознания у потомков белорусских крестьян-переселенцев Сибири и Дальнего Востока // *Вестник Томского государственного университета*. 2017. № 423. С. 187–195.

Roman Yu. Fedorov, Tyumen Scientific Centre of the Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences (Tyumen, Russian Federation).
E-mail: r_fedorov@mail.ru

FEATURES OF TRADITIONAL CULTURE OF FOOD AT THE BELARUSIAN PEASANTS-MIGRANTS OF URAL AND SIBERIA

Keywords: Belarusians; Ural; Siberia; peasant migrations; subsistence; culture of food; national cuisine.

The main objective of the article consists in generalization of data about the features of culture of food of descendants of the Belarusian peasants-migrants of the end of 19 – the beginnings of the 20th centuries which have lived in the territory of the Ural and Siberia. The methodology of a research has been based on comparative-historical approach. The oral stories about food of different generations of the Belarusian peasants-migrants collected during the ethnographic expeditions have been compared with the ethnographic descriptions made in places of an exit of their ancestors in the territory of Belarus and also with features of culture of food of the Russian Old Settlers of Ural and Siberia most of which was a new ethnic environment of migrants.

The review of the most widespread national dishes of the Belarusian migrants is provided in the article. The transformations of culture of food of the Belarusians living in the territory of the Ural and Siberia since the end of the 19th century up to the present time, connected with adaptation to new climatic conditions, ethnic environment, and the general processes of modernization of a way of life are considered. Summing up the research results, the author makes a conclusion that the culture of food of the Belarusian peasants-migrants takes the special place in culinary traditions of the East Slavic population of Ural and Siberia. It has specific options of a food allowance, ingredients, ways of preparation and names of dishes and also their uses in everyday life and ceremonial and festive actions. Increase in variability of recipes of the dishes identified by any one traditional name became characteristic of Belarusians' culture of food in Ural and Siberia. It was caused by a number of factors. The first of them has been connected with expansion or the compelled replacement of ingredients, necessary for their preparation. The second important factor was digressions from traditions which have been connected with loans from new ethnic environment and also with loss of some traditional skills of cooking at younger generations of descendants of migrants.

Today the elements of traditional culture of food of descendants of the Belarusian peasants-migrants which have been introduced to the Asian part of Russia more than 100 years ago from the homeland of their ancestors have been saved only fragmentary. Having lost crucial importance in the course of subsistence, elements of traditional culture of food of the Belarusians living in the territory of Ural and Siberia remain peculiar markers of their ethnic identity and manifestations of historical memory.

REFERENCES

1. Arutyunov, S.A. (2001) Osnovnye pishchevye modeli i ikh lokal'nye varianty u narodov Rossii [Basic food models and their local variants among the peoples of Russia]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of ethnic self-awareness]. Moscow: Nauka. pp. 10–17.
2. Lipinskaya, V.A. (2001) Adaptivno-adaptatsionnye protsessy v narodnoy kul'ture pitaniya russkikh [Adaptive processes in folk culture of Russian nutrition]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of ethnic self-awareness]. Moscow: Nauka. pp. 18–40.
3. Maynichenya, A.Yu. (1998) Pitaniye pereselentsev iz Belorussii v Sibiri (konets XIX – pervaya tret' XX vv.) [Nutrition of immigrants from Belarus in Siberia (the late 19th – first third of the 20th centuries)]. In: Derevyanko, A.P. & Molodin, V.I. (eds) *Problemy arkheologii, etnografii, antropologii Sibiri i sopredel'nykh territoriy* [Problems of archaeology, ethnography, anthropology of Siberia and neighboring territories]. Vol. 4. pp. 448–452.
4. Maynichenya, A.Yu. (2001) Pitaniye belorussov, grekov i estontsev Verkhnego Priob'ya v pervoy polovine XX v. [Nutrition of Belarusians, Greeks and Estonians of the Upper Ob region in the first half of the 20th century]. In: Arutyunov, S.A. & Voronina, T.A. (eds) *Traditsionnaya pishcha kak vyrazhenie etnicheskogo samosoznaniya* [Traditional food as an expression of ethnic self-awareness]. Moscow: Nauka. pp. 99–111.
5. Chernyh, A.V. (2013) The features of Belorussian immigrants' traditional cuisine in the Kama River basin around Perm in the 19th — early 20th century. *Traditsionnaya kul'tura – Traditional Culture*. 2. pp. 29–39. (In Russian).
6. Zhigunova, M.A. (2016) Belarusian component in the sociocultural space of Siberia. *Vestnik Omskogo universiteta. Ser. Istoricheskie nauki – Herald of Omsk University. History*. 3. pp. 64–75. (In Russian).
7. Fursova, E.F. (2000) Traditsionno-bytovye osobennosti kul'tury belorussov-pereselentsev kontsa XIX – nachala XX v. (po materialam etnograficheskikh ekspeditsiy) [Traditional and everyday features of the culture of the Belarusian migrants of the late 19th – early 20th centuries (based on

- materials from ethnographic expeditions)]. In: Fursova, E.F., Titovets, A.V., Lyutsidarskaya, A.A. et al. *Belorusy v Sibiri* [Belarusians in Siberia]. Novosibirsk: SB RAS. pp. 102–124.
8. Fursova, E.F. (2003) *Kalendar'nye obychai i obryady vostochnoslavjanskikh narodov Novosibirskoy oblasti kak rezul'tat mezhetnicheskogo vzaimodeystviya (k. XIX – XX v.)* [Calendar customs and rituals of the East Slavic peoples of the Novosibirsk region as a result of interethnic interaction (the late 19th – 20th centuries)]. Novosibirsk: SB RAS.
 9. Fursova, E.F. (2011) *Semeyno-svadebnye i pogrebal'nye obychai i obryady belorusskikh pereselentsev Sibiri* [Family-wedding and funeral customs and rituals of Belarusian settlers in Siberia]. In: Fursova, E.F., Titovets, A.V., Lyutsidarskaya, A.A. et al. *Belorusy v Sibiri: sokhranenie i transformatsii etnicheskoy kul'tury* [Belarusians in Siberia: preservation and transformation of ethnic culture]. Novosibirsk: SB RAS. pp. 50–87.
 10. Zelenin, D.K. (1991) *Vostochnoslavjanskaya etnografiya* [East Slavic Ethnography]. Moscow: Nauka.
 11. Molchanova, L.A. (1968) *Material'naya kul'tura belorussov* [Material Culture of Belarusians]. Minsk: Nauka i tekhnika.
 12. Aleksandrov, V.A. (ed.) (1981) *Etnografiya russkogo krest'yanstva Sibiri. XVII – seredina XIX v.* [Ethnography of the Russian peasantry of Siberia. The 17th – mid-19th century]. Moscow: Nauka.
 13. Shein, P.V. (1903) *Materialy dlya izucheniya byta i yazyka naseleniya Severo-Zapadnogo kraja* [Materials for studying the way of life and language of the population of the Northwestern Territory]. Vol. 3. St. Petersburg: Imperial Academy of Sciences.
 14. Propp, V.Ya. (2009) *Russkie agrarnye prazdniki. Opyt istoriko-etnograficheskogo issledovaniya* [Russian Agrarian Holidays. Historical and Ethnographic Research]. Moscow: Labirint.
 15. Titovets, A.V. (2013) *Fol'klorno-etnograficheskaya traditsiya i ee transformatsiya v prostranstve i vremeni* [Folklore and ethnographic tradition and its transformation in space and time]. In: Titovets, A. V., Fursova, E. F. & Tyapkova, T.K. *Traditsionnaya kul'tura belorussov vo vremeni i prostranstve* [Traditional Belarusian culture in time and space]. Minsk: Belaruskaya navuka. pp. 124–161.
 16. Novogrodsky, T.A. (2013) *Traditsii pitaniya belorussov* [Food traditions of Belarusians]. In: Titovets, A. V., Fursova, E. F. & Tyapkova, T.K. *Traditsionnaya kul'tura belorussov vo vremeni i prostranstve* [Traditional Belarusian culture in time and space]. Minsk: Belaruskaya navuka. pp. 326–343.
 17. Gantskaya, O.A. & Grigorieva, R.A. (1992) *Belorusy: istoriko-etnograficheskii ocherk traditsionnoy kul'tury* [Belarusians: Historical and Ethnographic Essay on Traditional Culture]. Moscow: RAS.
 18. Titovets, A.V. (2013) *Prestol'nyy prazdnik, pivo, kirmash, s'ezzhiiy prazdnik... V metodologicheskom diskurse issledovaniya etnicheskoy kul'tury belorussov v trasgranichnom prostranstve* [Patronal feast, beer, kirmash, visiting holiday ... In the methodological discourse of the study of the ethnic culture of Belarusians in the transboundary space]. *X kongress etnografov i antropologov Rossii* [The Tenth Congress of Ethnographers and Anthropologists of Russia]. Abstracts. Moscow, July 2–5, 2013. Moscow: RAS.
 19. Fedorov, R.Yu., Titovets, A.V. & Bogordaeva, A.A. (2015) Features of obit rites among Belarusian peasant migrants to Siberia and the Far East. *Traditsionnaya kul'tura – Traditional Culture*. 3. pp. 174–184. (In Russian).
 20. Shcheglova, T.K. (2015) *Etnografiya russkogo krest'yanstva yuga Zapadnoy Sibiri v XX stoletii: kul'tura zhizneobespecheniya v gody Velikoy Otechestvennoy voyny* [Ethnography of the Russian peasantry in the south of Western Siberia in the 20th century: the culture of life support during the Great Patriotic War]. Barnaul: Azbuka.
 21. Shcheglova, T.K. (2017) Wild and domestic animals in the survival strategies and adaptation practices of the agricultural population of the south of Western Siberia in 1941–1945: oral history answers to anthropological challenges. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta – Tomsk State University Journal*. 414. pp. 167–173. (In Russian). DOI: 10.17223/15617793/414/26
 22. Fedorov, R.Yu. (2017) Transformations of ethnic identity in descendants of Belarusian peasants-migrants in Siberia and the Far East. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta – Tomsk State University Journal*. 423. pp. 187–195. (In Russian). DOI: 10.17223/15617793/423/26