

УДК 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2024-1/255-266

Научная статья

© А. А. Рублева

## ТРАДИЦИОННАЯ КУХНЯ СТАРОЖИЛОВ И ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ ПРИТОМЬЯ ВО ВТОРОЙ ПОЛОВИНЕ XX В.: ЭТНОКУЛЬТУРНАЯ СПЕЦИФИКА И ВЗАИМОВЛИЯНИЕ (ПО МАТЕРИАЛАМ ПОЛЕВОГО ИССЛЕДОВАНИЯ)

*Статья посвящена проблеме сохранения традиционной кухни сельского населения Притомья во второй половине XX в., как этнокультурного маркера. Основным источником исследования выступили полевые материалы автора, собранные в этнографической экспедиции по Юргинскому району Кемеровской области в 2022 г., где сейчас проживают потомки старожилов Сибири и потомки российских переселенцев. Традиционная кухня как старожилов, так и переселенцев сохраняла этнокультурную специфику. Так, у чалдонов были распространены разнообразные блюда с рыбой, традиции чаепития и выпечка к нему. Тогда как для традиционной кухни белорусских переселенцев были характерны различные блюда из картофеля и разнообразие угощений из кисломолочных продуктов. Также этнокультурные различия проявлялись в способе заготовки мяса — старожилы предпочитали мясо на лето и зиму замораживать, переселенцы Притомья мясо солили в бочках, либо заготавливали его в виде колбас. На формирование таких различий повлияли особенности традиционной хозяйственной деятельности. Так, популярность рыбных блюд у чалдонов связана с проживанием в районе реки Томь, холодный климат обусловил предпочтение именно заморозки мяса, а относительная близкая граница с Китаем и Великий чайный путь сформировал особую любовь к чаю. Помимо этнокультурных различий в традиционной кухне у старожилов и переселенцев Притомья наблюдались схожие черты, которые во-первых были связаны с общими восточнославянскими традициями питания, а во-вторых с процессами межкультурного взаимовлияния между старожилами и переселенцами. Последние переняли от старожилов традицию приготовления пельменей и сдобы на праздники, а чалдоны после контактов с переселенцами включили в свой рацион свинину, которую ранее не ели. Но все же, исследование показало, что несмотря на активные взаимовлияния между кухней старожилов и переселенцев, традиционная кухня сельского населения Притомья во второй половине XX в. обладает определенными идентификационными характеристиками.*

**Ключевые слова:** традиционная кухня, чалдоны, российские переселенцы, белорусские переселенцы, Притомье, Западная Сибирь

---

**Рублева Анастасия Анатольевна** — студентка магистратуры, Российский государственный гуманитарный университет (Российская Федерация, 125047 Москва, Миусская пл., 6). Эл. почта: [Anastasia.folk98@yandex.ru](mailto:Anastasia.folk98@yandex.ru) ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4967-6311>

\* Исследование выполнено за счет гранта РФФИ № 22-28-00865 «Сибиряки в поисках сибирскости: этнокультурный облик и формы идентичности».

**Ссылка при цитировании:** Рублева А. А. Традиционная кухня старожилов и переселенцев Притомья во второй половине XX в.: этнокультурная специфика и взаимовлияние (по материалам полевого исследования) // Вестник антропологии. 2024. № 1. С. 255–266.

UDC 39

DOI: 10.33876/2311-0546/2024-1/255-266

Original article

© Anastasia Rubleva

**TRADITIONAL CUISINE OF THE LONG-TIME  
RESIDENTS AND RUSSIAN SETTLERS OF PRITOMYE  
IN THE SECOND HALF OF THE 20<sup>TH</sup> CENTURY:  
ETHNOCULTURAL SPECIFICS AND MUTUAL INFLUENCES  
(BASED ON THE FIELD RESEARCH)**

*The article is dedicated to the issue of preserving the traditional cuisine of rural residents of Pritomye as an ethnocultural marker in the second half of the 20th century. The main source of the study was author's field materials collected during an ethnographic expedition to the Yurginsky district of the Kemerovo region in 2022, where the descendants of Siberian long-time residents ("Chaldons") and later Russian settlers live. Traditional cuisine for both long-time residents and later settlers preserved ethnocultural specifics. For example, Chaldons had a variety of fish dishes, tea traditions and baked goods to accompany it, while the traditional cuisine of Belarusian settlers was characterized by various potato dishes and a variety of treats made from dairy products. Ethnocultural differences were also seen in the way meat was preserved — long-time residents preferred to freeze meat for summer and winter, while Pritomye later settlers salted meat in barrels or prepared it in the form of sausage. These differences formed as a result of distinct traditional economic activities. The popularity of fish dishes among the Chaldons is associated with living in the Tom River area, the cold climate favored a preference for frozen meat, and the relatively close border with China and the Great Tea Road formed a special love for tea. However, not only differences, but also similarities were observed in traditional cuisine, associated firstly with common East Slavic eating traditions and secondly with the intercultural influence between long-time residents and later settlers. The latter adopted the tradition of making dumplings ("pel'meni") and baking for holidays, while Chaldons included pork in their diet, which they previously did not eat. However, the study showed that despite active mutual influences between the cuisine of long-time residents and settlers, the traditional cuisine of rural residents of Pritomye in the second half of the 20th century has certain recognizable features.*

**Keywords:** *traditional cuisine, Chaldons, Russian settlers, Belarusian settlers, Pritomye, Western Siberia*

**Author info:** Rubleva, Anastasia A. — Junior Researcher, the Institute of Archaeology and Ethnography, Siberian Branch of the Russian Academy of Sciences (Novosibirsk, Russian Federation). E-mail: [Anastasia.folk98@yandex.ru](mailto:Anastasia.folk98@yandex.ru)  
ORCID ID: <https://orcid.org/0000-0003-4967-6311>

**For citation:** Rubleva, A. A. 2024. Traditional Cuisine of the Long-time Residents and Russian Settlers of Pritomye in the Second Half of the 20<sup>th</sup> century: Ethnocultural Specifics and Mutual Influences (Based on the Field Research). *Herald of Anthropology (Vestnik Antropologii)* 1: 255–266.

**Funding:** The research was funded by the Russian Foundation for Basic Research. Grant No. 22-28-00865 “Siberians in Search of Siberianism: Ethnocultural Identity and Forms of Identity”.

В 2022 г. была совершена этнографическая экспедиция в Юргинский р-н Кемеровской области, во время которой, помимо других традиционных исследовательских тем, таких как календарная, семейная обрядность, личные семейные истории и пр., интерес представила традиционная кухня сельского населения исследуемого района. Как показало полевое исследование, являясь местом проживания различных этнокультурных групп, таких как старожилы Сибири, российские, украинские и белорусские переселенцы, территория Притомья (которая включает Юргинский р-н) была местом активных межкультурных контактов и взаимовлияний между представителями данных групп. Так, в одной деревне могли одновременно проживать старожилы Сибири — чалдоны и украинские переселенцы. С другой стороны, полевые материалы показали, что, несмотря на процессы взаимовлияний, характерные для такого типа заселения, представители этнокультурных групп в XX в. продолжали сохранять локальные черты традиционной культуры. Поэтому целью данного исследования стал анализ традиционной кухни различных восточнославянских этнокультурных групп Притомья во второй половине XX в., как этнокультурного маркера. В рамках исследования в задачи входило зафиксировать и описать основные блюда традиционной кухни потомков старожилов и потомков переселенцев Сибири в XX в.; выявить характерные и общие черты традиционной кухни для каждой из описываемых групп, и также проследить пути взаимовлияний.

Методология исследования опиралась на сравнительно-исторический подход, где собранные полевые материалы по традиционной кухне старожилов Притомья и переселенцев были сопоставлены с традициями питания восточнославянских групп, описанных в этнографической литературе. Также применялся сравнительный метод, во время которого были сопоставлены традиция питания различных восточнославянских этнокультурных групп Притомья для выявления общего и культурно-специфичного. За основу сравнения была взята блюда праздничного застолья и ритуальных трапез, как наиболее сохранившихся в памяти информантов. Основным источником выступили рассказы сельских жителей о традиционной кухне их сел и деревень, собранные в ходе полевой этнографической экспедиции 2022 г. по селам и деревням Юргинского р-на Кемеровской области (д. Алаево, д. Варюхино, д. Макурино, с. Зелеево, д. Томилово, д. Мальцево, д. Елгино, д. Милютино, д. Кожевниково, д. Алабучинка, д. Филоново, д. Безменово, д. Чахлово, д. Пятково, д. Талая, д. Лебязье-Асаново, д. Кленовка).

### История и этнокультурный состав населения северных территорий Юргинского р-на

Прежде чем говорить о традиционной кухне сельского населения Притомья во второй половине XX в., важно обозначить этнокультурный состав населения данного ре-

гиона, который начал заселяться восточнославянскими группами, начиная с XVII в. В отечественной историографии заселение территорий Среднего Притомья связывают с основанием Сосновского острога в XVII в., вокруг которого затем начали формироваться земледельческие станы. В 1770–1780-е гг. шло освоение и заселение территорий левобережья Томи, а также территорий на р. Черной, Лебяжьей и Искитиму (Емельянов 1980: 84). Значительную роль в освоении русскими территории Среднего Притомья сыграло служивое сословие. В основной своей массе первопоселенцы Притомья были выходцами с Русского Севера, а точнее из его северо-восточных районов (Усков 2005: 81). Согласно данным И. Ю. Ускова, более половины первопоселенцев Притомья были выходцами из Поморья, пятую часть населения составили выходцы со среднерусской и южнорусской территорий, и примерно такую же часть составили переселенцы из западных районов страны (украинцы, белорусы, поляки) (Усков 2005: 90). К XVIII в. завершилось формирование старожильского населения Притомья. Небольшие переселенческие группы приходили на территорию Притомья в 1870–1890-е гг. Новая волна миграций крестьян из Европейской части Российской империи была связана со столыпинскими реформами. Основными местами выхода переселенцев были Курская, Орловская, Тамбовская, Могилевская, Гомельская и Харьковская губернии (Скрябина 1995: 11). Полевые исследования 2018–2022 гг. в районы Притомья показали, что в первой половине XX в. на территорию Притомья были переселены депортированные немцы, мордва, что было связано с социально-политическими процессами, протекавшими в советском государстве в то время. Полевые материалы подтвердили специфику исторического заселения районов Притомья и его многообразии. Автохтонным населением данного региона стали сибирские татары, которые еще в прошлом веке сохраняли собственный язык и особенности материальной культуры. Значительная часть сельских жителей, проживающих в деревнях, основанных русскими первопоселенцами Притомья, называли себя потомками чалдонов. На вопрос о происхождении чалдонов, информанты говорили, что чалдоны «чисто русские люди»: «Наши русичи приплыли на челнах с Дона». Так, этноним «чалдон» был зафиксирован в следующих населенных деревнях — Варюхино, Зелеево, Томилово, Мальцево, Елгино, Кожевниково, Филоново, Чахлово, Пятково, Талая, Басалаево (ныне не существующая), Лебяжье-Асаново. В ходе экспедиции нами были встречены потомки российских переселенцев второй половины XIX в. Так, в 1860–1870-е гг. была основана д. Макурино, где основным населением были старообрядцы-кержаки, переселившиеся из Пензенской губернии (Рублева 2022: 921–926). В основном же культура российских переселенцев в Притомье представлена потомками выходцев из европейских губерний Российской империи, приехавших в Сибирь по столыпинской реформе. Так, основными жителями деревень Милютино и Алабучинка в XX в. стали белорусы, прибывшие в Притомье из Могилевской и Гродненской губерний. Были зафиксированы случаи совместного проживания старожилов Сибири и российских новопоселенцев в одной деревне. Ярким примером такого совместного проживания стала старожильская д. Лебяжье-Асаново, где помимо чалдонов, начиная с XX в. стали проживать украинские переселенцы, приехавшие в Сибирь по столыпинской реформе. И если русских старожилов в Притомье называли «чалдонами», то переселенцев здесь называли «расейскими» либо «хахлами», потомков старообрядцев до сих пор продолжают называть «кержаками». Как показали полевые материалы, единичные переселения в район Притомья продолжались в советское время. Д. Кленовка Юргин-

ского р-на, бывший поселок Фермы № 1 Юргинского р-на, был основан в советское время, и согласно полевым материалам, одной из этнокультурных групп, приехавшей в Кленовку после Великой Отечественной войны, стали южнорусские переселенцы из Воронежской области. Аналогично в советское время была создана д. Ленинка, где среди прочих, проживали белорусские переселенцы. Как можно видеть, специфика исторического заселения Юргинского р-на обусловило этнокультурное многообразие данного региона. Кроме того, согласно полевым исследованиями, между представителями различных этнокультурных групп, проживавших на территории Притомья, происходили активные межкультурные контакты, проявившиеся в праздновании совместных праздников, браках между представителями разных этнокультурных групп и др. Но несмотря на это, белорусские, украинские, российские переселенцы, старообрядцы-кержаки и старожилы-чалдоны продолжали в XX в. сохранять культурные различия, что отразилось в первую очередь в этнонимах (хахлы, чалдоны, кержаки и т. д.), в диалектах и в элементах обрядовой культуры. Также ярким элементом культуры, который продолжал сохранять в XX в. свою этнокультурную специфику, стала традиционная кухня. Учитывая особенности памяти информантов, для исследования нами были взяты не все проявления традиционной кухни, а только те элементы, которые лучше всего запомнились информантам. Такими элементами традиционной кухни стали праздничные угощения, традиционные блюда свадебного застолья, угощения поминального стола и традиции чаепития. Кроме того, выбор именно такого перечня блюд был сделан по причине трансформации традиционной культуры питания, которая произошла в связи с послевоенным экономическим кризисом, что отмечали сами информанты. И только в контексте праздничных и ритуальных застолий, сельские жители Притомья старались следовать традиционной кухне.

### **Традиционная кухня сельского населения Притомья**

Ярким событием, показывающим традиционные угощения, стали семейные праздники. Стоит отметить, что в сельской среде приготовление праздничных угощений происходило заранее, до наступления праздников. Главным образом это касалось мясных блюд. Основным праздничным блюдом у старожилов-чалдонов были пельмени, которые заготавливали в больших объемах: «Пельмени здесь было первое угощение. Сибирские пельмени». В качестве начинки использовали свинину или говядину. Но как отмечала жительница старожильской д. Лебяжье-Асаново, Филонова Анна Мефодьевна 1924 г. р., раньше чалдоны свинину не ели, а употребляли в пищу баранину и птицу. Свинина в традиционной кухне старожилов появилась позже, в связи с приходом в Сибирь украинских и южнорусских переселенцев: «Эти хохлы наехали, стали свиней держать. Я помню, мама говорила, что свиней не держали. Барана, уток, гусей, кур (держали), а свиней не держали». Замораживали пельмени на улице в мешках или наволочках. Также морозили на улице и свежее мясо, просто закопав его в сугроб, летом мясо хранили в ледниках. Среди праздничных угощений потомки старожилов Сибири иногда называли окрошку, блины и ягодный кисель. Но больше чалдоны любили готовить к праздникам выпечку и сдобу, в чем считали себя большими мастерами. Сравнивая праздничные угощения старожильской деревни Томилово и соседней белорусской деревни Ленинка, жители д. Томилово отмечали превосходство чалдонов их деревни в приготовлении выпечки

в сравнении с белорусами из соседней деревни: «У меня баба была мастерица. Как она пекла, никто не пек». К праздникам в д. Варюхино в семье Людмилы Павловны Третьяковой 1941 г. р., пекли печенье из кислого теста и пряники из пресного теста на сметане: «К праздничку печенюшки пекут... Я помню, мамка раскатат такую лепешечку, стаканам вырежет, на середочку положит варенье, и завернет это и кругленько получатся». Любили старожилы к праздникам стряпать пустышки (булочки без начинки), розанцы (жидкое тесто, сваренное в кипящем масле на жестяной основе), хворост и вафли. Особое место среди праздничных угощений занимали пироги. В старожильческой д. Филоново стряпали курник с мясом, пироги с рыбой и сладкие пироги. В д. Пятково чалдонки к праздникам пекли открытые сладкие пироги, украшая их сверху сеточкой из теста.

Переселенцы Сибири также, как и чалдоны, к праздникам заранее заготавливали мясо. И если старожилы Притомья зачастую мясо замораживали, то белорусские переселенцы заготавливали мясо на зиму по-другому. Белорусские переселенцы д. Ленинка на зиму мясо солили. А к праздникам готовили курдюк — набивали требуху мясом и специями. Заготавливали мясо и в белорусской д. Милютино. Начиняли желудок гречкой, мясом, ливером либо перловкой, также внутрь могли положить осердие, добавляли специй, выносили желудок на улицу, давали ему замерзнуть. И перед большим праздником запекали его в русской печи. Готовили милютинские белорусы зельц — прессованное мясо с головы свиньи. Голову свиньи вымачивали, отваривали. Мясо выкладывали на холст, начиняли его чесноком, перцем, мясо заматывали и ставили под груз. Но, как и у чалдонов, важным праздничным угощением у российских переселенцев были пельмени. Так, старообрядцы-кержаки д. Макурино, приехавшие в Притомье во второй половине XIX в., заготавливали пельмени бочками, тесто для пельменей делали из ржаной муки, а мясо рубили сечкой. Лепить начинали пельмени после того, как рубили скотину, заготовкой пельменей занималась вся семья. Как и чалдоны, российские переселенцы к праздникам готовили сдобу, но она имела свои культурные отличия. Так, белорусские переселенцы д. Алабучинка к праздникам готовили творожное «ушко», пряники, виргуны — вареные в масле кусочки теста. Готовили белорусы Притомья блюда из картофеля — драники, колдуны (драники с начинкой) и «бабки» (картофельные котлеты). На праздники милютинские белорусы варили вареники и густой кисель. Также переселенцы Сибири среди праздничных блюд называли обязательно холодец.

Сохранялся во второй половине XX в. у сельских жителей Притомья традиционный перечень угощений свадебного застолья. Одним из самых распространенных угощений на свадебном застолье у старожиллов Сибири были пельмени. Традиционно, пельмени готовили ко второму дню свадьбы, в некоторых вариантах пельмени были угощением первого или третьего свадебного дня. Так, Воган Галина Васильевна 1946 г. р., жительница д. Мальцево, вспоминала, что к ее свадьбе было приготовлено 3 тысячи пельменей. Менее распространённым, но все же часто встречающимся блюдом на свадебном столе у чалдонов была окрошка, которую также готовили на первый или второй день свадьбы. Реже информанты среди основных свадебных угощений называли холодец, пироги, кисель, уху и жареную домашнюю птицу (гуси и утки). Потомки белорусских и российских переселенцев Сибири во второй половине XX в. также, как и чалдоны, традиционно готовили пельмени на второй день свадебного гуляния и считали пельмени своим традиционным блюдом.

Отличительной особенностью свадебных угощений у российских переселенцев был винегрет. Его ставили уже непосредственно на свадебный стол, а в д. Милютино винегретом угощали сватов после удачно свершившегося сватовства. В соседней со старожильской д. Елгино, в д. Милютино на свадьбу также жарили уток и гусей. В белорусской д. Алабучинка на свадьбу обязательно готовили холодец, виргуны и кисель, который местные жители считают отдельным блюдом, а не напитком, и едят ложками. В д. Зеледеево, где проживают потомки российских переселенцев и потомки старожилов, на свадьбу делали куриный суп с лапшой («куриную лапшу»), являющийся поминальным блюдом у старожилов Сибири. В ходе полевого исследования в Юргинском р-не только в с. Зеледеево суп с лапшой назвали свадебным блюдом, в остальных случаях старожилы и переселенцы Притомья считали «куриную лапшу» сугубо поминальным угощением.

Если перечень свадебных угощений не был строго регламентирован, то вот блюда поминального стола потомки старожилов и переселенцев в ходе беседы перечисляли четко и отмечали, что поминальный стол был строго определен. Самым распространенным блюдом на поминках у старожилов Притомья была «куриная лапша» — суп из курицы с домашней лапшой, помимо которой готовили суп — щи или борщ. Обязательно на поминки пекли пироги — открытые с ягодами или повидлом («печальный пирог»), закрытые пироги, пирог с рыбой. Довольно часто встречающимся, но не общераспространённым блюдом поминального стола у старожилов Притомья были блины. Реже, в качестве поминальных блюд перечислялись каши, окрошка, кутья, жареная рыбы и кисель. Как отмечала Раиса Махайловна Елгина 1931 г. р., жительница д. Елгино, приехавшая из переселенческого с. Белгородка Мариинского р-на Кемеровской обл., местные старожилы выставляли поминальные блюда на стол в строго регламентированном порядке. Сначала на поминальный стол ставили окрошку, затем кислый суп, суп с лапшой. После чего стол накрывали кашей, а завершали поминки пироги с маком и рыбой. Старожилы всегда строго следили за очередностью подаваемых блюд: «Это строго надо было соблюдать!». Поминальный стол российских переселенцев Сибири также имел определенную очередность блюд. Как отмечала Рудьман Галина Николаевна 1955 г. р., потомок белорусских переселенцев Сибири, если у чалдонов из соседней д. Елгино на поминки была окрошка, то у «местных хахлов» к поминальному столу готовили борщ, картошку с котлетой, куриную лапшу, два–три вида каш, кутью и несколько видов пирогов.

Отдельно, как об этнокультурном маркере, причем осознаваемом самими информантами, стоит сказать о традициях чаепития, которые были распространены среди сельского населения Притомья. Особую любовь к чаю и чаепитиям информанты приписывали именно чалдонам. Пили, по рассказам местных жителей, чалдоны чая много — запаривали Иван-чай, зверобой, душицу, смородину, иногда сушеную морковь. «Чай пили все! Особенно варюхинская (чалдонка) бабушка. Гости придут, чай нальет. Кусочек сахарку (за щеку) и самовар чаю». «Вместо воды всегда пили чай... А как чай не пить!». Пили чай вприкуску с колотым кусковым сахаром. В некоторых деревнях чалдоны сопровождали чаепитие квашеной капустой с хлебом: «Придешь к ним, у них стоит самовар и чашка с квашеной капустой. Их называли чалдонами». Российские и белорусские переселенцы также пили чай, но сами в ходе интервью отмечали, что чалдоны пили чая больше. И вот такую любовь к чаепитиям чалдоны сохраняли, даже если оказывались в другой культурной среде. Так, по воспоминани-

ям Галины Николаевны Рудьман, чалдонка Морозова, вышедшая замуж за милютинского «хахла» до самой старости пила чай: «Они (чалдоны) любят. У нас Морозова до сих пор чай любит». Белорусские же бабушки такой любви к чаю не питали: «У нас (в Милютино) чай мало пили. Старые бабушки молоко пили». Но нельзя сказать, что российские переселенцы не пили чай вовсе. Так, белорусские переселенцы д. Алабучинка пили травяные чаи. Но любимым напитком у белорусских переселенцев был квас. Варили в белорусских деревнях кулагу — заваренную в кипятке муку с отваром сушеных ягод, простоквашу и варенец.

Итак, как было показано выше, кухня сельского населения Притомья во второй половине XX в. сохраняла не только традиционные элементы, но и этнокультурную специфику, наличие которой, на наш взгляд, обуславливалась особенностями ведения хозяйства, характерными для каждой из описываемых групп. Так, отличительной чертой традиционной кухни старожилов Притомья было наличие на праздничных застольях разнообразных рыбных блюд — ухи, пирогов с рыбой, соленой рыбы. И хоть угощения с рыбой были характерны в целом для кулинарной традиции восточных славян, большая распространенность рыбных блюд среди старожильческого населения Притомья по сравнению с переселенцами, скорее всего была связана с длительным проживанием старожилов на берегу р. Томи, что сделало рыбную ловлю важным промыслом для местного населения. Кроме того, популярность рыбных блюд возможно была связана с кулинарными традициями предков старожилов Сибири, приехавших с территорий Русского Севера, где был развит рыбный промысел (*Бауло* 2014: 15). Еще одним праздничным блюдом, описанным только у потомков старожилов Притомья, стала окрошка, которая также была характерна в целом для традиций питания восточных славян. Причина же распространения этого блюда в качестве праздничного угощения среди старожилов Притомья нуждается в дальнейшем исследовании.

Яркой чертой старожильческой кухни стало большое разнообразие выпечки и традиция чаепития. Особая любовь к чаю старожилами Сибири отмечается в ряде этнографических работ других исследователей и связывается с близким соседством с Китаем и Монголией, где чай был известен уже давно (*Липинская* 1987: 301). Но значимую роль в распространении чая сыграла торговля между Россией и Китаем, где со стороны Китая через Великий чайный путь, который совпадал с Московско-Сибирским трактом, шли обозы с китайским чаем (*Фурсова* 2022: 19). Такая торговля не была безопасной, так как на обозы часто нападали разбойники-«чаерезы», что нашло отражение в топонимике местных сибирских деревень (*Фурсова* 2022: 20–21). А в соседнем с Юргинским районе (с. Турнаево Болотнинского р-на Новосибирской обл.) сохранилась легенда о банде разбойников-«чаерезов», потомки которых, дабы замолить грехи, пожертвовали денег на строительство Серафимо-Турнаевского храма. Как было сказано выше, чаепитие сопровождалось разнообразной выпечкой, а иногда и поеданием квашеной капусты. Наличие таких характерных традиций чаепития именно для старожилов Сибири отмечается отечественными исследователями в публикациях последних лет. Так, Е. В. Фурсова в своей работе «Чаехлебы: как сибиряки за столом европейцев опередили» пишет, что сибирские крестьяне пили чай с хлебулочными изделиями, пареными и солеными овощами, что отличало их от других российских жителей (*Фурсова* 2022: 73).

Полевые материалы показали, что во второй половине XX в. сельские жители, чьи предки приехали с территорий Украины, Белоруссии и южных губерний Рос-

сийской империи, также по праздникам готовили сдобу из пшеничного теста. Но согласно данным других исследователей, для белорусской традиционной кухни изначально было характерно употребление ржаного хлеба, тогда как пшеничный хлеб белорусским переселенцам был незнаком. И уже переселившись на территорию Сибири, белорусские переселенцы переняли традицию приготовления мучных изделий из пшеничной муки, как это делали сибирские старожилы. Кроме того, для белорусской кухни было менее характерно, чем для кухни старожилов Сибири, приготовление пирогов с начинкой (Федоров 2021: 184). Такое взаимовлияние отмечали и сами информанты. Так, белоруски из д. Ленинка, вышедшие замуж в соседнюю старожильческую д. Томилово, учились у местных чалдонок стряпать, а потом передавали эти знания своим односельчанкам-белорускам.

Особенности хозяйственной деятельности, характерные для более теплых районов Украины, Белоруссии и южных губерний России, повлияли на сохранение переселенцами Притомья особенностей традиционной кухни. Наиболее ярко это проявилось в способах приготовления мяса. Если старожилы Сибири летом хранили мясо в ледниках, а зимой закапывали его в снег, то переселенцы на зиму заготавливали колбасы или солили мясо в бочках, хотя природные условия уже позволяли также, как и старожилам, замораживать мясо. Стоит отметить, что старожилы тоже солили мясо на лето, но все же больше отдавали предпочтение заморозке мяса. Этнокультурные особенности нашли отражение и в видах употребляемого мяса. Как уже было сказано выше, переселенцы Притомья отдавали предпочтение свинине, которую и привезли с собой на территорию Сибири. Традиция употребления в пищу свинины была распространена в южнорусских губерниях, Украине и Белорусии, в Сибири же больше предпочтения отдавали баранине (Литинская 1987: 304). И как показали полевые материалы, свинина продолжала сохранять во второй половине XX в. ведущую роль в мясном рационе белорусских переселенцев, а чалдоны стали употреблять в пищу свинину после контактов с переселенцами.

Особой чертой белорусской традиционной кухни стало наличие разнообразных блюд из картофеля, который традиционно не пользовался большой популярностью у старожилов Сибири (Литинская 1987: 299). Популярность картофель в рационе у белорусов приобрел относительно недавно, во второй половине XIX в., но эту традицию белорусские переселенцы принесли с собой в Сибирь (Федоров 2021: 186). Также для кухни белорусских переселенцев Притомья было характерно разнообразие блюд из кисломолочных продуктов — простокваша, затируха (комочки теста, сваренные в молоке), тюря (квашеная капуста с молоком), сырники, варенец, вареники с творогом и творожные ушки. И если у старожилов Сибири праздничным блюдом была окрошка, то переселенцы Притомья на праздничные застолья готовили винегрет.

Особый интерес для исследования представляют общие традиции питания старожилов и переселенцев Сибири. Стоит сразу отметить, что часть схожих элементов питания обусловлена традициями приготовления пищи, характерными в целом для восточных славян. Но также важную роль в популярности определенных блюд как среди старожилов, так и переселенцев, сыграли процессы взаимовлияний, протекавшие в Притомье в XX в. Общераспространенным блюдом свадебного застолья как для старожилов, так и для переселенцев Притомья стали пельмени, которые были зафиксированы нами практически повсеместно на обследованной территории и воспринимались обязательным угощением не только праздничных застолий, но

и традиционным свадебным блюдом второго или третьего дня свадьбы. Пельмени были любимым блюдом у русских Приуралья и Сибири, поэтому популярность пельменей у старожилов Притомья не вызывает вопросов (*Липинская* 1987: 296). Но как показывают этнографические работы других исследователей, пельмени ранее не были знакомы белорусским переселенцам, а были включены в рацион сибирских белорусов в 1950–60-е гг. (*Федоров* 2021: 190). Во второй половине XX в. белорусские переселенцы Притомья уже активно готовили пельмени, включая их в том числе с праздничные застолья, такие как свадьба. Распространение пельменей у российских переселенцев именно от контактов со старожилами подтверждается и нашими полевыми данными. Так, Бортеньева Раиса Прохоровна, 1937 г. р., жительница д. Кленовка Юринского р-на, приехала в Сибирь из Воронежской области в послевоенное время. И то, что ее удивило в питании местных жителей — это пельмени, так как в Воронежской области российские переселенцы пельменей не знали.

Помимо пельменей, свадебными угощениями, встречающиеся как у старожилов, так и среди переселенцев стали холодец, пироги и жареная птица, которые были характерны в целом для традиционной кухни восточных славян. Общераспространенным угощением на свадьбах и поминках был кисель — также универсальное блюдо в традиции питания восточных славян. Общими для старожилов и переселенцев была традиция приготовления супов. Но все же и в этом случае прослеживается этнокультурная специфика — белорусские переселенцы большее предпочтение отдавали борщу. При этом борщ не считался супом, его выделяли, как отдельное блюдо: «Борщ — это борщ (а не суп)!». Чалдоны большее предпочтение отдавали кислым щам. Однако Лобан Галина Васильевна 1946 г. р., жительница д. Мальцева говорила, что у них в деревне готовили борщ. Правда борщом она называла суп из свежей капусты без свеклы. Встречается упоминание борща и в других старожильческих деревнях. Так в д. Чахлово готовили «украинский борщ» — натирали свеклу, пережаривали ее, и на такой загарке готовили блюдо. Исследователи традиционной кухни восточных славян относят борщ к блюдам, характерным для украинской, белорусской и южнорусской кулинарных традиций, у русских же был распространены щи из свежей или кислой капусты (*Липинская* 1987: 298). Распространение борща среди потомков старожилов Притомья было связано с совместным проживанием чалдонов и переселенцев. Так, в вышеупомянутой д. Мальцево помимо старожилов, жили белорусские переселенцы, а в д. Чахлово — украинские переселенцы Сибири.

Общераспространенными же жидким блюдом поминального стола среди исследованных этнокультурных групп Притомья стала «куриная лапша», которая была обязательной на поминальном застолье как у переселенцев, так и у старожилов, и по частоте упоминаний занимает второе место после пельменей среди сельских жителей Притомья. Как уже было сказано, на севере Юргинского р-на Кемеровской обл. «куриная лапша» является сугубо поминальным блюдом, и только в одном случае она была упомянута в контексте свадебного застолья. Так, в с. Зелеево Любовь Васильевна Дурева, 1939 г. р., чьи предки по линии отца были переселенцами из Пензенской губернии, отметила, что «куриную лапшу» готовили также и на свадьбу. Упоминания о «куриной лапше», как свадебном блюде, были записаны нами в ходе полевых экспедиций по Чебулинскому, Мариинскому и Тяжинскому р-нам Кемеровской обл. В целом, приготовление суп-лапши является обще восточнославянской традицией, но вопрос о ее ритуальном значении требует дальнейшего исследования

(Липинская 1987: 296). Также у чалдонов и российских переселенцев общими поминальными блюдами могли быть сладкие пироги, кутья и каши.

Итак, как показало исследование, кухня сельского населения Притомья во второй половине XX в. продолжала сохранять традиционные элементы. Кроме того, в виду этнокультурного разнообразия сельского населения, традиционная кухня сохраняла культурно-специфические черты. Так, например, характерными особенностями кухни старожилов-чалдонов Притомья были разнообразные блюда из рыбы, традиции чаепития с разнообразной сдобой, тогда как белорусские переселенцы знали много блюд из картофеля и кисломолочных продуктов. Различия в кухне осознавались самими информантами. Так, говоря о различиях культуры «хахлов» и чалдонов, информанты прибегали к сравнению традиционных праздничных угощений. Это позволяет говорить о том, что во второй половине XX в. традиционная кухня сельского населения выступает в роли этнокультурного маркера.

С другой стороны, совместное проживание старожилов-чалдонов и российских переселенцев Притомья привели к этнокультурному взаимовлиянию, которое нашло отражение в том числе в традициях питания. Так, старожилы Притомья от российских переселенцев переняли традицию употребления в пищу свинины. В рацион же российских переселенцев плотно вошла пельмени, которые не только стали блюдом семейных праздничных застолий, но и обязательным угощением свадебных гуляний. Но все же, исследование показало, что несмотря на активные взаимовлияния между кухней старожилов и переселенцев, традиционная кухня сельского населения Притомья во второй половине XX в. обладает определенными идентификационными характеристиками.

### Источники и материалы

ПМА 2022 — Материалы полевых исследований автора. Опрос жителей Юргинского р-на Кемеровской обл.

### Научная литература

Бауло А. В. (отв. ред.). Сибирь и Русский Север: проблемы миграций и этнокультурных взаимодействий (XVII — начало XXI века). Новосибирск: Изд-во Ин-та археологии и этнографии СО РАН, 2014. 294 с.

Емельянов Н. Ф. Население Среднего Приобья в феодальную эпоху. Томск: Изд-во Том. ун-та, 1980. 251 с.

Липинская В. А. Пища и утварь // Этнография восточных славян. Очерки традиционной культуры / Отв. ред. К. В. Чистов. М.: Наука, 1987. С. 292–312.

Рублева А. А. Потомки старообрядцев деревни Макурино: практика сохранения идентичности (по материалам полевых исследований 2022 года) // Проблемы археологии, этнографии, антропологии Сибири и сопредельных территорий. 2022. Т. 28. С. 921–926.

Скрябина Л. А. Русское население Притомья: взаимодействие культурных традиций старожилов и переселенцев: автореф. дис. ... канд. ист. наук. Спб., 1995 г. 20 с.

Усков И. Ю. Формирование крестьянского населения Среднего Притомья в XVII — первой половине XIX в. Кемерово: Кузбассвузиздат, 2005. 130 с.

Федоров Р. Ю. Особенности традиционной культуры питания у белорусских крестьян-переселенцев Урала и Сибири // Вестник Томского государственного университета. История. 2021. № 72. С. 183–193.

Фурсова Е. Ф. Чаехлёбы: как сибиряки за столом европейцев опередили. Новосибирск: Институт археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук, 2022. 101 с.

## References

- Baulo, A. V. (ed.). 2014. *Sibir' i Russkij Sever: problemy migracij i etnokul'turnyh vzaimodejstvij (XVII — nachalo XXI veka)* [Siberia and the Russian North: Problems of Migrations and Ethno-cultural Interactions (17<sup>th</sup> — early 21<sup>st</sup> centuries)]. Novosibirsk: Izdatel'stvo Instituta arheologii i etnografii SO RAN. 294 p.
- Emelianov, N. F. 1980. *Naselenie Srednego Priob'ya v feodal'nyu epohu* [The Population of the Middle Ob in the Feudal Era. Tomsk: Tomsk University Publishing House]. Tomsk: Izdatel'stvo Tomskogo universiteta. 251 p.
- Fedorov, R. Yu. 2021. Osobennosti tradicionnoj kul'tury pitaniya u belorusskikh krest'yan-pereselencev Urala i Sibiri [Peculiarities of Traditional Food Culture among Belarusian Peasants-Migrants of the Urals and Siberia]. *Vestnik Tomskogo gosudarstvennogo universiteta. Istorija*. (72):183–193.
- Fursova, E. F. 2022. *Chaekhyoby: kak sibiryaki za stolom evropejcev operedili*. [Tea-Drinkers: How Siberians Outpaced Europeans at the Table]. Novosibirsk: Institut arheologii i etnografii Sibirskogo otdeleniya Rossijskoj Akademii Nauk. 101 p.
- Lipinskaya, V. A. 1987. Pishcha i utvar' [Food and Utensils]. In *Etnografiya vostochnyh slavyan. Oчерki tradicionnoj kul'tury* [Ethnography of the Eastern Slavs. Essays on Traditional Culture], ed. by K. V. Chistov. Moscow: Nauka. 292–312.
- Rubleva, A. A. 2022. Potomki staroobryadcev derevni Makurino: praktika sohraneniya identichnosti (po materialam polevyh issledovanij 2022 goda) [Descendants of the Old Believers of Makurino Village: Practice of Identity Preservation (Based on the Materials of the Field Research 2022)]. *Problemy arheologii, etnografii, antropologii Sibiri i sopredel'nyh territorij* 28: 921–926.
- Skryabina, L. A. 1995. *Russkoe naselenie Pritom'ya: vzaimodejstvie kul'turnyh tradicij starozhilov i pereselencev* [Russian Population of Pritomye: Interaction of Cultural Traditions of Old Residents and Settlers]. Ph.D. diss. abstract, Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography. 20 p.
- Uskov, I. Yu. 2005. *Formirovanie krest'yanskogo naseleniya Srednego Pritom'ya v XVII — pervoj polovine XIX v.* [Formation of Peasant Population of the Middle Pritomye in the 17<sup>th</sup> — First Half of the 19<sup>th</sup> Centuries]. Kemerovo: Kuzbassvuzizdat. 130 p.