

А.А. Мазырина

ЗАГОТОВКА НА ЗИМУ ПРОДУКТОВ СОБИРАТЕЛЬСТВА И ОГОРОДНИЧЕСТВА КАК ЭЛЕМЕНТ ПИТАНИЯ КРЕСТЬЯН АЛТАЙСКОГО КРАЯ В ГОДЫ ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЫ (НА ПРИМЕРЕ УСТНЫХ ИСТОЧНИКОВ)

В статье рассматривается проблема обеспечения питанием крестьян Алтайского края по материалам устных исторических источников в годы Великой Отечественной войны на примере заготовок на зиму продуктов собирательства и огородничества.

Ключевые слова: Великая Отечественная война, традиционная культура, культура жизнеобеспечения, Алтайский край, питание.

A.A. Mazyrina

PREPARATION FOR THE WINTER FOOD GATHERING AND GARDENING AS AN ELEMENT OF A FOOD OF THE PEASANTS OF THE ALTAI KRAI DURING THE GREAT PATRIOTIC WAR (USING THE EXAMPLE OF ORAL SOURCES)

The article deals with the problem of feeding for the peasants of Altai Krai on materials of oral historical sources during the Great Patriotic War on the example of preparations for the winter food gathering and gardening.

Key words: Great Patriotic War, traditional culture, culture of life support, Altai Krai, food.

Антропологический переворот в исторической науке поставил в центр изучения человека. Главными вопросами исследований в антропологии являются адаптационные механизмы культуры жизнеобеспечения земледельческого населения Сибири в периоды ухудшения условий жизнедеятельности и хозяйствования. В XX столетии к таким периодам относились годы войн, репрессий и многочисленные кардинальные переустройства сельского общества. Проблемы адаптации населения тыловой деревни и повседневности в последние годы нашли отражение в работах Т.К. Щегловой. В них автор опирается на теорию культуры жизнеобеспечения, которая поддерживала жизнедеятельность сельского общества в экстремальных условиях военного времени [1, 2].

Пища – это основной элемент материальной культуры предмет первой жизненной необходимости. Пища как элемент традиционной культуры несет на себе ярко выраженные социальные и этнические признаки. Виды пищи, способы приготовления и пищевой режим относятся к наиболее стойким культурно-бытовым традициям.

Вопросы питания, обеспечения жилищем, одеждой мало или совсем не отражены в документах государственных архивов. Как отмечают исследователи, «эта информация хранится в кол-

лективной и индивидуальной памяти очевидцев военной поры. Историками уже упущено время фиксации жизненного эмпирического опыта. Ушло из жизни поколение 1900–1910-х годов рождения. Остались единицы трудоспособного поколения 1920-х, быстро уходит поколение детей войны 1930-х годов рождения. Необходимо торопиться с созданием новых источников, основанных на мобилизации исторической памяти» [3, с. 591].

Технология устной истории посредством интервьюирования участников изучаемых событий позволяет решить проблему «источникового голода». Устная история предоставляет источниковую базу об основных элементах культуры жизнеобеспечения, к которым относились жилище, пища, одежда, и о периферийных элементах, к которым Т.К. Щеглова относит санитарию, гигиену, отопление и топливо, народную медицину и другие элементы, которые в совокупности с базовыми составляли систему жизнеобеспечения сельского населения тыловой деревни [3, с. 591–593].

В советской и российской историографии немало внимания уделено Великой Отечественной войне. Исследования охватывают проблемы, связанные с предысторией, ходом боевых операций, итогами войны и другими аспектами, касающи-

мися фронта, а также трудовых подвигов. Они являлись непосредственным и существенным вкладом, но существовали и опосредованные факторы победы. Это адаптационные механизмы системы жизнеобеспечения крестьянской семьи, ее способность выживать в экстремальных условиях военного времени. Т.К. Щеглова обращает внимание на особую роль традиционной культуры сельского общества в адаптационных практиках и жизненных стратегиях военного периода [4]. Она также ввела в изучение культуры жизнеобеспечения такие понятия, как крестьянская система преодоления трудностей и заместительные технологии [3].

Традиционная культура обеспечила сельское общество в экстремальных условиях необходимыми знаниями, умениями и навыками, несмотря на предшествующий процесс раскрестьянивания, который затронул как материальные, так и духовные элементы традиционной культуры. В частности, В.А. Ильиних обращает внимание на борьбу советского государства с религиозными верованиями и насаждение новых обрядов взамен традиционных (комсомольские свадьбы, «красные» похороны и т. д.). Но все эти изменения больше коснулись мировоззренческих элементов и не до конца сломали основы традиционной крестьянской культуры. В.А. Ильиних полагает, что традиционная культура продолжала «существовать «в подполье»» [5].

Принципиальное значение имеет и то обстоятельство, что в сельском обществе в годы войны осталась половозрастная группа «потомственных крестьян», представленная поколением бабушек и дедушек, познавших крестьянские традиции и единоличную модель хозяйствования с опорой на трудовые возможности семьи и «кормящий ландшафт» [4].

Вопросов о традиционной системе питания крестьян Сибири и Алтайского края в дореволюционной России касались в своих работах известные этнографы М.М. Громыко, В.А. Липинская [6]. Ими установлено, что в дореволюционные неурожайные годы сельское население собирало росшую по предгорьям дикую гречиху – карлык, мололи и пекли из нее хлеб и лепешки. Питание в экстремальных условиях истории не рассматривали, так же как и адаптационные механизмы.

Основной целью работы как раз и является рассмотрение способов заготовки на зиму продуктов собирательства и огородничества в годы Великой Отечественной войны.

Основой работы послужили новые полевые источники, созданные в ходе историко-этнографических экспедиций на основе методов полевой этнографии и устной истории. Устноисторические интервью, собранные автором в 7 районах Алтайского края (Ельцовском, Романовском, Благовещенском, Краснощековском, Усть-Пристанском, Залесовском, Крутихинском), позволили сопоставить традиции заготовки на зиму продуктов собирательства и огородничества.

Анализ устных исторических источников показал, что заготовка пропитания крестьянами юга Западной Сибири на зиму была двух видов: заготовка огородных культур и заготовка «даров леса и степей». Заготовка тех или иных продуктов отличалась в связи с природно-географической средой. Заготовка ягод и трав характерна для всех исследуемых районов, так же как и заготовка основных овощных культур (огурцы, морковь, капуста, помидоры, картофель). Такая культура, как арбуз, заготавливалась на зиму только в Благовещенском районе. Сбор и заготовка грибов были характерны для жителей притаежных зон и приборовых территорий, население солончаковых степей и предгорных территорий собирательством грибов не занималось.

Грибы и ягоды в обилии заготавливались в Западной Сибири еще в XIX веке [7]. Грибы солили и сушили. На основе анализа интервью можно восстановить рецепты засолки грибов в годы войны. Рецепт засолки грибов, по воспоминаниям Новиковой В.А., был таким: «Намоешь их, посолишь, вкусный мед положишь, иногда угадает, такие, как маринованные, вкусные, иногда, что-нибудь, то ли соли переборщишь, то ли, по-всякому получалось. Но приспособлялись, хорошо получалось, все, солили, угощали друг друга, и сами зиму. Чтобы там поесть: "слазь в ямку, достань грибочков!" [8]. Наряду с засолкой грибов широко использовался способ их сушки. Озерова А.Д.: «На ниточку наздеваем их, на ниточку и повесим где-нибудь. Там у дома, вот это, на гвоздичке набьешь и под навесом, чтоб их дождь не мочил» [9].

Если заготовка грибов была характерна не для всех районов, то сбор ягод и их заготовка на зиму были распространены повсеместно. Среди основных ягод, которые называют респонденты, можно выделить клубнику, малину, паслен, смородину. Все перечисленные ягоды в основном сушили на зиму, высушенную ягоду насыпали в мешочки, подвешивали на гвоздики, так она хранилась всю зиму. Готовили из сушеной ягоды кисели, добав-

ляли в пирожки. Изотов Н.И.: «Ее готовили такими мешочками, а кисель-то с чего делали, крахмал и вот эти ягоды, получался кисель очень вкусно» [10]. Из паслена делали сухари с мукой. «Потом как-то с мукой тесто делали и сушили, как сухари. Тоже очень вкусно с чаем» [10].

Из смородины также делали лепешки для чая. Ягоды толкли, формировали лепешки и сушили на солнце. Нечаева В.Ф.: «Высушат ее, возьмут ее вот так вот растолкут лепешкою, смородину так делали и лепёшечка. Потом то чай заваривали, вот так, сушили, это сушили, вот» [11]. Заготавливались ягоды с помощью замачивания водой, это такая ягода, как брусника. Новикова В.А.: «Моченая брусника, она стала, то вот хорошо сохранялась. Так, что умели, приспособивались. Если кипяченой надо водой, значит, холодной кипяченой водой зальем бруснику, она хранится до весны». Эти все ягоды заготавливали летом, а были ягоды, которые нужно было заготавливать только зимой, после того как «морозец прибьет». Новикова В.А.: «Ну, калину тоже рвали, по этим островам у нас калина росла, ее нарвут, а потом она, зимой морозом убьет ее, попарят. Она тоже, употребляли ее в пищу» [8]. Много в войну заготавливали черемухи, ее сушили, а затем мололи. Нечаева В.Ф.: «У кого были ручные мельницы, мололи дома, а кто возил молот на колхозную мельницу» [11].

Сушили крестьяне юга Западной Сибири и траву для заваривания чая. Заготавливали травы летом, пока они цветут, пока, как отмечают респонденты, «запах есть». П.И. Красноженова говорила: «Трава белоголовник был, иван-чай. Так пушистый цветок, белые, быстро осыпаются. Тоже запашистый, тоже ее заготавливали. Для хранения травы связывали в пучки, подвешивали к потолку [12]. Кроме этого, был еще известен способ томления листьев на печи. Дворянкина М.Т.: «Долго в печке, потом вытаскивали эти листья, воду сливали, а листья эти сушили, высушат. Потом их разотрут, вот этим заваривали чай. Но чай был запашистый и вкусный из этих листьев» [13].

Важным подспорьем в культуре жизнеобеспечения крестьян военного времени являлись овощи, выращенные на огороде. Если морковь, свеклу, тыкву можно было хранить в сыром виде в погребе (ямке), в голбце, а вот огурцы, помидоры, капусту и даже арбузы приходилось солить на зиму. Новикова В.А.: «Ну, морковка, свекла она просто хранилась так: в погреба спустишь, чтобы не замерзло только. Погреба глубокие копа-

ли, утепленные они и картошка часть в голбце, а часть в погребе, укрывали, утепляли на зиму, там хранилась до весны. А весной, летом питались, пока свежая нарастет, а так все сохраняли» [8]. Тыкву катали в голбец. Новикова В.А.: «А тыква, садили вот тыква, знаете же, растет это, вот тоже накачаем в голбцы, а зимой мама напарит нам свеклу, морковку, тыкву. Чугун поставит и варит. Вот и бегаем, это лакомство у нас было, конфеты же и в помине не имели, а морковку напарят, а потом на листик ее, она как изюм, вот бегаем, еще друга угощаем» [8]. Эти пареные овощи носили название «паренки», для детей были самой главной сладостью в военное время ввиду отсутствия сахара и конфет в деревне.

Специфической огородной культурой, которой заготавливались на зиму, являлись арбузы, которые массово выращивались на территории Благовещенского района. Особенностью этого района было то, что арбузы выращивались не только местным населением, но и колхозами [14]. Основным способом заготовки на зиму арбузов являлась их засолка.

Засолка овощей начиналась с обработки кадушек, бочек. Их замачивали, выпаривали, затем только наполняли овощами. Объемы солений были большими, одна кадушка была на 40–50 литров, а таких кадок было несколько. Об объемах засолки в своем рассказе упоминает Новикова В.А.: «Сейчас вспоминаю, вот маринуют: Ой, у меня крышка взорвалась, да рассол мутный! Все, а в ту пору бочки то эти, в бочки по 15 ведер входило, то ли съедали все [смеется], я думаю, почему мы столько много солили то, помидоры, огурцы, это все в бочках и солили». Пустые бочки спускали в погреб, а потом уже там наполняли их овощами. Озерова А.Д. вспоминала: «Это вот кадочка, ставишь ее рядом, рядом одна кадочка, вторая кадочка» [9]. Засолка овощей отличалась между собой, так капусту резали либо мелко, либо половинками, складывали пластами и пересыпали солью. Огурцы и помидоры заливали рассолом. Озерова А.Д.: «Кладем, допустим, огурцы, моем их, в кадку складываем, рассол делаем, заливаем и все, и тогда и сейчас их» [9]. Для аромата и пряного вкуса клали на дно листы хрена, добавляли смородиновый лист, укроп. Респонденты отмечают, что в войну соль продавалась в магазинах комковая. Сверху бочки или кадки накрывали дощечками и придавливали гнетом. Озерова А.Д.: «Кака тара есь, закрывали, делали такие

досточки-крышки и накладывали. Камни наложишь, чтоб придавить все, и щас также делаем, никак больше здесь не сделаешь. А ее никак и не сохранишь» [9].

Таким образом, адаптационные механизмы системы жизнеобеспечения земледельческого населения Сибири в периоды ухудшения условий жизнедеятельности и хозяйствования относятся к числу важных вопросов. Одним из путей адаптации являлось обращение земледельческого на-

селения к возможностям «кормящего ландшафта» и «откат» к крестьянской традиционной системе преодоления трудностей [1]. В Алтайском крае в годы Великой Отечественной войны заготовка продуктов собирательства и огородничества стала одним из важных элементов в обеспечении питанием тылового населения в экстремальных условиях. Решающим фактором заготовки продуктов собирательства и огородничества становится природно-географическая среда.

Библиографический список

1. Щеглова, Т. К. Культура славянских сообществ Сибири в XX веке: новые подходы и перспективы в научно-исследовательском проекте «Культура жизнеобеспечения сельского русского населения юга Западной Сибири в годы Великой Отечественной войны: традиции и новации» / Т. К. Щеглова // Томский журнал лингвистических и антропологических исследований. — 2015. — № 3 (9). — С. 40–49.
2. Щеглова, Т. К. Мобилизационная экономика крестьянской семьи в годы Великой Отечественной войны: ловчие промыслы на сусликов и собирательство яиц дикой птицы в системе жизнеобеспечения тылового сельского общества Сибири / Т. К. Щеглова // Сибирь в Великой Отечественной войне: сборник материалов всероссийской научной конференции, посвященной 70-летию Победы советского народа в Великой Отечественной войне (Новосибирск, 27–28 апреля 2015 г.). — Новосибирск: Институт истории СО РАН; Параллель, 2015. — С. 72–81.
3. Щеглова, Т. К. Повседневные практики и система жизнеобеспечения сельского населения в борьбе с голодом и голодом в тыловой деревне Сибири как фактор Победы в Великой Отечественной войне: новые подходы и источники в исторических исследованиях / Т. К. Щеглова // Великая Отечественная война: история, методология, современное осмысление: материалы международной научно-практической конференции. — Усть-Каменогорск, 2015. — С. 586–599.
4. Щеглова, Т. К. Система жизнеобеспечения сельского населения тыловой деревни Алтая в годы Великой Отечественной войны: повседневные адаптационные практики, замещающие технологии и жизненные стратегии (в программе Центра устной истории и этнографии, посвященной 70-летию Победы) / Т. К. Щеглова // Полевые исследования в Прииртышье, Верхнем Приобье и на Алтае. 2014 г.: археология, этнография, устная история. — Барнаул: АлтГПУ, 2015. — Вып. 10. — С. 248–262.
5. Ильиных, В. А. Раскрестьянивание сибирской деревни в советский период: основные тенденции и этапы / В. А. Ильиных // Российская история. — 2012. — № 1. — С. 130–141.
6. Липинская, В. А. Русское население Алтайского края: народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.) / В. А. Липинская. — Москва: Наука, 1987. — 224 с.
7. Миненко, Н. А. Экологические знания и опыт природопользования русских крестьян Сибири XVIII — первой половины XIX в. / Н. А. Миненко. — Новосибирск: Наука, 1991. — 208 с.
8. Архив ЦУИиЭ ЛИК АлтГПУ. — Ф.1. Материалы ИЭЭ 2016.: Крутихинский район, с. Заковряшино. Новикова В. А., 1934 г. р.
9. Архив ЦУИиЭ ЛИК АлтГПУ. — Ф.1. Материалы ИЭЭ 2016.: Ельцовский район, с. Ельцовка, Озерова А. Д., 1925 г. р.
10. Архив ЦУИиЭ ЛИК АлтГПУ. — Ф.1. Материалы ИЭЭ 2014.: Романовский район, п. Майский. Изотов Н. И., 1930 г. р.
11. Архив ЦУИиЭ ЛИК АлтГПУ. — Ф.1. Материалы ИЭЭ 2016.: Усть-Пристанский район, с. Коробейниково. Нечаева Ф. В., 1926 г. р.
12. Архив ЦУИиЭ ЛИК АлтГПУ. — Ф.1. Материалы ИЭЭ 2016.: Ельцовский район, с. Ельцовка. Красноженова П. И., 1930 г. р.
13. Архив ЦУИиЭ ЛИК АлтГПУ. — Ф.1. Материалы ИЭЭ 2014.: Романовский район, п. Майский. Дворянкина М. Т., 1933 г. р.
14. Рыков, А. В. Роль бахчевых культур в жизнеобеспечении русского крестьянства Алтайского края в годы Великой Отечественной войны / А. В. Рыков // Полевые исследования в Прииртышье, Верхнем Приобье и на Алтае 2015 г.: этнография, устная история. — Павлодар: ПГПИ; Барнаул: АлтГПУ, 2016. — С. 228–232.