

Федеральное агентство по образованию
Государственное образовательное учреждение
высшего профессионального образования
«Алтайская государственная педагогическая академия»
Лаборатория исторического краеведения

Полевые исследования в Верхнем Приобье и на Алтае

2007 г.



*Археология,
этнография,
устная история*

Выпуск 4

*Памяти профессора
А. П. Уманского*

Барнаул, 2009

Таким образом, в военное время санитарные условия в селе ухудшились. Традиции санитарно-гигиенической культуры были адаптированы к экстремальным условиям времени, личная гигиена контролировалась слабо. В целом снижение уровня санитарно-бытовой культуры было следствием резкого изменения производственных и социальных процессов в алтайской деревне в изучаемый период.

Источники и литература

1. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2007 г. Быстроистокский район, с. Хлеборобное, Андреева Н. Б., 1924 г. р.
2. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2007 г. Быстроистокский район, с. Хлеборобное, Глебов Н. П., 1932 г. р.
3. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2005 г. Шелаболихинский район, с. Макарово, Гребнева Е. Ф., 1926 г. р.
4. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2007 г. Быстроистокский район, с. Хлеборобное, Зинин Н. Т., 1934 г. р.
5. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2007 г. Быстроистокский район, с. Быстрый Исток, Копылова Л. П., 1932 г. р.
6. Щеглова Т. К. Санитарно-бытовая культура и традиции личной гигиены сельского населения Алтайского края в 1920–1930 гг. // Этнография Алтая и сопредельных территорий: Материалы международ. науч.-практ. конф. / Под ред. М. А. Демина, Т. К. Щегловой. Вып. 5. Барнаул, 2003. С. 154–163.

Ю. С. Воеводина

Система питания как способ выживания в годы Великой Отечественной войны (на устноисторических материалах ИЭЭ в Быстроистокский район)

Великая Отечественная война оказала огромное влияние на жизнь сельских женщин Алтайского края. В советской историографии существовала установка на трактовку «женской» темы лишь в плане трудового героизма, что неизбежно сужало возможности исследования жизни крестьянской семьи в тыловой деревне. В настоящей статье предпринята попытка рассмотреть один из аспектов жизни семьи в военные годы. В процессе работы были использованы такие методы полевых исследований, как неформализованное интервьюирование и анкетирование. В Быстроистокском районе было проведено 16 интервью и собрано 12 анкет. Работа велась среди русских жителей сельской местности Алтайского края, рожденных не позднее 1936 г.

Комплекс собранных устных источников позволяет выделить некоторые особенности питания жителей алтайской деревни в годы войны. 91,6% респондентов в анкетах называют военные годы «голодными», лишь 8,4% затруднились с ответом на вопрос: «Был ли голод в военное время?» Несмотря на давность событий, информанты хорошо помнят

нормы хлеба, получаемого на трудодень: в среднем в год получали около 80–85 кг зерна. При этом было необходимо кормить еще 2–3 детей и престарелых родителей. Фактически речь шла о выживании людей в экстремальных условиях: «Думала, или с голоду пропаду, или с ума сойду. Только и думала, как бы прокормить своих детей» [1].

Труд в годы войны фактически не выполнял одну из своих главных функций — не служил источником дохода для работавших женщин. Более того, большинство сельских женщин в годы войны периодически недоедало и голодало. «Голод был темный» [2].

Питание женщин и детей в основном составляли продукты, производимые в их хозяйстве: молоко, овощи, изделия из злаковых культур. Хорошим подспорьем был сбор грибов и лесных ягод. Семьи готовили парные, вареные блюда. Жареные блюда практически отсутствовали, поскольку не было жиров для их приготовления. Повсеместно в семьях изготавливали из кислого теста хлеб, которому придавали круглую форму. Хлеб выпекали чаще всего на чисто выметенном поду русской печи. Заваску делали из небольшого количества молока и хмеля. Чтобы можно было испечь хлеб для семьи из шести человек, требовалась закваска, приготовленная следующим образом: «Две горсти хмеля кипятить в двух литрах воды, а при закипании снимаешь с огня и ставишь настаиваться до студенистой массы» [2].

На зиму делали многочисленные заготовки. Собранную лесную ягоду — смородину, малину — сушили. Применяли и другой способ заготовки: ягоды толкли, смешивали с солодом, клали в капустный лист и сушили в печи. «...Сушили черемуху и боярку. Бруснику, калину и облепиху мочили. Капусту квасили» [2]. Огурцы солили в кадках, добавляя специи — укроп, лист смородины, чеснок, хрен. Собирали и заготавливали грибы. Их срезали ножом или отщипывали рукой под самый корень. Грибы употребляли в пищу сразу после сбора жареными или вареными, а также заготавливали впрок. По воспоминаниям респондентов, «маслята, опята жарили» [3]. Сухие грузди и опята сушили, причем перед сушкой грибы, как правило, не мыли. Мокрые грузди и рыжики солили. Для засолки на дно бочки укладывали укроп, хрен, чеснок, слои вымытых и вычищенных грибов, которые солили «на вкус». Сверху укладывали груз.

Многие женщины и дети из-за нехватки продуктов питания часто вынуждены были употреблять в пищу мясо павших животных, так называемую «строганину». По воспоминаниям респондентов, ели мясо в основном павшего крупного рогатого скота и лишь в исключительных случаях — конину. Из дикорастущих растений респонденты вспоминают более 20 названий. Наиболее распространенными среди них, по данным ан-

кетирования в Быстроистокском районе, были чакан, дикий (польской) лук, айр (айр), а также кандык. Информаторы упоминают даже такое на первый взгляд несъедобное растение, как лопух. В устноисторических интервью встречаются упоминания о целенаправленном сборе крапивы, мучного корня, а также лука-батуна. Эти растения заготавливали на зиму двумя способами: «толкли или резали, кому как удобно, а позже пересыпали с солью» [3].

В годы войны единственным местом, где «хорошо» кормили [2], была полеводческая бригада: «...На бригаде работаешь... хоть картошечки наешься» [3]. Кроме того, в рационе были пшенная каша и самодельная лапша. Тесто на лапшу заводили без яиц, только на воде, муке и с солью.

Питание в годы Великой Отечественной войны зависело от времени года. Так, в летние месяцы пища была в основном растительного происхождения. Это были не только дикорастущие растения, но и культурные, выращиваемые на приусадебном участке, главным образом картофель: «Картошка была – это самое хорошее блюдо» [3]. Респонденты упоминают также белокочанную капусту, морковь и свеклу. Выращивание преимущественно корнеплодов было связано с тем, что они не требовали особых условий для хранения зимой. Кроме растений, летом употребляли молоко. Стоит заметить, что в годы войны из молока не изготавливали молочных продуктов, так как его «сразу выпивали» [2].

В осенне-зимний сезон рацион питания состоял в основном из картофельных и мучных блюд. Самым распространенным блюдом из картофеля были драники и так называемые «ландорики». Драники готовили без добавления муки: картофель терли на терке, отжимали и оставляли в тарелке, чтобы осел крахмал, затем добавляли соль и лепили удлиненные котлеты, укладывали без добавления жира на сковороду и ставили в печь. Растительное масло было роскошью, его расходовали по одной столовой ложке на общее блюдо похлебки для всей семьи, столько же – на большую сковороду картофеля. «Ландориками» информаторы называют тонко нарезанный и поджаренный на поду русской печи картофель. Не менее распространенным блюдом был картофель, варенный в «мундирах», т. е. нечищеным. По праздникам на столе была квашеная капуста, а также паренная в печи тыква.

Из мучных блюд информаторы чаще всего вспоминают затируху. Готовили ее таким образом: в кипящую подсоленную воду добавляли муку и варили несколько минут.

Весной, когда заканчивались заготовленные на зиму продукты питания, наступало самое тяжелое время. Именно весной дети собирали с полей гнилой картофель, годный только для приготовления драников.

Кроме того, часто употребляли в пищу «строганину»: варили мясо, срезанное с оттаявших туш павших животных. Столь тяжелой обстановку с продовольствием респонденты связывают с реквизициями в армию. При анкетировании на вопрос, чем был вызван голод в военное время, 75% респондентов ответили: «Всё сдавали на фронт», в то время как 25% связывают голод с неурожаем.

Таким образом, рацион питания в годы Великой Отечественной войны, по итогам анкетирования, на 77% состоял из продуктов растительного происхождения, в том числе на 15,3% – из мучных. Продукты животного происхождения не играли заметной роли, составляя лишь 7,7%.

В связи с внешними обстоятельствами, в частности практикой государственных заготовок, питание в военное время зависело от времени года. Летом среди продуктов преобладали дикорастущие растения: чакан, полевой лук и чеснок, зимой – картофель и корнеплоды. Питание было более ориентировано на овощной рацион.

Источники

1. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2007 г. Быстроистокский район, с. Хлебоборное, Кузнецова А. П., 1923 г. р.
2. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2007 г. Быстроистокский район, с. Хлебоборное, Глебова М. И., 1929 г. р.
3. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2007 г. Быстроистокский район, с. Быстрый Исток, Попова Е. Н., 1924 г. р.

Т. А. Гориявцева

Этническое самосознание казахов (по материалам исследования моноэтничного села Бор-Кособулат в Угловском районе Алтайского края)

На территории Алтайского края в настоящее время существуют как локальные моноэтничные, так полиэтничные села, в частности казахские, татарские, немецкие и др. Цель настоящего исследования – выявить уровень этнического самосознания казахов с. Бор-Кособулат Угловского района Алтайского края. В ноябре 2007 г. студентами первого курса магистратуры ИФ БГПУ был осуществлен экспедиционный выезд для исследования татарского и казахского моноэтничных сел. Сбор материала велся посредством интервьюирования и анкетирования. Было заполнено 15 анкет с представителями казахской национальности, записан ряд интервью, собран фотоматериал.

Село Бор-Кособулат было основано в 1884 г. Легенда об образовании села, рассказанная Жакеном Акиматовичем Карамхановым, 1929 г. р., гласит, что на этой территории поселилась казахская семья Кособулата, в его честь и было названо село, а приставка «Бор» указывает на наличие