

парёнок в некоторых северных районах заваривали в чугунках «оранжевый чай».

До 1950-х годов повсеместно готовили сырчики — лепёшки из творога, замороженные на листе. Из творога, смешанного со сметаной и сахаром, катали колобки и замораживали их. По свидетельствам информаторов, «грызть такие колобки считалось лакомством».

Главным кушаньем, употребляемым всеми и ежедневно, был хлеб домашней выпечки. В начале XX века шире распространён был ржаной хлеб, к чаю принято было подавать белый хлеб. Пироги считались в столыпинские времена праздничным блюдом. До сих пор сохранились, но всё реже готовятся традиционные сибирские шаньги и пирожки с начинкой из молотой черёмухи. В праздники выпекались сластушки — печенья из ржаной муки и солода. В Омской области сохранилась традиционная выпечка традиционных заварных калачей в специальных формах, а также калачей с тмином. Излюбленным праздничным блюдом остаются вафли («труфли») и хворост («стружки», «вергуны», «кудри», «розанцы», «пряженцы»). Если в европейской части России хворост считался исключительно городским лакомством, то в Западной Сибири он был распространён повсеместно. Как и сто лет назад, широко распространены блины и блинчики, разнообразные булочки, ватрушки, каральки, колобушки, печенюшки, пончики, пряники, олады.

Сейчас практически исчезли из активного потребления ягодные лепёшки, которые ещё в 1950–1960-е годы, не говоря о начале XX века, заготавливали на зиму во многих сельских семьях. Обычно их готовили из чёрной смородины. Для этого ягоды толкли, складывали тонким слоем — до 1 сантиметра — на свежие капустные листья и ставили в печь сушить. Засушенные лепёшки складывали в кадки, торбы, выносили в сени. Использовались такие лепёшки для начинки пирогов, улучшения вкусовых качеств хлебного кваса, а также самостоятельно (как пастила).

Ушли из активного бытования традиционные русские кисели. До середины прошлого столетия овсяную или гороховую муку повсеместно заливали кипятком, заквашивали, процеживали через сито и варили до загустения. Готовый кисель разливали по чашкам, сдабривали маслом или молоком, разрезали на кусочки и «ели, как холодец». В северных районах любимым является клюквенный кисель, а в южных — облепиховый. Компот из сухих или свежих ягод и фруктов («узвар») употребляется повсе-

местно. Любимым национальным напитком остаётся хлебный квас, который во многих семьях изготавливают самостоятельно.

Наряду с квасом любимым напитком остаётся чай. Общеупотребительный в начале XX века кирпичный чай уступил свои позиции листовому. Ранее на покосах, пашне кирпичный чай заваривали в специальной посуде, именуемой «бакирка», «бакыр», «бакарка»: это был чугунок с крышечкой, чайник без носика из жести. Эта посуда, как и её название, была заимствована русскими от тюркских народов. Зачастую к чаю подавали молоко или сливки — «для забелки».

До сих пор частично сохраняется заваривание традиционных чаёв из листьев смородины, земляники, малины, плодов шиповника, цветов липы, а также мяты, кипрея и других лекарственных трав. Традиционные пиво и медовуху в столыпинские годы изготавливали домашним способом.

До сих пор значительно влияние и природно-географического фактора. В северных районах Омской области, отдалённых от городов и транспортных магистралей, лучше сохраняется бытование традиционных блюд. Здесь практически нет дачных участков, всё необходимое выращивается на огородах или собирается в лесу и на болоте: смородина, малина, черника, клюква, морошка, костяника, брусника, кедровые орехи.

Таким образом, на протяжении XX века одни элементы традиционно-бытовой культуры российских переселенцев отмирали, другие трансформировались, приспособившись к изменившимся условиям проживания. Наряду с этим возникали новые элементы, появившиеся в результате многочисленных этнокультурных контактов. Постепенно происходила адаптация сельскохозяйственных культур и пород скота к сибирским условиям, менялась технология сельскохозяйственного производства с учётом природных условий. Первыми исчезли различия в одежде. Даже название переселенцев — лапотники — свидетельствовало об их происхождении. Новосёлы старались быстрее перейти на местные сибирские кожаные виды обуви. Дольше всего сохранялись речевые особенности, которые фиксируются лингвистами по сей день.

Одним из способов успешной адаптации являлись браки переселенцев со старожилами. Совместные праздники и гуляния способствовали знакомству и дальнейшему сближению переселенческой и старожильской культур. Хотя и пели в частушках:

*Моя милка-старожилка,
Я — проклятый новосёл,
Я — проклятый новосёл,
Себе места не нашёл.*

На самом деле российские переселенцы вполне удачно вписались в сибирский социум. Они заимствовали местные способы хозяйствования, образцы и способы ношения одежды, меняли кулинарные предпочтения, включали в рацион новые блюда, способы обработки и хранения продуктов. По мере проживания в Сибири переселенцы начинали осознавать себя сибиряками, особенно те, кто родился уже за Уралом: «Родители были росейские, а мы то уж — сибиряки, тутошние, местные, здесь родились». И сегодня продолжают споры о взаимовлиянии и соотношении в Сибири переселенческой и старожильской культур. Бесспорно одно: они обогащали друг друга, добавили новые элементы, раскрасившие жизнь новыми яркими цветами. В культуре русских сибиряков причудливо переплелись традиции из разных губерний Европейской России и Урала, Сибири и Средней Азии, севера и юга, запада и востока.

Пётр Аркадьевич Столыпин стремился включить в национальную политику охрану земель на востоке империи от захвата иностранцами, подчинить русской власти сопредельные с Китаем малонаселённые местности, «на тучном чернозёме которых возможно было бы вырастить новые поколения здорового русского народа». Это значение Сибири и Средней Азии как колыбели, где можно будет вырастить новую сильную Россию и таким образом поддержать хиреющий русский корень, как утверждал один из его близких сотрудников С. Е. Крыжановский, ясно осознавалось Столыпиным, и, останься он у власти, «внимание правительства было бы приковано к этой первостепенной задаче».

Хотя Российская империя, а затем СССР рухнули, однако, как отмечает известный британский историк Доминик Ливен, «России удалось вобрать в себя и поглотить в своём «материнском лоне» жемчужину своей имперской короны — Сибирь. И благодаря этому остаться великой державой (чего не удалось ни Турции, ни Австрии, ни даже Англии и Франции)»¹¹. В основном это произошло благодаря русским крестьянам-переселенцам, которые «не только скрепили огромное имперское пространство, но и обеспечили России длительную перспективу национального строительства»¹².

г. Омск

Примечания

1. Сибирь в составе Российской империи. М. 2007. С. 24.
2. Сигутов П. Т. Некоторые вопросы географии сельского населения Омской области // Известия Омского отделения ГО СССР. Вып. 7. Омск. 1967. С. 113.
3. Тобольский филиал Государственного

архива Тюменской области (ТФ ГАТО).

Ф. 417. Оп. 1. Д. 408.

4. Сибирь в составе... С. 28.

5. Рашин А. К. Население России за 100 лет (1811–1913 гг.). М. 1956. С. 70.

6. ТФ ГАТО. Ф. 417. Оп. 1. Д. 408. Л. 52–54.

7. Архив автора статьи.

8. Складов Л. Ф. Переселение и

землеустройство в Сибири в годы столыпинской аграрной реформы. Л. 1962. С. 152.

9. Азиатская Россия. Т. 1. СПб. 1914. С. 414.

10. Липинская В. А. Старожилы и переселенцы. Русские на Алтае. XVIII —

начало XX века. М. 1996. С. 7.

11. Ливен Д. Россия как империя:

сравнительная перспектива // Европейский опыт и преподавание истории в постсоветской России. М. 1999. С. 273.

12. Ремнёв А. В., Суворова Н. Г. Колонизация Сибири XVIII — начала XX веков: имперско- и нациостроительство на восточной окраине Российской империи // История. Антропология. Культурология. Омск. 2003. С. 53.