

белорусов в общем контексте политического и социокультурного развития народов России.

Литература

Байбурин 1990 — Байбурин А. И. Ритуал: свое и чужое // Фольклор и этнография. Проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. Л., 1990. С. 3—17.

Белорусы 1998 — Белорусы. М., 1998.

Белорусы 2011 — Белорусы в Сибири: сохранение и трансформация этнической культуры / Е. Ф. Фурсова, А. В. Титовец (руководители авторского коллектива), А. А. Люцидарская и др. Новосибирск, 2011.

Зеленин 1991 — Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография / пер. с нем. К. Д. Цивиной. Примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова. Послесловие К. В. Чистова. М., 1991.

Зеленин 1994 — Зеленин Д. К. Народный обычай «греть покойников» // Зеленин Д. К. Избранные труды. Статьи по духовной культуре (1901—1913). М., 1994. С. 164—178.

Золотова 2012 — Золотова Т. Н. Святочные традиции сибирских украинцев // Традиционная культура. 2012. № 2. С. 49—60.

Русский праздник 2001 — Русский праздник: Праздники и обряды народного земледельческого календаря. Иллюстрированная энциклопедия / авторы: О. Г. Баранова, Т. А. Зимина и др. СПб., 2001.

Славянская мифология 1995 — Славянская мифология. Энциклопедический словарь. М., 1995.

Фурсова 2002 — Фурсова Е. Ф. Календарные обычаи и обряды восточнославянских народов Новосибирской области как результат межэтнического взаимодействия (конец XIX—XX вв.). Ч. I. Обычаи и обряды зимне-весеннего периода. Новосибирск, 2002.

Сокращения

ПМА — полевые материалы автора.

Summary. *On the basis of ethnographic materials collected in areas densely populated by Belorussians in the Omsk region, the author reconstructs the funeral rites and customs that existed among Siberian Belorussians in the twentieth century. We consider semantics of ritual actions and analyze the features of Irtysh Belorussians's funeral traditions compared to Belorussians from other areas of Siberia and Belarus itself.*

Key words: *Siberian Belorussians, funeral tradition, the ancestors, the semantics.*

ББК 63.5

УДК 39

А. В. ЧЕРНЫХ
(Пермь)

ОСОБЕННОСТИ ТРАДИЦИОННОЙ КУХНИ БЕЛОРУСОВ-ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ В ПЕРМСКОМ ПРИКАМЬЕ В XX — НАЧАЛЕ XXI ВЕКА¹

Аннотация. В статье на основе экспедиционных этнографических материалов рассматривается система питания в семьях белорусов Сивинского р-на Пермского края, потомков переселенцев из Могилевской и Виленской губерний. Основу традиционной кухни составляют мучные, крупяные изделия и блюда из картофеля. Мясные блюда являются атрибутами праздников. Традиционная кухня остается наиболее устойчивым комплексом в системе этнической культуры белорусов Прикамья. Она продолжает транслироваться и бытовать в настоящее время.

Ключевые слова: белорусы, традиционная кухня, переселенцы Прикамья, устойчивый комплекс.

Белорусы представляют один из народов современного Пермского края, занимая по последней переписи 2010 г. седьмое место (6570 человек — 0,25%) от численности всего населения. Начало формирования белорусского населения в Пермском Прикамье приходится на начало XX в., когда сформировался компактный остров белорусского населения в северо-западной части Оханского уезда Пермской губ. (современный Сивинский р-н Пермского края).

Становление значительного переселенческого массива белорусов в Пермском Прикамье в начале XX в. связано с деятельностью Крестьянского поземельного банка. Пермским отделением Крестьянского поземельного банка в 1898 г. было приобретено большое имение в Оханском уезде Пермской губ. [Гросман 1913, 4—5]. С 1901 г. после размежевания имения земельные наделы с

¹ Исследование выполнено в рамках гранта РГНФ №12-21-01002.

помощью Крестьянского поземельного банка приобретались переселенцами из разных губерний Российской империи, в том числе и западных [ГАПК. Ф. 204. Оп. 1. Д. 70; Черных, Голева, Шевырин 2010, 47—48]. Среди переселенцев из западных губерний были выходцы из белорусских Виленской, Витебской, Гродненской, Минской и Могилевской губерний. Ко времени подворной переписи переселенцев 1910 г. в Сивинском имении уже находилось 379 семей переселенцев из названных губерний, или 2444 человека, составлявших 31,5% от всего числа домохозяйств переселенцев и 32,1% от всего переселенческого населения [Справка 1911, 4]. Лидерами в освоении земель северо-западного Прикамья были выходцы из Могилевской губ., составившие треть всех переселенцев. Они были представлены выходцами из разных уездов — Оршанского, Чериковского, Климовичского, Могилевского, Быховского, Рогачевского, Сенненского, Чаусского. Основными причинами, вызывавшими переселение, были безземелье и малоземелье на старой родине [Справка 1911, 4].

Итоги освоения белорусами Сивинского имения можно увидеть по материалам переписи 1926 г. В этот период в Сивинском р-не Пермского округа Уральской обл. белорусы занимают второе место по численности после русских среди всех этнических групп и составляют 6,6% от всего числа населения района, то есть более 2811 человек [Список 1928, X, XXX]. В этот период в районе отмечено 164 хутора, поселка деревни, в которых белорусы преобладают [Там же, 294—404]. Белорусы проживают в 13 деревнях (Березники, Брунишева, Верх-Демьянка, Мошкова (Замаланья), участок № 6 (Степанова), Ядринская (Ядринцы), Борейкова, Домикановка, Жукова, Ереминская (Криуленский), Матица, Морозовка, Круглое (Кругловская)) и составляют большинство в белорусско-русских деревнях Конькова Гарь, Котоминка, Цурановская [Там же]. Белорусские хутора просуществовали до периода 1939—1940 гг., когда в результате политики ликвидации хуторов малодворных поселений почти все хутора были ликвидированы, а их население перешло в более крупные деревни и сёла, что по-

влекло за собой смешение национального состава.

Во второй половине XX в. мы наблюдаем значительное снижение численности белорусов в Сивинском р-не, что связано как с миграционными процессами, выездом населения за пределы района, преимущественно в города, так и ассимиляционными процессами, что приводило к двойственной белорусско-русской идентичности или идентификации части потомков белорусов с русским этносом.

И сегодня в Сивинском р-не значительно число тех, кто считает себя потомками белорусов — *могулей* и *виленцов*, однако чаще всего они уже идентифицируют себя с русскими. Перепись 2010 г. отметила в районе только 49 белорусов. В то же время некоторые этнокультурные комплексы устойчиво сохраняют свои явные белорусские черты.

В основу настоящей статьи положены материалы этнографических экспедиций в Сивинский р-н Пермского края 2009—2012 гг., собранные среди потомков белорусов-переселенцев. Среди информантов большинство представляет второе, третье и четвертое поколения белорусских переселенцев, они воспроизводят и вспоминают обычаи, бытовавшие и сохранявшиеся в Пермском крае. Поэтому все явления культуры, описанные в настоящей статье, представляют уже региональный, пермский вариант этнокультурных традиций белорусов. Среди них наибольшую устойчивость показывает традиционная кухня, исследованию которой и посвящена настоящая статья.

Одним из компонентов традиционной культуры народа является система питания и традиционная кухня, на формирование которой оказывают влияние природные условия, хозяйственная деятельность, сложившиеся традиции питания, религиозные и мифологические представления, межэтническое взаимодействие [Липинская, Майничева 2001, 111]. Кухня белорусов Пермского края формировалась, с одной стороны, на основе принесенных переселенческих традиций, и при сохранении на новой родине земледелия и животноводства как основных отраслей хозяйственной деятельности не утратила своей основы.

В то же время ее развитие в Прикамье происходило в несколько ином природном ландшафте, а также во взаимодействии с культурой соседнего, преимущественно русского населения.

Основным продуктом питания белорусов, как и многих земледельческих народов Восточной Европы, был **хлеб** [Никифоровский 1895, 3; Русский Север 2004, 373; Белорусы 1998, 310]. У белорусов Прикамья хлеб также занимал важное место в рационе. Чаще всего выпекали хлеб из ржаной муки. В д. Ядринцы отмечали, что караваи черного хлеба обычно называли *карава-ями*, а хлеб, испеченный из пшеничной муки, именовали *ярушниками*. Пшеничную муку, чаще всего приобретаемую на базарах, именовали *крупчаткой*. Эти термины широко использовало и соседнее русское население края [СРГКПО 2006, 272; СПГ 2000; СПГ 2001]. Хлеб выпекали на поду русской печи, в зимнее время просто подметая под, а летом помещая тесто на капустные листья: *«Раньше пекли вот летом на капустных листьях, когда его достанут из печки, спекётся, помню, вот бабушка у нас водичкой помоем так и поставит на ребро, чтобы стекло, он быстренько горячий обсохнет, и чистый хлеб, никакой золы, ничего нет...»*. Для приготовления хлебной закваски использовали хмель, либо готовили ее из отварного картофеля: *«Помню еще, заквашивали, картошку в мундире сварят, растолкут ее, и вот ее ставили, чтобы она забродила. А потом, когда она забродит, воды добавляют, еще побродит, в это банку как-то сливали и вот этим разводили тесто на хлеб...»* (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатеринбург, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. И если хмельная закваска была известна и русскому населению Прикамья и широко представлена в восточнославянских традициях [СПГ 2000; Белорусы 1998, 311; Зеленин 1991, 144], то картофельная закваска характеризует только переселенческие традиции в регионе. Известны были белорусам в Прикамье и рецепты суррогатного хлеба, приготавливаемого в тяжелые неурожайные годы. В качестве добавки к муке использовали высушенный и смолотый полевой хвощ, головки клевера, лебеду.

На праздники выпекались пироги с разной начинкой. Для них старались использовать пшеничную муку либо ржаную, соединенную с пшеничной. Пироги пекли закрытые с разнообразной начинкой: с мясом, с рыбой, с грибами, с капустой. С рыбой и ягодами могли выпекать и пироги без верхней корки. Сладкие пироги обычно делали с ягодами — смородиной, малиной, черемухой. Для приготовления начинки из черемухи ягоды черемухи сушили, затем мололи, иногда смешивали с соломом, разводили кипятком до густой кашицы и помещали в тесто. В летний период часто готовили небольшие пирожки из пресного теста с начинкой из капусты, побегов хвоща полевого — пистиков, а также *цыбуляки* — пирожки с начинкой из зеленого лука.

В праздничном рационе пермских белорусов были и традиционные для народов Прикамья шаньги, которые выпекали как из пресного, так и квашеного теста с разнообразной начинкой — картофелем, творогом, горохом, сметаной. Несомненно, традиция приготовления пресных и квашеных шанег является заимствованием из прикамской кухни.

Праздничной выпечкой и лакомством считались *лопики* — орешки из теста, которые подавали заправленными сладкой сметаной: *«Лопики мама готовила. Лопики мы называли. Это было тесто из белой муки, разводилось простоквашей, раскатывалось в жгутик и нарезалось. Потом эти шарики на сковороду, печка русская топилась, на сухую сковороду клали и перед печкой, когда уже не сильный огонь. И они быстро запекались. Складывали в чашку. Потом сметана разводилась с сахаром и заливались эти лопики. Потом она как-то так их потрясет, и они все были в этой сметане с сахаром. «Садитесь, ребята, есть!» — и кто с молоком, кто с чаем эти лопики едят»* (Зап. от Зинаиды Ивановны Барановой, 1949 г. р. (урож. д. Папоротка), п. Юбилейный, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012].

В традиционной кухне пермских белорусов особое место занимали и лепешки из теста, известные в разных вариантах. Простые лепешки *цаци*, *цацни*, *цецень* готовили из хлебного теста

на сковороде перед открытым огнем русской печи. В д. Седьминка лепешку *цецень* приготавливали из картофеля, смешанного с непросеянной овсяной мукой: «*Цецень — это лепешка. Это значит картошку, спарят её, потолкут, туда муку овсяную непросеянную вместе с посейками, ну посылят, помешают, достанут, маленько покатают в этой овсяной муке. Этот цецень на сковородку, приплющит, такая она, как блин толстый. И при печке на угольки поставит. Печка топится, он сверху на угольках. Мама поломаёт кусками и нам даёт*» (Зап. от Татьяны Владимировны Сединой, 1946 г. р. (урож. д. Седьминка), д. Диево, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Хлебные лепешки под разными названиями широко представлены в белорусской традиции [Народы 1964, 849; Молчанова 1968, 191; Никифоровский 1895, 7], однако известное в Прикамье название не является широко распространенным в Белоруссии и, скорее всего, характеризует локальные традиции восточной части региона.

Известны были белорусской кухне Прикамья блины и оладьи. Блины готовили как из кислого, так и неквашеного теста. Соседнее русское население часто указывает на пристрастие белорусов к толстым кислым блинам, которые белорусами в Прикамье именовались *табани*. Табани также готовили на сковороде «перед печью» и ели со сметаной: «*Тонкие блины никак, а вот толстые на кислом тесте, помню, называли табани, они такие пышные, толстые. Напекут, потом их сметаной намажут, сахаром немножко посыпят, потом следующий, так целую стопу, в печку поставят, погребутся, и треугольниками разрезают, берем и едим, очень вкусно...*» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Несомненно, *табани* — термин пермского происхождения (от «таба» (татар.) — сковорода), кислые блины с таким названием широко известны народам Прикамья — русским, удмуртам [Черных 2007, 143; СРГКПО 2006, 235; СПГ 2000]. Возможно, табаними белорусы стали называть лишь

в Прикамье традиционные блины или лепешки, раньше имевшие иное название. В д. Седьминка толстые блины были известны под иным названием — *чечёхи*: «*Чечёхи — это толстые блины. Тоже мука, много яиц, на молоке и вот они получались толстые блины — чечёхи*» (Зап. от Татьяны Владимировны Сединой, 1946 г. р. (урож. д. Седьминка), д. Диево, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012].

Мука и тесто использовались и для приготовления многих других блюд. Из пресного теста готовили *клёцки* и *лапшу* для супа. Клецками или лапшой заправляли суп, сваренный на мясном бульоне, добавляя в него также картофель. С клецками могли приготовить и молочный суп. Из муки готовили *затёрку*, *затирку*: «*Это с муки, затёрка называлась. У нас такие мучные корытчики были, муки насеют в корытчику это, а потом рукой водички маленько льют и рукой так шёркают, нашёркают. Затёрка называется. Это вода с мукой камушками делается, крупинками. Затёрка. И потом в кипятке эту затирку сыплют, сварить, молоком забелишь...*» (Зап. от Натальи Филипповны Конюшевич, 1927 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Клецки, домашняя лапша и затирка характеризуют белорусскую кухню и других районов расселения народа [Белорусы 1998, 312; Молчанова 1968, 194—195].

Кулеш, известный белорусам Прикамья, также относят к традиционным блюдам белорусской кухни [Там же]. Кулеш готовили из муки, чаще всего пшеничной, разными способами. По одному рецепту муку кипятили с водой, а затем смешивали с обжаренным салом или шкварками. По другим — кулеш готовили на сковороде, сначала обжаривая сало, а затем добавляя воды и муки, доводя блюдо до готовности. Особенностью кулеша пермских белорусов было его обязательное приготовление с салом и шкварками. «*Из муки варили со шкварками, назывался кулеш. Муку разбалтывают в воде, другая вода кипит, чтобы камушков не было, заливают муку, размешивают, закипело, всё сварилось, вот сало пережаривают и*

тоже туда, вот тоже еда. Иногда и сейчас делаю, мне нравится» (Зап. от Натальи Филипповны Конюшевич, 1927 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Таким образом, хлеб и мучные изделия имели широкое распространение в системе питания белорусов и отличались разнообразием блюд и вариативностью рецептов.

В повседневном питании значительное место отводилось также **крупам**. Пермские белорусы для приготовления каши использовали гречневую, ячменную, пшеничную крупы и горох. Кашу из гороха иногда называли особо — *горошница*. Иногда ее варили с мясом. *Крупеня, крупень, крупеник* — под этими названиями распространены блюда из круп. Известно много рецептов приготовления крупени. Большинство информаторов так называло кашу из ячменя, приготовленного особым образом с мясом: *«Ячмень мочат, чтоб разбух, потом сушат, потом толкут, шкурка обдирается с него, шелуха убирается, просеивают и потом варили этот крупень с мясом»* (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [Там же]. В д. Мошково отмечали рецепт приготовления крупени с добавлением картофеля: *«Делали, крупеня, по-могуляски, если перловая крупа с мясом, маленько картошки, то это крупеня»* (Зап. от Натальи Филипповны Конюшевич, 1927 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же]. В Белоруссии также основными блюдами из крупы являлись каши и крупеня [Молчанова 1968, 195—196; Никифоровский 1895, 14—15].

К одним из древнейших блюд славянской кухни относят кисели, имевшие широкое распространение у всех восточных славян [Зеленин 1990, 150]. Пермские белорусы чаще всего кисель готовили из овсяной муки, называя его *овсяным* или *кислым*. Овсяный кисель был широко распространен и в Белоруссии [Никифоровский 1895, 13], и у русских Пермского края. Известен был гороховый кисель. Позднее с распространением картофельного крахмала

в пищу часто употреблялись сладкие ягодные кисели на крахмале.

В народной кулинарии использовали и **продукты огородничества**. Повсеместно отмечали обычай приготовления овощных парёнок из свеклы, моркови и калеги (брюквы). Овощные каши из печеных овощей так же часто были на повседневном столе, например, *морковная, репная, калезная каши*. В зимнее время крестьяне постоянно употребляли капусту, которую помногу солили на зиму. Например, пластовую соленую капусту ели со свиным салом: *«Сало нажарят, капуста солёная пластами бывает. Вот эту капусту пластами берут, макают в сало и едят»*. Соленая капуста использовалась и для приготовления других блюд. Щи с квашеной капустой на мясном бульоне были известны пермским белорусам как *капустница*: *«Капустница уж обязательно с салом. Сала кусок приносят. Нарезают, варят с капустой и едят. Это как похлебка. Семьи большие были, тринадцать человек, всех ведь чем-то накормить надо было»* (Зап. от Анастасии Петровны Покладок, 1932 г. р., п. Северный Коммунар, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман, 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012].

Известны были и другие овощные супы. Летом из зеленых листьев свеклы варили *свекольник* или *ботвинью*, часто на сыворотке, оставшейся от приготовления творога. Один из рецептов свекольника бытовал в д. Ядринцы: *«Когда творог сделают, на этой сыворотке варили свекольник, еще называли ботвинья, из листьев свеклы, сам листочек убираешь, черешки нарезали, в воде поварился, потом заливаешь этой сывороткой, она же кисленькая, вот сварят, потом со сметаной едят...»* (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [Там же]. Овощной суп из листьев и стеблей свеклы под названием ботвинья, приготавливаемый в летнее время, известен и на основной этнической территории белорусов [Молчанова 1968, 197].

Блюда из картофеля также широко распространены у белорусов. Исследователи так характеризуют традиции использования картофеля в белорусской

кухне: «По разнообразию картофельных блюд с белорусами не могут сравниться ни украинцы, ни русские...» [Там же, 199]. Пермским белорусам было известно несколько рецептов картофельной каши. Вареный и растолченный картофель называли по-белорусски *камы*, или *толченая картошка*. Другим вариантом каши была каша из тертого картофеля: «*Кашу варили, наделаешь на драчку картошку, нашёркашь — и в печку, с маслом или с салом...*» (Зап. от Марии Григорьевны Костициной, 1938 г. р. (урож. д. Мошково), с. Сива, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Из тертого же картофеля делали картофельные клецки: «*Картошку на терке натрут, выжмут и шариками накатают, а потом эти шарики в кипяченую воду бросают, в простой воде сварить подсоленной, а потом вода закипит — молоко добавляют, получают клецки с молоком*» (Зап. от Натальи Филипповны Конюшевич, 1927 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же]. *Жарохой* называли толченный картофель с яйцом, томленный в печи (Зап. от Марии Григорьевны Костициной, 1938 г. р. (урож. д. Мошково), с. Сива, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [Там же].

Сохранилось у пермских белорусов и такое блюдо традиционной кухни, как *драники*, рецепты их приготовления различались несущественно: «*Драники обязательно стряпали. На тёрке натираешь картошку, у кого есть яички, яички добавляют, нет, немножечко муки добавляют, на сковородке по-жарят их и потом едят со сметаной...*» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [Там же]. «*Драники всегда делали, но драники обязательно, у нас даже отец вот когда жил, всегда говорил матери: “О, могулька! Вся картошку съела”. Могули — это белорусское чисто, могули. Очень любили картошку...*» (Зап. от Лидии Лукьяновны Мусихиной, 1937 г. р., п. Северный Коммунар, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же].

Из растительных масел в употреблении было льняное и конопляное домашнего приготовления. Льняное и конопляное семя для получения масла в домашних условиях толкли в ступе, а затем отжимали на специальном станке, помещая толченые семена в холщовый мешочек между двумя деревянными плашками, которые стягивали винтом. Свежее, только что отжатое масло пробовали особо: «*Нальют свеженькое в чашку масло, посолят и с хлебом. Такой аромат...*» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012].

Мясные продукты в рационе белорусов чаще характеризуют праздничную кухню и в повседневном питании использовались редко. Из мяса в пищу употребляли свинину, баранину, говядину, мясо домашней птицы. Мясо употребляли в вареном виде, нередко тушили в русской печи, жарили. Для длительного хранения мясо солили или коптили, перерабатывали в колбасы. Мясо часто использовалось для приготовления других блюд. Праздничным блюдом, например, считались ребрышки, тушеные в русской печи с картофелем.

Мясные окорока *кумняк*, *компяк* также чаще всего оставляли для праздничного стола. В д. Седьминка отмечали, что *кумняк* готовили к Рождеству и Пасхе: «*На Рождество вот на Паску кусок, это по-нашему кумняк. Мама где-то на улице припрятает его, мало ли, хочется сварить. Потом на праздник достает и варит в чугушке, а утром она давала всем по кусочку*» (Зап. от Татьяны Владимировны Седининой, 1946 г. р. (урож. д. Седьминка), д. Диево, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же]. Другим традиционным мясным праздничным лакомством являлся копченый окорок.

Для длительного хранения прибегали к солению мяса. Соленое мясо обычно готовили для летнего периода, хранили его либо в погребах-ледниках, либо подвешивали и развешивали в амбарах. В д. Березники рассказывали, что солили и вялили также окорока *компяки*: «*Вялили еще, вяленое мясо было, его посолят, особенно эти, мягкие компяки*

назывались, их просолят как следует и вывешивают где-нибудь на ветер. Оно висит там, вялится. Ничего ему не делается. Хорошее мясо, только что вяленое...» (Зап. от Анатолия Тихоновича Куксевича, 1926 г. р. (урож. д. Березники), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край, Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Солили в больших количествах также свиное сало.

В отличие от местного русского старожильского населения, белорусы долгое время сохраняли и сохраняют традицию изготовления колбас в период забоя скота. Обычно делали колбасу трех видов: кровяную, ливерную и мясную. Для приготовления колбас чистили и готовили кишки. Для кровяной колбасы собирали кровь: «мы ее не варим, а сырую кровь, в нее добавляем крупу, специй, сало. Набиваем кишки, завязываем, а потом ее жарить или варить, кто что хочет» (Зап. от Галины Дмитриевны Конюшевич, 1956 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же]. Для ливерной колбасы использовали печень, сердце и легкие забитого животного. Как вариант ливерной колбасы известна печеневая колбаса, которую делали из печени с добавлением крупы. Мясную колбасу обычно готовили из свиного либо из смеси свиного и говяжьего рубленого мяса. Изготовление и употребление в пищу колбас, как отмечают исследователи, отличает белорусскую кухню, сближая ее с традициями украинцев, литовцев и поляков [Молчанова 1968, 202]. Колбасу обычно подавали к столу на праздники, например на Рождество и Пасху. Оставляли колбасу и на летний период, так как она могла долго сохраняться. Использовали ее и для приготовления других блюд: «Вот летом отрезают кусочек колбаски этой в чугунок и крупеню или суп какой сварят» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Хранили колбасу в клети или амбарах, развешивая круги колбасы на жердях.

Такой же начинкой — мясной, кровяной или ливерной — начиняли желудок животного (блюдо известно как кандюк или трабух): «Желудок готовили, начиняли, желудок вычистят, а по-

том начиняют крупой, особенно мама любила гречкой заправлять, желудок зашьют» (Зап. от Анатолия Тихоновича Куксевича, 1926 г. р. (урож. д. Березники), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край, Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]; «А еще это делают кандюк: желудок у поросенка выдывается, чистится и туда мясо забивается, получается как колбаса, потом варят» (Зап. от Александра Ивановича Филимонова, 1949 г. р., с. Малая Сива, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [Там же].

Из ног и голов разделанных животных варили холодец. О холодце белорусы говорили: «Холодец уж обязательное блюдо вот у белорусов» (Зап. от Натальи Филипповны Конюшевич, 1927 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же].

Взаимодействие с соседним населением, видимо, привело к широкому распространению пельменей. Старшее поколение еще отмечало, что «раньше пельмени не шибко модно были» (Зап. от Марии Григорьевны Костициной, 1938 г. р. (урож. д. Мошково), с. Сива, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Однако уже в середине XX в. мясные пельмени стали непременным праздничным и свадебным блюдом.

Молочные продукты не отличались большим разнообразием. В пищу употребляли как молоко, так и продукты его переработки — простоквашу, сметану, творог, масло, реже сыровотку от сбивания масла. Из молока готовили молочный суп, обычно с клецками. Частым на столе был также молочный кисель из молока и картофельного крахмала. В ходу было и томленное в русской печи молоко — топленое молоко. Из топленого молока, заквашивая его, готовили варенец: «Сейчас-то зовут это ряженкой, а у наших называли варенец. Топили молоко в печи. Достанет потом, остудит это молоко, тогда в него вливали сметану и вот ставит дома просто. Это все закисало и превращалось в варенец. Но такое оно было вкусное!» (Зап. от Зинаиды Ивановны Барановой, 1949 г. р. (урож. д. Папоротка), п. Юбилейный, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ

Сива-2012]. Информанты-виленцы, чьи предки были выходцами из Виленской губ., указывают на традицию приготовления домашнего сыра: *«Из молока делала мама самодельный сыр. Она не варила, она уплотняла, творог отвешивала в мешочке. Жидкость стекала, стекала. Потом просаливала. Очень ценился тмин. Тмином заправляла. Потом придавливала, когда вся вода стечет, придавливала под тяжестью. Он белый был...»* (Зап. от Евы Семеновны Щербовой, 1925 г. р., с. Сатино, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [Там же]. Традиции переработки молока, известные пермским белорусам, схожи с теми, что сохранялись на основной этнической территории [Белорусы 1998, 316; Молчанова 1968, 203].

В питании белорусов Пермского края широко использовались и **дикоросы**. Собирали лесные ягоды: землянику, черемуху, смородину черную и красную, малину, чернику, бруснику. Землянику обычно употребляли в свежем виде, часто с молоком, а черемуху, смородину и малину чаще сушили на зиму. Из трав весной употребляли в пищу дикий щавель, побеги хвоща полевого — *пистики*, а также *пиканы*. Пиканы обычно варили и ели со сметаной. Значительное место в системе питания занимали грибы, их собирали в больших количествах: белые, подберезовики, подосиновики, грузди, волнушки, рыжики. Грибы в основном употребляли в свежем виде — жарили или варили грибницу, либо сушили или солили для длительного хранения.

Среди **напитков** белорусов Прикамья одним из наиболее распространенных был квас. Квас — традиционный напиток, известный всем славянским народам [Белорусы 1998, 317], однако способы его приготовления существенно различались в каждой местности. Несколько вариантов приготовления кваса отмечено и у белорусов в Прикамье. К наиболее традиционным для белорусской культуры следует отнести рецепт, зафиксированный в д. Мошково: *«Квас я делала с хлеба, испечешь до корочки, в печку посадишь, он засохнет. Кипятком зальешь, он постоит. Потом процежу и всё»* (Зап. от Марии Григорьевны Костиной, 1938 г. р. (урож. д. Мошково), с. Сива, Сивинский р-н, Пермский край.

Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Схожие варианты приготовления кваса из специальных лепешек или хлеба исследователи отмечают как наиболее распространенные в Белоруссии [Молчанова 1968, 208—209]. В то же время белорусам Прикамья были известны и другие способы приготовления кваса, например многочисленны указания на овсяный квас. Для его приготовления использовали овсяную муку: *«Квас делали из овсяной муки. Цвет его зависит от того, как проваришь в печке, если лишнего проваришь, он будет такого желтого цвета, если нормально, не переварится, такой светлый, пенистый, когда не переварится, то он под пеночкой»*. Овсяную муку квасили обычно вместе с ржаным солодом, *«сейчас вместо солода в квас сахар кладут»* (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Ржаной солод белорусы, как и их соседи-русские, называли *роща*. Еще одной разновидностью кваса был свекольный квас, который делали из свекольных паренок, однако он не имел такой популярности, как хлебный.

Другим, не менее традиционным для XX в. напитком стал чай. Кроме купного чая, в большом обиходе были травяные и ягодные чаи. Травяные чаи готовили из зверобоя, лабазника, или таволги, душицы, липового цвета, листьев смородины, мяты. Из ягод также готовили чай: *«из сушеной малины зимой заваривали малиновый чай»*; *«смородину сушили, чай готовили»*. Лишь в некоторых семьях отмечают обычай приготовления домашнего ячменного кофе: *«Кофе делали из ячменя, его в горячую печку ставили, ну он чтоб не сгорел, а пожелтел. Размалывали такой ячмень и пили кофе. Называли кофе»* (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [Там же].

К празднику готовили пиво. Сегодня белорусы, как и их соседи-русские, домашнее пиво называют «гвоздяночным», так как для его приготовления использовали *гвоздянки* — большие глиняные корчаги с отверстием в нижней части. Рецепт приготовления такого пива отмечен в разных деревнях: *«Пиво*

мама делала свое домашнее белорусское. Ну, у нее, конечно, пиво на всю округу славилось. Прорацивали зерно, там рожь мочили, она росла, потом ее мололи, делали солод. Такие были корчаги старинные, туда эту рошу, в печку русскую, а потом уже открывается краник там и заливают кипятком, бежит сусло, потом там хмель, я вот даже это так помню...» (Зап. от Анны Евдокимовны Купчиной, 1923 г. р. (урож. д. Мошково), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Рецепт из д. Ядринцы несколько уточняет технологию: «Пиво делали гвоздяночное раньше. В гвоздянку закладывается солод, солому кладут такую ровную поверху и в середине туда, на дно нет, а так на уровне отверстия. Упаривается этот солод, потом открывают эту пробку, это сусло вытекает, кому погуще надо, кому пожиже, те больше разводят. Потом заквашивают. Постоит — уж гвоздяночное пиво. Как пиво» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [Там же].

Из более крепких напитков отмечается самогон, известный также под местным названием *кумышка*.

Обычно пищу в течение дня принимали три раза — завтракали, обедали и ужинали. Лишь в летний период с длительным световым днем и напряженным графиком хозяйственных работ трапезничали четыре раза. Между обедом и ужином полдничали — *паужинали*. Сам термин «паужин» заимствован из русских говоров Прикамья [СПГ 2001]. В праздничные и выходные дни кухня отличалась большим разнообразием блюд и обильностью, обязательно стряпали пироги, готовили мясные кушанья. В обрядовых трапезах главное место занимали специальные блюда, часто являвшиеся одними из архаичных блюд славянской кухни.

Особую роль играли некоторые блюда в календарных праздниках и обрядах. К рождественским традициям пермских белорусов следует отнести приготовление кутьи. Уроженцы д. Ядринцы вспоминали об обычае приготовления рождественской кутьи из зерен пшеницы как главного блюда Рождества. Стол на праздник также накрывали особо:

«Вечером садятся ужинать, сено на стол клали под скатерть и ложку кутьи» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Приготовление кутьи и расстилание сена под скатерть, по мнению исследователей белорусской этнографии, являются основными элементами колядной обрядности народа [Белорусы 1998, 395]. Праздничный стол оставляли накрытым до следующего утра: «До утра все оставляют на столе, потом утром уже убрали, как обычно» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Перед началом застолья одна ложка кутьи выносилась за дверь. В Белоруссии также первая ложка кутьи предназначалась духам и предкам, которых поминали в этот вечер [Кухаронак 2012, 177]. Все ритуальные действия с сеном и кутьей выполнялись для того, «чтобы в доме всё велось» (Зап. от Любови Ивановны Глухих, 1947 г. р. (урож. д. Ядринцы), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. А. В. Черных. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]. Сохранили пермские белорусы и обычай приглашения на рождественскую трапезу мороза: «В Рождество, как Рождество начинается, вечер первый как садятся за стол: “Мороз, Мороз, айда куттю ести!”» (Зап. от Марии Григорьевны Костициной, 1938 г. р. (урож. д. Мошково), с. Сива, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [Там же]. Подобное закличание мороза на многих примерах отмечено у белорусов основной этнической территории [Кухаронак 2007, 388] и было известно другим переселенческим группам белорусов, например, белорусам Сибири [Фурсова 2011, 151–152].

Приготовление обрядового рождественского блюда кутьи зафиксировано и в других белорусских населенных пунктах района. В д. Березники, например, кутью на Рождество готовили из воды и хлеба: «Если есть сахар, вода, хлеб — вот и кутья» (Зап. от Анатолия Тихоновича Куксевича, 1926 г. р. (урож. д. Березники), с. Екатерининское, Сивинский р-н, Пермский край, Соб.

Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012]., в д. Мошково отмечали иной вариант приготовления рождественской кутьи: «*кашу готовили, кутью, из ячменной крупы и мед добавляли, на воде...*» (Зап. от Марии Григорьевны Костицкой, 1938 г. р. (урож. д. Мошково), с. Сива, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [Там же]. Как отмечалось выше, приготовление кутьи было традиционной чертой рождественской обрядности белорусов [Белорусы 1998, 395; Зеленин 1991, 401; Фурсова 2011, 151]. В рождественской трапезе с обрядовыми блюдами присутствуют следы культа предков и прогностическая символика — стремление обеспечить достаток и благополучие на будущий период [Пропп 2000, 19—21; Зеленин 1991, 401].

Как главное блюдо масленичного стола повсеместно отмечают блины: «*Блины обязательно, на Масленку блины пекли*» (Зап. от Марии Григорьевны Костицкой, 1938 г. р. (урож. д. Мошково), с. Сива, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Т. Г. Голева. 2012 г.) [АЭМ. Сива-2012].

Пасхальными блюдами считались окрашенные яйца, творожный сыр и кулич *бабка*, приготовленный из сдобного теста: «*Там большая это работа бабку делать. Там опару ставить, яиц туда много, масла сливочного, там еще изюм, выстаивать надо, потом печь, в печке русской пекли мы. Вот это бабка...*» (Зап. от Натальи Филипповны Конюшевич, 1927 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же]. Традиция приготовления пасхальной бабки, сегодня уже чаще именуемой куличом, сохраняется и в настоящее время. В некоторых семьях к Пасхе также готовили сыр: «*Обязательно еще на Пасху обязательно сыр варили свой...*» (Зап. от Галины Дмитриевны Конюшевич, 1956 г. р., д. Мошково, Сивинский р-н, Пермский край. Соб. Д. И. Вайман. 2012 г.) [Там же]. Среди блюд пасхального стола информанты также обязательно называют домашние колбасы, мясные блюда, в том числе приготовленные из копченого окорока, специально припасаемого к празднику. Дополнялся стол и домашней выпечкой — не только бабкой, но и блинами, пирогами.

В результате переселения образуется новый пространственный вариант культуры. Его черты и схожесть с исходными традициями определяются многими факторами. Исследование переселенческой культуры становится особенно эффективным, если есть возможность выявить механизмы адаптации и развития традиции на новых территориях и в новых этнокультурных реалиях, сопоставив ее с исходным состоянием [Никитина 2002, 25].

Комплекс традиционной кухни белорусов Прикамья сохранил значительно число особенностей, принесенных при переселении и находящихся в прямых параллели в культуре на территории основного проживания этноса. Сохранность белорусских традиций в системе питания прослеживается не только в наборе определенных блюд, но и в сохранении белорусской терминологии. Примеров собственно белорусских традиций, не характерных для соседнего населения этого региона Прикамья, достаточно много, что показывает устойчивость комплекса традиционной системы питания и кухни на новой территории.

Оторванность от основной территории на протяжении более чем ста лет, включение механизмов саморазвития традиции привели к появлению ряда локальных явлений, которые не находят прямых аналогий в белорусской культуре и в то же время не характерны они для соседнего русского населения, как, например, шарики из теста — *лопки*.

Развитие в условиях интенсивных контактов с соседним, прежде всего русским, населением определило и целый комплекс заимствований, проявившихся в употреблении ряда пермских терминов, в том числе диалектных, таких, как *табань*, *капустница*, *крупчатка*, *ярушник* и другие, восприятие некоторых блюд традиционной кухни, таких, как *шаньги*. Под влиянием русских соседей происходило и освоение и включение в систему питания местных дикоросов: трав, ягод и грибов.

Белорусы и русские — родственные восточнославянские народы, обладающие целым рядом общих культурных традиций. В традиционной кухне пермских белорусов сложно определить истоки ряда блюд и напитков: являют-

ся они результатом взаимодействия с местным населением или принесены при переселении, поскольку они идентичны в обеих культурных традициях. Такова выпечка хлеба и приготовление закваски, рецепты кваса, пива и киселей.

Традиционная кухня белорусов как целостный комплекс бытовала на протяжении всей первой половины XX в., когда сохранялось относительно компактное проживание и белорусские поселения. После ликвидации хуторов в 1939—1940-е гг. часть белорусских деревень просуществовала вплоть до недавнего времени, но уже со смешанным этническим составом. Население этих деревень в большей степени поддерживало традиции белорусской кухни. Белорусские кулинарные традиции транслировались и на уровне семейных коллективов даже в случае дисперсного проживания.

Сравнение комплекса традиционной кухни белорусов — переселенцев Пермского Прикамья с другими комплексами материальной культуры (жилище, одежда, утварь) показывает наибольшую степень сохранности и яркие этнические черты кулинарных традиций. Таким образом, традиционная кухня выступает одним из наиболее устойчивых и отчасти бытующих в наши дни комплексов этнической культуры белорусов в Прикамье.

Литература

- Белорусы 1998 — Белорусы. М., 1998.
 Гросман 1913 — Гросман В. Ю. Летопись Сивинского имения // Вестник землеустройства Северного района. 1913. № 20. С. 4—5.
 Зеленин 1991 — Зеленин Д. К. Восточно-славянская этнография. М., 1991.
 Кухаронак 2007 — Кухаронак Т. И. Славянскія каляндарныя этнакультурныя традыцыі беларусаў // Беларусы: Славянскія этнакультурныя традыцыі. Мінск, 2007. Т. 10. С. 385—506.
 Кухаронак 2012 — Кухаронак Т. И. Календарные праздники, обычаи и обряды белорусов // Кто живет в Беларуси. Минск, 2012. С. 170—197.
 Майничева 2001 — Майничева А. Ю. Питание белорусов, греков и эстонцев Верхнего Приобья в первой половине XX в. // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 99—111.

Молчанова 1968 — Молчанова Л. А. Материальная культура белорусов. Минск, 1968.

Народы 1964 — Народы Европейской части СССР. М., 1964. Ч. 1.

Никитина 2000 — Никитина С. Е. Виды миграций и динамика устной культуры народных конфессиональных групп // Актуальные проблемы полевой фольклористики. М., 2002. С. 23—31.

Никифоровский 1895 — Никифоровский Н. Я. Очерки простонародного жития-бытия в Витебской Белоруссии и описание предметов обиходности. Витебск, 1895.

Пропп 2000 — Пропп В. Я. Русские аграрные праздники (Опыт историко-этнографического исследования). М., 2000.

СПГ 2000 — Словарь пермских говоров. Пермь, 2000. Вып. 1: А—Н.

СПГ 2001 — Словарь пермских говоров. Пермь, 2001. Вып. 2: О—Я.

Список 1928 — Список населенных пунктов Уральской области. Т. VIII. Пермский округ. Свердловск, 1928.

Справка 1911 — Справка о положении инوгувернских и иноуездных переселенцев в Сивинском имении, согласно данным подворной переписи 1910 г. Пермь, 1911.

СРГКПО 2006 — Словарь русских говоров Коми-Пермяцкого округа. Пермь, 2006.

Фурсова 2011 — Фурсова Е. Ф. Календарные обычаи белорусских переселенцев Сибири // Белорусы в Сибири: сохранение и трансформация этнической культуры. Новосибирск, 2011. С. 150—221.

Черных, Голева, Шевырин 2010 — Черных А. В., Голева Т. Г., Шевырин С. А. Эстонцы в Пермском крае: Очерки истории и этнографии. СПб., 2010.

Сокращения

АЭМ — Архив материалов этнографических экспедиций Пермского филиала Института истории и археологии УрО РАН.

ГАПК — Государственный архив Пермского края.

Summary. On the basis of ethnographic expedition materials the author considers nutritional system in Belorussian families at Sivinsky district of Perm region, descendants of immigrants from Vilna and Mogilev provinces. The basis of their traditional cuisine was starchy foods, cereals, and potatoes. Meat dishes were the attributes of holidays. Traditional cuisine is the most stable complex in the system of the Kama Belorussians ethnic culture. It is still being transmitted and prevails to date.

Key words: Belorussians, traditional cuisine, the Kama settlers, a stable complex.