

## ИЗМЕНЕНИЯ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ ЮГА ЗАПАДНОЙ СИБИРИ В XX ВЕКЕ (ПО АРХЕОЛОГИЧЕСКИМ МАТЕРИАЛАМ)

Тихомиров К.Н.

*Омск, филиал Института археологии и этнографии СО РАН, e-mail: ktikhomirov@gmail.com*

В статье рассматривается изменение питания населения юга Западной Сибири в конце XIX – на протяжении XX века. Разрушение традиционного питания, существовавшего во второй половине XIX века, было связано с несколькими важными факторами. Первым из них является массовое переселение на эти территории начиная с середины XIX в., усилившееся в конце XIX века. Социальные и политические потрясения XX века вызвали новую волну переселенцев (политические репрессии, социалистические великие стройки, эвакуация населения и т.д.). Все это в совокупности с социальными сдвигами привело к метисации культур. Это послужило причиной изменения национальных кухонь, включение в них новых продуктов и технологий приготовления, распространения на новых территориях ранее не характерных блюд. Введение новых технологий отразилось на распространении новых видов печей и новых видов посуды для приготовления еды, фиксируемых археологическими способами. Также в материалах археологических исследований отражаются и введение в питание различных консервированных продуктов, покупаемых в магазине. Таким образом, материалы археологических исследований наглядно показывают изменения в питании и могут дополнять сведения о изменении культуры населения XX века.

Ключевые слова: питание, исторические события XX века, трансформация питания, Западная Сибирь, археология, этнография, печи, посуда.

## CHANGE FOOD OF POPULATION OF THE SOUTH OF WESTERN SIBERIA IN THE XX CENTURY (ARCHAEOLOGICAL MATERIALS)

Tikhomirov K.N.

*Omsk, branch of Institute of archaeology and ethnography of SB RAS, e-mail: ktikhomirov@gmail.com*

This article explains how to change food of the population of the south of Western Siberia in the late XIX – during the XX century. Destruction of traditional food, which existed in the second half of the XIX century, has been associated with several important factors. The first is the mass migration to these areas since the middle of the XIX century, efforts in the late XIX century. Social and political upheavals of the XX century caused a new wave of immigrants (political repression, great socialist construction, evacuation, etc.). All this in combination with social changes led to cross-breeding cultures. This caused changes in national cuisines, the inclusion of new products and technologies of preparation, distribution in new areas not previously characteristic dishes. Introduction of new technologies impact on the dissemination of new types of stoves and new types of dishes for cooking, fixed by archaeological methods. Also in the materials of archaeological research are reflected in the introduction of a variety of canned food products bought in the store. Thus materials of archaeological research clearly show changes in the diet and can complement information about changing the culture of the population of the XX century.

Keywords: Food, historical events of the XX century, the transformation of food, Western Siberia, archeology, ethnography, oven, dishes.

Конец XIX – первая половина XX века характеризуется тем, что в это время происходили демографические процессы, связанные с подвижками крупных масс населения. Основным направлением миграций является переселение в Сибирь. Обратные миграции лишь единичны. В результате этих процессов наблюдается приток населения, связанный с добровольным переселением, ссылкой и эвакуацией во время второй мировой войны. В указанный период происходят и массовые переселения на территорию Западной Сибири как русских, так и других групп населения (татар и т.д.).

Вторая же половина – характеризуется обратным движением населения, вызванным как прекращением действия некоторых факторов (прекращение войны, репрессий), так и урбанизационными процессами, которые часто стимулировались действиями государства (укрупнение деревень, признание деревень неперспективными), негативными последствиями войны (потери мужского населения, послевоенный голод).

Следует отметить и то, что на протяжении всего указанного периода происходили и социальные подвижки, в результате которых социальные страты теряли свои признаки и приобретали другие. Другие же практически полностью уничтожались (кулачество, казаки и др.). Люди, находившиеся в одной социальной страте, часто оказывались в другой. Эти демографические процессы привели не только к миксации населения, но и трансформации культурных черт, что выпукло отразилось на питании.

Важным фактором изменения повседневности стала гласная и негласная политика раскрестьянивания населения, превращение крестьянина в сельскохозяйственного рабочего. Появление сельскохозяйственного рабочего вело к определенным последствиям с характерными атрибутами (установленной продолжительностью рабочего дня, зарплатой). Следует сказать и о запрещении приусадебных участков и личного хозяйства. Это влекло за собой то, что в колхозах, совхозах, рабочих поселках появились столовые, готовые обеды стали возить на «поля», появились столовые на полевых станах, при больницах и т. д. При этом занятие собственным хозяйством стало не обязательным или даже не выгодным. Всё необходимое люди часто получали на работе (включая и питание, и одежду). А при необходимости могли купить всё необходимое, включая продукты питания, на причитающуюся им зарплату в магазинах (особенно с 1960-1970-х годов). Это привело к упадку личного хозяйства, а также к изменениям в традиционном питании.

Ещё одним фактором изменения питания населения, по мнению В.В. Похлебкина, явился невиданный ранее рост в XX веке, городского населения, что вызвало стремление быстрее накормить его в многочисленных столовых, что привело к упрощению рецептов и унификации блюд [3, 4].

Постепенно приготовляемые в столовых блюда проникали в ежедневный быт людей. Так, в рацион вошла морская рыба как в виде консервов, так и свежемороженая. И к концу XX века она значительно потеснила традиционную озерную и речную рыбу. Всё это в совокупности с доступностью товаров в магазинах изменяло как традиционные способы добычи продуктов питания, так и сам набор блюд. Например, повсеместно распространяются фабричные макаронные изделия, конфеты и т.д. [6, 88-90]. Ещё В.В. Похлёбкин писал, что метисация культур народов Советского Союза привела к метисации кухонь, чему во многом способствовало включение их в меню пунктов общественного питания, где они, их

рецептура, была изменена, упрощена и унифицирована [3, 7-8]. Более того, значительное влияние на рацион оказало и то, что на кухнях указанных точек питания приготовление происходило на плитах с использованием определённой посуды (котлов, кастрюль, сковород и т.д.). Что способствовало включению в систему питания не только блюд, приготовленных на плите, но и распространению плит.

Несмотря на то, что систему питания крайне трудно проследить по материалам археологических исследований, некоторые изменения в системе питания населения Среднего Прииртышья в конце XIX–XX в. можно зафиксировать. Методами получения сведений о таких изменениях в основном будут данные исследования культурных напластований указанного времени и материалы, полученные в результате наблюдений при археологических обследований местности. А такие наблюдения могут предоставить такие сведения, какие не попадаются этнографам или социальным историкам. Примером таких хозяйственных сооружений может стать обнаруженные остатки смолокурен, мельниц, стационарных рыболовных сооружений разного типа в ходе археологического обследования местности в Знаменском, Тевризском, Тарском, Муромцевском и Седельниковском районах Омской области.

Анализ культурных слоев поздних памятников дополняется проведенными наблюдениями того, что оставляют жители в покинутых домах. Чаще всего оставляли поломанные деревянные вещи, небольшое количество бутылок и банок, которые невозможно или затруднительно было использовать в дальнейшем (хранение в них масляной краски, олифы, горюче-смазочных материалов и т.д.), различные запасные части от механизмов или приборов негодные к применению. Как правило, это металлические и пластмассовые вещи, соответственно они и попадали в культурный слой [2, 27].

Проводя исследования в различных деревнях Знаменского (д. Айлинка, р.п. Усть-Шиш, с. Новоягодное и др.) и Тарского (д. Сеитово) районов Омской области на протяжении ряда лет были сделаны наблюдения над этапами разрушения жилых построек. В результате выявились следующие закономерности. Первым этапом разрушения становится снятие пола и печных части приборов (плит, колосников, реже вьюшек и т.д.), причём часто печи довольно значительно разрушались [4]. Это свидетельствует об их особой ценности. Подобные действия над печами были отмечены и в татарской деревне Сеитово Тарского района Омской области.

Все встреченные печи были в основном «русские» и утермарки (контрамарки). Первые использовались для приготовления, вторые для отопления. Следует отметить, что в нашем случае не встречались печки чисто русские, все они подверглись большей или меньшей переделке, связанной, возможно, и с тем, что многие исследованные дома были построены

уже в 1950–1970-е годы.

Преобладающими печами явились русские печи с вмазанной вместо шестка чугунной плитой и встроенной голландской печью. Данные печи как сохранили некоторые особенности русской печи, так и приобрели новые характеристики. Например, во всех печах сохранились варочные камеры от русской печи (горнилы), и прямоугольная, приближающаяся к квадрату форма. Новые печи строились, как правило, уже без сруба, прямо на полу. Для предотвращения прогиба пола под фундаментом устраивалась дополнительный брус или столб. В то время как печи со срубом могли устраиваться на столбах, вкопанных в материк. Такое устройство печи вело к устранению подпечка. Устранение подпечка было вызвано тем, что вместо шестка устраивалась плита, а под ней располагалась топка, а чем больше её объем, тем она эффективнее. Кроме того, пристройка голландской печи вызвала необходимость устройства большого количества печных приборов (вьюшек, колосников и т. д.). Появление в торговых точках таких приборов несомненно способствовало распространению таких печей. Сохранившуюся в настоящее время ценность таких приборов подтверждают наблюдения, согласно которым первым делом из заброшенных домов, из печей забирали чугунную плиту, колосник и некоторые другие приборы. Даже у печи утермарка забирали печные приборы, оставляя всё остальное.

Все внесенные изменения были вызваны стремлением увеличить эффективность печи, отражали изменения в быту сельского населения. Так, распространение пятистенков сделало недостаточно рациональным использование в русской печи в качестве единственной печи в жилищах. Это послужило распространению во втором помещении (горнице) отопительных печей, из которых большинство составляло печи утермарка (контрамарки). Которые позволяли быстро и безопасно отопить помещение, с минимальным загрязнением. В свою очередь снятие задач преимущественного отопления всего помещения привело к тому, что большая массивная печь, занимающая много места на кухне и требующая большого количества дров и времени на протопку, стала неэффективна. Это привело к тому, что размеры печи уменьшаются и к ней пристраивается голландская печь, а шесток заменяют плитой. Такая конструкция была довольно эффективной. Она позволяла готовить традиционные блюда русской кухни в горниле (щи, каши, хлеб и т. д.). В то же время наличие чугунной плиты позволяло быстро готовить (варить и жарить) некоторые блюда. Пристройка голландской печи позволяла быстро и эффективно отапливать помещение. В целом такая печь требовала меньшего количества дров и занимала меньше места в помещении. Поэтому не удивительно, что такие гибриды получили широкое распространение.

В свою очередь распространение встроенных в печь плит вызвало изменения требований к посуде. Плоская поверхность плиты для наиболее эффективного приготовления требовала

посуду с плоским дном большой площади, плотно прилегающей к плите. Это привело к широкому распространению различного рода кастрюль и сковород. Наблюдения за оставленными вещами в заброшенных домах и поселениях фиксирует большое количество негодной эмалированной посуды. Чему способствовала её доступность и недолговечность, при неаккуратном обращении. Так как при сколе эмалевой поверхности она быстро приходила в негодность для готовки, быстро прогнивала до дыр и в дальнейшем получала вторичное использование как ёмкость для сухих продуктов и других надобностей. В целом на примере металлической посуды можно увидеть изменения отношения к ней. Так, если среди материалов исследования археологических памятников довольно часто встречается посуда со следами ремонта (как керамическая, так и металлическая), то в материалах XX века такого не замечено. Что говорит о том, что начиная с середины прошлого века население Сибири становится способным к покупке новой посуды и уже не чинит её, а покупает новую. Этнографические материалы также подтверждают появление в быту эмалированной, стеклянной и пластиковой посуды и тары, вытеснивших прежние [6, 90]. Приготовление пищи в этой посуде требовало изменений готовки, например, использование жира или масла при жарке. Это привело к тому, что произошли изменения в традиционной кухне.

Следует заметить, что в некоторых случаях материальные остатки могут свидетельствовать о покупке продуктов в магазинах. В позднейших слоях населённых пунктов встречаются сплюснутые консервные банки, в которых, возможно, содержались рыбные и другие консервы [5, 139]. Об этом может служить маркировка банок, в которой обязательно находится шифр вида консервов. Для рыбных консервов, выпущенных в России и СССР, – это буква «Р» по данным Большой Советской энциклопедии [1]. О наличии покупных рыбных консервов в быту населения могут свидетельствовать консервные банки с этикетками, которые в настоящее время применяются для хозяйственных нужд или устные свидетельства информаторов. Однако это явление очень позднее, так как специализированно снабжать деревенские магазины рыбными консервами стали довольно поздно, и сколь угодно значимое потребление их ещё более позднее явление.

Таким образом, под воздействием различных событий на протяжении XX века традиционные способы жизнеобеспечения населения южнотаёжных районов Среднего Прииртышья поменялось. Если в начале XX века здесь доминировала система, направленная на самообеспечение, то к середине века она во многом ориентировалась на государственное обеспечение. А оно в свою очередь во многом повлияло на повседневность сельского жителя. Например, широкое распространение в продаже чугунных печных приборов способствовало широкому распространению переделки русских печей путём встройки в них голландских печей и плит. А это повлекло изменения в кухонной посуде, способов тепловой обработки

продуктов, трансформации их рецептуры или даже изменения номенклатуры блюд.

*Исследование выполнено при финансовой поддержке РГНФ проект № 13-01-00187.*

### Список литературы

1. Большая Советская энциклопедия (<http://dic.academic.ru/dic.nsf/bse/97884/Консервы>. Дата обращения 7.11.2013)
2. Гайлит О.А., Тихомиров К.Н., Тихомирова М.Н. Меняющаяся повседневность. Трансформации культуры населения Западной Сибири. – Омск: Издательский дом «Наука», 2014. – 184 с.
3. Похлёбкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: Центрполиграф, 2004. – 329 с.
4. Тихомиров К.Н. Влияние изменения устройства печей на питание населения южнотаёжных районов Среднего Прииртышья в XX веке по археологическим материалам // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: Материалы X международной научно-практической конференции, посвященной 60-летию освоения целинных и залежных земель (Омск, 23–26 апреля 2014 г.). – Омск: Изд-во Омск. гос. аграр. ун-та, 2014. – Ч. II. – 390 с.
5. Тихомиров К.Н. Традиционные способы получения рыбных продуктов у населения Среднего Прииртышья // Народная культура Сибири: Материалы XXII научно-практического семинара Сибирского регионального вузовского центра по фольклору. – Омск: Изд-во ОмГПУ, 2014. – 264 с.
6. Тихомирова М.Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. – Омск: Издательский дом «Наука», 2006. – 232 с.

### Рецензенты:

Томилов Н.А., д.и.н., профессор, директор ФГБУН Омский филиал Института археологии и этнографии СО РАН, г. Омск;

Алисов Д.А., д.и.н., профессор, начальник отдела изучения культуры городской среды и населения в условиях модернизации Сибирского филиала Института наследия, г. Омск.