В. Я. Бабенко

ПИЩА УКРАИНСКОГО НАСЕЛЕНИЯ БАШКИРИИ

Первые украинские переселенцы появились в Приуралье в начале XVI в., однако число их было невелико и жили они в основном в Уфе [1]. Массовое переселение украинцев в край началось с 1730-х годов и совпало с активизацией восточной политики царизма [2]. Строительство крепостей оренбургской оборонительной линии и несение караульной службы требовало большого количества людей, и правительство издает ряд указов, предписывавших привлекать для этих целей украинцев. Однако из-за непродуманности и неорганизованности переселения эта затея провалилась [3].

Усиление феодально-крепостнического гнета на Украине с конца XVIII в. и необходимость выполнения государственных повинностей в Приуралье, где в эту эпоху гнет был слабее, способствовали возобновлению переселения украинцев в регион. Так, с 1795 по 1858 г. число украинцев в нем возросло примерно в 10 раз и составило 20,5 тыс. человек [4].

После буржуазных реформ второй половины XIX в. процесс переселения усилился. Главными причинами этого явились отмена крепостного права и переход экономики на капиталистический путь развития. В центральных губерниях России, на Украине, в Белоруссии и Прибалтике углубляется процесс обезземеливания крестьян. Относительно быстро земельный голод сказался в центральных и северных губерниях Украины — Полтавской, Черниговской, Киевской, Подольской и Харьковской, откуда шел основной поток переселенцев в Башкирию [5]. Особенно широкий размах крестьянское переселение приняло в годы проведения столыпинской аграрной реформы. За 15 лет (с 1897 по 1912 г.) украинское население Башкирии (в пределах Уфимской губернии) увеличилось с 4996 до 56 923 человек, т. е. более чем в 11 раз [6].

Продолжающийся процесс переселения украинцев в Башкирию после революции принимает качественно новый характер и связан с экономическим развитием восточных районов страны. Если до революции переселенцами были в основном крестьяне, то в советскую эпоху наряду с крестьянами ими стали рабочие и интеллигенция, удельный вес которых все более возрастает.

В результате естественного прироста и продолжавшихся миграций в 1926 г. в республике насчитывалось 76 710 украинцев, в 1939 г.— 92 289 человек — это самый высокий показатель для украинцев в Башкирии за все годы.

В послевоенный период численность украинцев в регионе стала уменьшаться (в 1959 г.— 83 594, в 1970 г.— 76 005 человек, в 1979 г.— 75 541 человек) и за 40 лет снизилась на 16 718 человек (18,11%) [7]. Уменьшение численности украинцев вызвано снижением рождаемости в военные и послевоенные годы, а также оттоком их на Украину, переселением в развивающиеся районы страны, относительно быстрым процессом их ассимиляции русским населением.

Как уже неоднократно отмечалось в советской этнографической литературе, мигранты, оказываясь в иноэтнической среде, стремятся восстановить привычную этническую обстановку. Известно также, что переселенцы оседали в тех

населенных пунктах, жители которых по своим языково-культурным характеристикам были им близки [8].

В 1926 г. украинские переселенцы в Башкирии проживали в 529 населенных пунктах (включая хутора, мельницы и т. п.). В 438 из них жили только украинцы, т. е. поселения эти в этническом отношении были однородными, в 68 — украинцы жили вместе с русскими, в 11 — с белорусами (кроме этого, одно поселение было белорусско-русско-украинским), в четырех — с мордвой, в трех — с чувашами, в двух — с немцами, в двух — с латышами, в одном — с поляками и в одном — с татарами [9]. В настоящее время все поселения, где живут украинцы, полиэтничны.

В силу характера расселения, а также ряда других обстоятельств (общность исторических судеб, однородность хозяйственно-культурного типа, близость языка и т. п.) сближение украинцев с русскими и белорусами происходило более интенсивно, нежели с тюркскими и финно-угорскими народами региона, что нашло отражение и в их системе питания.

Сырье, полуфабрикаты и снедь

Одним из наиболее важных и стойких элементов материальной культуры, характеризующих этнос, является пища. Советские этнографы неоднократно обращали внимание на зависимость ее от социальных условий и образа жизни, направленности хозяйственной деятельности и культурно-бытовых традиций этноса [10].

Устойчивость пищевых традиций объясняется «выработанными на протяжении веков специфическими вкусовыми ощущениями и привычками» [11], относительно стабильным характером хозяйственной деятельности. Вместе с тем традиция «представляет большой интерес в плане изучения многообразных этнических процессов... Характер питания народов, состав потребляемых продуктов и блюд, способы и порядок приготовления и приема пищи, предпочтения и запреты в ней, особенности пищевого рациона (годового и дневного) — все это дает прекрасный материал для изучения процессов консолидации и интеграции, для выявления путей распространения общесоветских черт в области культуры и быта» [12], так как в ней находят отражение те этноэволюционные и этнотрансформационные процессы, которые протекают в среде данной общности.

В связи с этим следует отметить, что задачей статьи является исследование этнокультурных процессов (на примере пищи) у сравнительно малочисленной этнической группы — украинцев Башкирской АССР, которая пребывает в известной территориальной и хозяйственно-культурной оторванности от основного этноса. Хронологические рамки исследования охватывают период с конца XIX в. до наших дней.

Как известно, украинцы представляют этнос с глубокими земледельческими традициями. Быстрое развитие капиталистических отношений и внутреннего рынка на Украине в конце XIX — начале XX в. еще более ускорило развитие земледелия. Однако оно вызывало также и расслоение крестьянства, что не могло не отразиться на питании крестьян. Вместе с тем характер производства и потребления продуктов оставался полунатуральным, что способствовало сохранению основных традиционных черт в питании. Эти же тенденции были характерны и для украинских переселенцев в Башкирии. Основу их питания, как и на Украине, составляла пища растительного происхождения: мука, крупа, овощи и т. п.

Классифицируя пищу в ряду других элементов народной материальной культуры, С. А. Арутюнов предложил выделить несколько этапов в обработке пищевых продуктов: сырье, полуфабрикат, снедь и блюдо [13].

Следуя этой классификации, рассмотрим специфические виды сырья, полуфабрикатов и снеди, которые бытовали у украинских переселенцев (XIX — начало XX в.) и сохраняются доныне.

Из зерновых культур, распространенных на территории Башкирии на рубеже XIX — XX вв., украинцы выращивали пшеницу, ячмень, рожь (*жито*), гречиху, просо, овес, из бобовых — горох. Кукуруза на зерно почти не выращивалась.

Зерно перерабатывали на муку и крупу. Обработка зерна — обдирка и размол — производилась на мельницах и крупорушках, реже, в домашних условиях — на ручных и ножных ступах и жерновах. Обычно пользовались этими орудиями весной, когда кончались запасы зерна. Отсюда и сохранившаяся поговорка: «Ступа й жорна — біда чорна». Муку обычно хранили в ларях, крупу — в кадках, мешках, соломенных сосудах — «*солом'яниках*».

Из овощей наиболее распространенными были картофель (*картопля*), капуста, свекла (*буряк*), морковь (*морква*), лук (*цибуля*), чеснок (*часник*), огурцы (*огірки*), брюква (*бруква*), репа (*ріпа*). Картофель, свеклу, репу, морковь, капусту, тыкву хранили свежими, капусту также квасили измельченной или головками, огурцы солили в бочках. В 1960—1970-е годы получил широкое распространение способ консервации овощей в стеклянных банках.

Традиционные для Украины бахчевые культуры — арбузы (*кавуни*) и дыни употребляли в свежем виде, арбузы еще и солили.

Садоводством украинские переселенцы Башкирии (в отличие от жителей Украины) не занимались в связи с более суровыми климатическими условиями. Однако широко разводили ягодные кустарники, заготавливали на зиму сушеные ягоды: мускатную клубнику, черную смородину, малину, черемуху. С 1950-х годов в связи с развитием садоводства начали заготавливать на зиму варенье из яблок, слив, вишни, а с 1970-х годов — делать компоты, консервированные в стеклянных банках. Эти способы заготовки ягод практически вытеснили из рациона украинцев сухофрукты.

Из дикорастущих растений собирали и собирают калину, сохраняя ее свежей в пучках, в лесных и лесостепных районах — грибы белые, грузди, подосиновики, подберезовики, опята, в степных районах — шампиньоны, луговые опята. Весной и ранним летом, когда особенно ощущается нехватка витаминов, широко употребляли и употребляют дикий щавель (*кисляк, квасок, щавель*), молодую крапиву, дикарку (*свирбига, свирбище*), дикий лук, корни сараны (*масльонка*) и т. п. Во время сокодвижения заготавливали березовый сок, осенью — лесные орехи. Собирательство дикорастущих трав до 30-х годов XX в. служило важным источником получения продуктов питания и пополнения запасов витаминов в организме человека. В настоящее время собирательство сохранилось, но его роль резко упала.

Широкое распространение в питании, особенно в посты, имело растительное масло (*олія*). Его изготавливали на специальных маслобойнях. Часто они работали при мельницах. Отходы от производства растительного масла — *макуха, жмих* шли также в пищу. Наиболее распространенным было конопляное, подсолнечное, рыжиковое масло, менее — маковое. В настоящее время растительное масло — подсолнечное и хлопковое покупают в магазинах.

Продукты животного происхождения в питании украинских переселенцев играли меньшую роль. Это связано как с системой хозяйствования, так и с социально-экономическими условиями, в которые украинцы попали, переселяясь на новые места жительства. Денежные средства нужны были в первую очередь для хозяйственного обзаведения, поэтому мясо и продукты животноводства как более дорогие шли на продажу. Безусловно, на питании отражалось и социальное расслоение крестьян. Если на столе середняка, а тем более бедняка, мясо было не всегда даже в праздничные дни мясоеда, особенно в первые годы после переселения, то у состоятельного крестьянина мясо было постоянно, даже в так называемое межсезонье — конец весны — начало лета. В настоящее время значение мясомолочных продуктов возросло, их употребление меньше зависит от времени года.

Массовый забой скота на мясо начинался поздней осенью или ранней зимой, после того как проходила опасность возврата длительных оттепелей. Кроме того, зажиточные крестьяне забой скота приурочивали к большим религиозным праздникам: рождеству, пасхе и некоторым другим, а также к началу трудоемких полевых работ: пахоте и севу, уборке урожая.

Украинцы в Башкирии, как и на родине, отдавали предпочтение свиному салу и мясу, затем баранине [14]. Птица и говядина употреблялись реже. В голодные годы в пищу шло мясо сусликов. В наши дни наряду с традиционными видами мяса под влиянием окружающего населения в рацион входит и конина, а свинина уступила первенство говядине. К тому же повышение калорийности питания снижает потребность в высококалорийных животных жирах, которыми богата свинина.

Скот хозяева забивали сами, однако иногда приглашали опытных мастеров (*різак, колій*). Обработку туш производили также по традиции: с овец и телят (волов, коров) снимали шкуру, свиней *смалили*, т. е. опаливали на них щетину.

Тушу использовали в пищу полностью. Свиные кишки и желудок после тщательной очистки шли на колбасы, сычуг (*ковбух, кендюх, саркісон, сальтісон*), *кров"янки*. Кишки и желудок овец и крупного рогатого скота для колбас и сычуга не использовали. После тщательной очистки их тушили в печи со специями и картофелем или пшеном. В пищу употребляли также ливер, из головы и ног готовили студень (*холодець*, холодное). Сало солили и хранили в специальных ящиках, кадушках (*бродняx*), деревянных сундуках или в полотняных мешочках (*торбах*). В с. Бабенке Иглинского р-на, по-видимому, под влиянием соседей — белорусов сало хранили в специальных корзинах с крышкой. Нутряной жир (*здір, здор*) солили, сворачивали в плотный рулон и хранили так же, как и сало. Из кишечного жира вытапливали, добавляя лавровый лист и лук, *смалець*. Хранили его в керамической посуде. Овечий жир также перетапливали, заготавливая брусками, и хранили на холоде.

Мясо (свинина) частично шло на изготовление жареных колбас, которые для более длительного хранения заливали смальцем. Часть мяса употребляли в свежем виде, остальное заготавливали впрок: в теплое время года солили, хранили в ведрах в колодцах, зимой же замораживали, обливая предварительно водой.

В некоторых районах Башкирии было распространено также копчение мяса и сала. Мясо, чаще всего свиной окорок, помещали в трубу (*комин*) русской печи либо в баню, которую топили по-черному. В д. Константино-Александровке Стерлитамакского р-на украинцы строили во дворах специальные печи-коптильни. Такие печи были только у зажиточных хозяев.

Известно, что на Украине копчение было распространено в конце XIX — начале XX в. только в Прикарпатье, некоторых районах Восточной Галиции и Подолии. Причем коптили в трубах печей, не сооружая специальных коптилен. Украинцы — переселенцы из разных этнографических районов Украины и южно-русских уездов сравнительно легко освоили этот способ заготовки мяса в отличие от Украины, где только к 1970—1980-м годам начало распространяться копчение, да и то лишь в ее правобережной части [15]. По-видимому, здесь можно усматривать местное влияние немцев и прибалтийских поселенцев, для которых этот способ консервирования мяса был традиционным издавна.

Потребность в животных жирах и белках удовлетворялась в повседневном питании в основном за счет молока (преимущественно коровьего) и молочных продуктов. Зимой, к концу лактационного периода, молоко хранили замороженным. Со свежего молока или простокваши снимали сливки, делая сметану, из которой затем сбивали масло в специальных маслобойках. Подобные маслобойки бытовали у башкир и других народов республики [16]. И сметана, и масло шли на продажу. Они до революции на крестьянском столе бывали крайне редко. В пищу употребляли пахту (*сколотина, маслянка*). Более зажиточные крестьяне готовили запасы масла. Известны три способа приготовления

масла для хранения: свежее, подсоленное топленое и несоленое топленое. Чаще всего применяли третий способ хранения, характерный и для башкир [17]. Из кислого молока получали творог. В пост творог сохраняли в бочках, заливая подсоленной сывороткой (*сироватка*). Сыворотку также употребляли в пищу. Вскоре после отела коров варили *молозиво*. Им обычно угощали соседей. По традиции следовало возвратить посуду из-под молозива с куском хлеба, посыпанным солью, который скармливали корове.

Овечье молоко в пищу не употребляли, брынзу не готовили.

Коз в хозяйствах держали мало, в основном они появились в трудные послевоенные годы (конец 1940-х — начало 1950-х годов).

Основные районы расселения украинцев были лишены крупных рек и водоемов, вследствие чего рыбная ловля не имела широкого распространения. Рыба в питании переселенцев существенной роли не играла. Для постов заготавливали соленую рыбу в бочках (привозную). Уже с 1950-х годов с поступлением в продажу большого ассортимента морской рыбы и рыбных консервов рацион питания значительно расширился.

Охота, как и рыбная ловля, была мало распространена в крестьянской среде и имела подсобный характер. Изредка охотились на птиц: диких гусей, уток, тетеревов и куропаток, из зверей — на зайцев.

Пчеловодство как промысел также носило второстепенный характер. Мед употребляли крайне редко, зачастую только в лечебных целях или для приготовления ритуальной сыты.

Блюда

В соответствии с предложением С. А. Арутюнова, считающего целесообразным положить в основу типологической классификации системы питания данные о происхождении и соотношении растительного и животного компонентов [18], а также учитывая уровень производящего хозяйства с земледельческим направлением, характерный для украинских переселенцев второй половины XIX — начала XX в., рассмотрим повседневные блюда в зависимости от основных составных компонентов по степени значимости их в питании. Украинский этнограф Л. Ф. Артюх исследует пищу по схеме: 1) блюда из растительных компонентов, 2) блюда из продуктов животного происхождения. В свою очередь первые подразделяются на блюда из зерновых и овощные блюда, вторые же — на мясные, молочные и рыбные. Напитки выделяются в особую группу [19].

У украинских переселенцев основными источниками питания являлись зерновые продукты, затем овощи и бобовые. Наиболее распространенным повседневным блюдом была каша, которую готовили из различных круп: пшенной, гречневой, пшеничной, ячменной, овсяной и из гороха. Каши густые варили обычно на воде, жидкие — на молоке или молочных продуктах. Крутые каши заправляли жареным салом с луком, смальцем, реже, сливочным маслом или топленым молоком. С 1950-х годов овсяные и перловые каши постепенно выходят из рациона и в настоящее время почти не готовятся. Зато широко используются для приготовления каш рис, манка, саго. В 1950—1960-х годах в меню появляется рисовый плов со свиным мясом. В семьях интеллигенции к кашам готовят различные соусы, подливы, что не характерно для традиционной кухни. Часто каши подаются на второе не как основное блюдо, а как гарнир к котлетам, гуляшу и т. д. В прошлом довольно часто готовили пшенный кулеш (*куліш*), который в настоящее время почти не употребляют.

Широко был распространен древний обычай варить овсяный кисель. Кроме того, кисели варили молочные и фруктово-ягодные, как и на Украине [20].

В украинских селах к 1930-м годам овсяный кисель был вытеснен киселем из крахмала, а молочный — ягодным. Подобный процесс произошел в большинстве районов Украины, только несколько раньше (в конце XIX — первые годы XX в.) [21].

Из мучных продуктов также готовили кашеобразные блюда — лемишку (*лемішка*) и затирку (*затірка, затеруха, салма*). Лемишку готовили из гречневой, затирку из пшеничной муки, заправляя постным маслом, шкварками; употребляли в горячем виде. В настоящее время лемишка вышла из употребления, и о ней мало кто помнит. Затирка бытует и сегодня. Под влиянием местного тюркоязычного населения ее стали чаще называть *салма*.

Широко были распространены мучные вареные блюда: галушки, лапша, вареники, клецки. Галушки готовили из пшеничного пресного крутого теста с яйцом, варили в воде, молоке, редко — в мясном бульоне. Лапшу сушили, заготавливая впрок. Клецки делали из более жидкого пресного теста, которое брали ложкой и опускали в кипящую воду, молоко, бульон с картофелем [22].

Одним из наиболее распространенных в наши дни блюд, как и на Украине, являются вареники, раньше их в основном употребляли в воскресные и праздничные дни, сегодня они вошли в повседневный рацион. Тесто готовят из пшеничной (раньше чаще ржаной) муки, начинкой служат творог, вареный картофель, жареная капуста, ягоды, грибы. Под влиянием местного русского населения с 1940—1950-х годов в качестве начинки стали использовать сырой рубленый картофель с салом.

Влияние местных традиций сказалось в распространении у украинцев пельменей, которые в XIX — начале XX в. на Украине не бытовали. Для начинки использовали свиное или говяжье мясо, рубленое или пропущенное через мясорубку. Зимой пельмени заготавливали впрок, замораживая. Украинцы наряду с термином «пельмени» употребляют термин *вареники з м''ясом*. Из оставшегося от вареников или пельменей теста варили *вареницi* — раскатанные кружочки теста, которые иногда называли *потапцi*. Ели их с постным маслом, жареным луком, шкварками.

Следует отметить бытование еще одного жидкого вареного блюда — *кваши* (кулаги), которое, на наш взгляд, занимает промежуточное место между пищей и напитками [23]. Для кваши ржаную, гречневую или пшеничную муку с добавлением ячменного солода запаривали кипятком, разводили до консистенции очень жидкого теста и на ночь ставили в теплое место для прокисания. Наутро квашу варили. Характерный для нее кисло-сладкий вкус подчеркивали калиной или другими запаренными сушеными ягодами. Чаще всего она подавалась в обед как третье блюдо [24]. В настоящее время квашу не готовят. Это связано как с изменениями вкусовых привычек, так и с исчезновением одного из основных ингредиентов — ячменного солода.

Главное место в питании украинских переселенцев занимал хлеб. Все блюда, даже ягоды, обычно употребляли с хлебом. Ограничение в хлебе означало нужду.

Хлеб выпекали, как и на Украине, из ржаной и пшеничной муки, в случаях ее недостатка муку часто смешивали, добавляя ячменную, гороховую, гречневую. В голодные годы к муке примешивали овес, чечевицу, лебеду, сушеные липовые листья, вареный картофель, толченую кору; из листьев конского щавеля с добавкой муки пекли лепешки и т. п. Только зажиточные крестьяне имели возможность есть хлеб из чистой муки. В будничные дни на столе был ржаной, в праздники — белый пшеничный хлеб, бедняки часто даже на пасху не имели возможности испечь куличи из пшеничной муки.

Украинские переселенцы в Башкирии, как и на Украине, выпекали круглый подовый хлеб из дрожжевого теста. Дрожжи для *учинки* хлеба использовались хмельные. Ныне, с расширением сети государственных и кооперативных пекарен, хлеб в домашних условиях выпекают значительно реже, в основном на праздники. В селах Хайбуллинского р-на в связи с этим в домах даже зачастую убирают варистые печи.

Хлеб в быту украинских переселенцев кроме утилитарной выполнял также и символическую функцию. К хлебу относились как к святыне. На столе, покрытом рушником или скатертью, всегда должен был лежать хлеб как сим-

вол благосостояния и гостеприимства семьи. Крестьяне никогда не выбрасывали не только куски, но и крошки хлеба, считалось это великим грехом. Бережное отношение к хлебу воспитывалось с детства. Хлебом-солью встречали гостей и благословляли молодых, с хлебом шли сватать, его несли на новоселье. Не только хлеб, но и предметы, с которыми связана его выпечка, вызывали уважительное отношение. При переезде в новый дом первыми вещами, которые вносились в избу, были икона, хлеб-соль и квашня (*діжа*). На *діжу* сажали молодую при встрече от венца или при расплетении косы в свадебном обряде. Если до следующей выпечки хлеба не хватало, то из кислого хлебного теста к завтраку пекли лепешки — *перепечки. Перепечки* выпекали большие, во всю сковороду, и маленькие: по три круглые лепешки на сковородке (*балабушки*), а также овальной формы величиной с ладонь. Ели с чесноком, постным маслом. Когда не хватало хлеба, из пресного и дрожжевого теста выпекали также ржаные или пшеничные лепешки — *коржи, налисники.* Экономя пшеничную или ржаную муку, бедняки, как и на Украине, из кислого теста, замешанного на гречневой муке, выпекали *гречаники*[25]. На вкус они были горьковатыми, скоро черствели и крошились. О гречневом хлебе поется в песне:

«Гоп, мої гречаники,
Гоп, мої милі,
Гоп, мої гречаники,
Як ви надоїли...»

В воскресные или праздничные дни готовили «*орішки*», которые были распространены как праздничное блюдо на Левобережной Украине, на юге Украины и в южно-русских губерниях[26].

Нередко на столе переселенцев бывали пироги: в будни — из ржаного, в праздники — из пшеничного дрожжевого теста. Начинкой служили (в зависимости от сезона) щавель, капуста, яйца с зеленым луком или морковью, сырая или вареная морковь, свекла, вареный картофель, фасоль, горох, мак, творог, грибы, рыба; ягоды: малина, калина, клубника, черемуха, смородина. Пироги с мясом и рыбой пекли крайне редко. Под влиянием русских украинцы стали с 1940-х годов готовить *курник* из пресного теста с начинкой из картошки и рубленой курятины, а также *ватрушки* — круглые открытые пирожки с творогом. Влияние башкир и татар проявилось в том, что уже в 1930—1940-е годы украинцы стали готовить *беляши* — круглые пироги с начинкой из сырого мяса, жаренные в жире на сковороде, *уч-почмак* — треугольные и *вак-беляши* — круглые печеные пироги с мясом и картофелем.

Повсеместно украинским переселенцам были известны блины (*млинці*), оладьи (*оладки*) и картофельники (*картопляники, деруни*). Блины и оладьи выпекали из пшеничной или гречневой муки, иногда из их смеси. Особенно ценилась для блинов гречневая мука. Блины на масленицу ели со сметаной, маслом, молоком, салом с луком; в посты — без всего. Блины начиняли творогом, смешанным с яйцами, в последнее время также начиняют мясным фаршем и заливают топленым сливочным маслом. При недостатке муки выпекали деруны. Их готовили из тертого картофеля с добавлением небольшого количества муки, ели горячими. Если блины и оладьи были в основном праздничным, то *картопляники* — будничным блюдом. В настоящее время блины и оладьи готовят и в будние дни на завтрак, а *картопляники* выходят из употребления. К праздничному столу из сдобного дрожжевого теста пекли *плюшки, ватрушки,* булочки. Как праздничное блюдо к чаю под влиянием русских стали готовить из сдобного пресного теста хворост (*хворост, ведміжє вушко*), а под влиянием башкиро-татарского населения *чак-чак* (*çәк-çәк*) или *баурсак.* Принцип приготовления был одинаков, только тесто для хвороста тонко раскатывали, нарезали ромбами, разрезали посередине и выворачивали концы через отверстие, а для чак-чака или баурсака нарезали тонкими полосками, которые затем крошили в виде палочек длиной 1,5—2 см. И в первом и во втором случае тесто варили в расплавленном сливочном масле.

Как уже отмечалось, украинцы — этнос с высокой земледельческой культу-

рой, особое развитие у них получило огородничество, чем и обусловлено широкое распространение овощных блюд. Наиболее известным ежедневным блюдом является украинский борщ. Часто украинцы этим термином обозначают не только борщ в подлинном смысле слова (со свеклой), но и заимствованные у русских щи. Кроме квашеной или свежей свеклы в борщ клали картофель, капусту, морковь, часто фасоль, иногда пшено. Летом и осенью борщ варили из свежей капусты, зимой и весной — из квашеной. Примерно в 1930—1940-х годах, когда стали возделывать помидоры, в борщ стали добавлять и свежие зеленые и красные помидоры. Зажиточные крестьянские семьи борщ варили с мясом, заправляли салом, забеливали сметаной. В бедных семьях его заправляли салом с луком, а в постные дни — луком, пережаренным с растительным маслом. Под влиянием переселенцев-украинцев борщ стали готовить русские, башкиры, татары, мордва, чуваши и другие народы региона.

Весной и летом готовили так называемые *зелений* и *холодний* борщи. Зелений борщ (под влиянием русских украинцы стали называть его свекольник, щи) готовили из картофеля и молодой зелени: щавеля, свекольных листьев или крапивы, добавляли зеленый лук, укроп. Заправляли зелений борщ поджаренным или толченым (*затовкуваним*) салом, если не было сала, то измельченным яйцом и сметаной. *Холодний борщ* готовили на простокваше (*кисляк*), в которую крошили вареную картошку, яйцо, огурец, лук, укроп, солили, но не кипятили, а ели холодным. В отличие от Украины переселенцы в Башкирии для приготовления как зеленого, так и холодного борща квас не использовали. Если вместо простокваши брали квас, а также добавляли мелко покрошенное мясо, сметану, то это блюдо называлось уже *окрошкой*. Оно получило распространение у украинцев под влиянием русских. В настоящее время вместо мяса в окрошку иногда добавляют вареную колбасу, горчицу, перчат ее. В украинских семьях борщ остается одним из самых популярных овощных блюд.

Кроме борща у украинцев был широко известен *капустняк*, который готовили так же, как и борщ, только без свеклы и с добавлением пшена, этим капустняк отличался от русских щей. Весной и летом чаще, зимой реже варили различные картофельные супы: с добавлением гороха, фасоли, пшена, других круп. В постные дни такие супы готовили с рыбой или заправляли зажаренным на растительном масле луком. С 1940-х годов супы стали варить с рыбными консервами. Широкое распространение получил *рассольник* — суп с солеными измельченными огурцами, морковью, с добавлением пшена или ячневой крупы. Кроме того, осенью и зимой варили грибные супы.

Из овощей наиболее популярным был и остается картофель, который играл важную роль в рационе питания украинских переселенцев, являясь основным дополнением к хлебу; иногда он заменял его. Часто готовили также вареную или печеную тыкву, иногда свеклу. Тыквой заправляли пшенную кашу, тыкву и свеклу ели и в пареном виде, употребляли как начинку для пирогов.

Огурцы и помидоры в соленом и свежем виде шли для приготовления различных вареных блюд и для салатов. Огурцы при этом мелко крошили, заправляли луком и растительным маслом, свежие — также и сметаной. Иногда огурцы ели со свежим медом. Капусту тушили отдельно, а также с картофелем, мясом; ели в свежем и квашеном виде, заправляя луком с растительным маслом; из нее делали начинку для пирогов и вареников. В настоящее время широко распространены различные салаты из помидоров, огурцов и других овощей, а также *винегрет, салат зимний,* или *оливье, сельдь под шубой* и т. п.

Известно и приготовление меда из арбузов (*мед з кавунів*), а также из тыквы; их крошат и варят до густой консистенции, затем сливают в керамическую или деревянную посуду.

Как уже указывалось, блюда из продуктов животного происхождения в конце XIX — начале XX в. были редкими на столе украинских переселенцев и являлись праздничными. Мясо и сало, сметана и сливочное масло использовались в основном для заправки.

В праздники мясо тушили с картофелем или капустой; иногда картофель и капусту смешивали. В чугун складывали нарезанные овощи, мелко нарубленное мясо, добавляли различные специи: лук, перец, лавровый лист. Из мясных блюд были известны колбасы, *кендюх* или *ковбух* (*сальтісон*), *голубці*. Голубцы готовили из мелко рубленного мяса, смешанного с вареной крупой, заворачивали их в капустные листья, а затем тушили, добавляя перец, лавровый лист, лук. Из говяжьих и свиных голов и ног варили студень (*холодець*), заправляя его специями.

С 1950-х годов распространяется приготовление котлет, шницелей, фрикаделек, гуляша и некоторых других блюд. В данном случае трудно говорить о заимствованиях, появление этих блюд характеризует интернационализацию кухни украинских переселенцев.

Из приправ к мясным блюдам подавали тертый хрен, уксус, горчицу, перец. С 1960-х годов стали готовить домашний томатный соус с хреном (*хреновина*), в который добавляются чеснок, соль и перец.

Яйца в основном добавляли в лапшу, тесто, использовали в качестве начинки для пирогов, как обрядовые блюда — в религиозные праздники пасхального цикла. Кроме того, их иногда ели сырыми, вареными, жареными на сале или масле, готовили омлет, пекли в золе. Употреблялись яйца в основном куриные, утиные — редко и только в тесто, гусиные не ели вообще.

Из речной рыбы варили уху, жарили. Молоко употребляли свежим, кипяченым, топленым (как дополнение к кашам), сквашенным. Из свежего молока и хлеба готовили тюрю: блюдо без термической обработки. Из топленого в печи молока, заправленного сметаной, приготовляли ряженку.

В последние годы возросло потребление молочных продуктов, особенно в детском питании: сливок, сметаны, творога, масла. В районах, где производится кумыс из кобыльего молока, под влиянием башкир и татар, украинцы стали пить кумыс, а также готовить *айран* — сквашенное молоко, разбавленное водой.

Напитки

Среди напитков, известных украинским переселенцам, в конце XIX — начале XX в. наиболее распространенным были хлебный и свекольный (буряковый) квас и перебродивший березовый сок.

Новые условия проживания, отсутствие садов и как следствие этого недостаток фруктов привели к тому, что из употребления довольно быстро вышел *узвар* — компот из сухофруктов, оставшись преимущественно как ритуальное блюдо на поминальном столе. Обрядовым поминальным блюдом осталась и медовая сыта.

Под влиянием русских уже в начале XX в. широко распространился чай. Для заварки использовали травы — мяту, зверобой, душицу (*материнка*), шалфей, листья, ветки и ягоды смородины, вишни, малины, цвет и листья дикорастущей клубники, цвет липы, цвет и ягоды шиповника. Настоящий чай заваривали только зажиточные крестьяне, да и то для экономии смешивая с травами. Эти смеси считались особенно целебными. В с. Константино-Александровка Стерлитамакского р-на готовили *припс* — напиток из поджаренных докрасна и размолотых ячменных зерен (заменитель кофе), которые затем заваривали кипятком и пили с молоком. В распространении припса среди украинцев проявилось влияние немецкого населения на них еще на Украине. Подобный напиток из ржаных и пшеничных зерен готовили и в других селах.

Из алкогольных напитков бытовали брага (*кислушка*), медовуха, самогон и покупная водка. Пьянство в крестьянской среде практически не было распространено.

* * *

При переселении в иноэтничную среду украинцы принесли на новую территорию свои этнокультурные традиции. В пищевом рационе украинцев в начале XX в. сохранились практически все блюда, употреблявшиеся до переселения. Прежде всего это заметно в традициях пищевых предпочтений и способах обработки продуктов и приготовления пищи. Переселившись в новую этническую среду, украинцы довольно быстро усвоили многие местные способы консервации продуктов (замораживание, копчение), сохранив и развив традиционные способы (соление, квашение, сушение, позднее — горячую обработку продуктов с закупоркой в стеклянной таре). Отсутствие фруктов компенсировалось разведением домашних и собиранием дикорастущих ягод и трав.

Пищевой рацион украинцев значительно расширяется за счет заимствования блюд контактирующих народов (беляши, пельмени, кумыс, айран, щи и т. п.). Одновременно их пищевая культура оказывает влияние на расширение рациона питания башкир, татар, русских, белорусов и других народов, населяющих Башкирию. Популярными у этих народов становятся украинский борщ, вареники, кров"яники и проч.

При сохранении в целом структуры традиционных пищевых запретов можно отметить ряд отступлений от традиционных установок (употребление конины, кумыса и т. п.), которые произошли под влиянием местных традиций. Отмечая общие черты в пище украинских переселенцев, русских и белорусов, не всегда следует объяснять их заимствованиями, так как общность традиций в материальной культуре этих народностей восходит к глубокой древности.

Что касается модели питания, то ее структура в конце XIX — начале XX в. оставалась традиционной для украинцев (преимущественное употребление ржаных, пшеничных и гречневых продуктов при широком употреблении овощей, в частности картофеля). В настоящее время модель питания у украинских переселенцев, как и на Украине [27], имеет заметную тенденцию к изменению соотношения хлебопродукты — мясомолочные продукты в пользу последних.

В настоящее время почти полностью исчезли некоторые блюда и напитки (*куліш, лемішка, кваша, припс*), что связано в какой-то мере с унификацией зернового направления хозяйства, увеличением посевных площадей под пшеницей и соответственно уменьшением площадей под просом, гречихой, ячменем, овсом и т. п., с повышением калорийности питания, широким употреблением в пищу сахара и т. д.

С интенсивным развитием средств массовой коммуникации, усилением миграций населения, увеличением числа межнациональных браков, расширением сети предприятий общественного питания особенно возрастает возможность обмена информацией в сфере пищи, что способствует расширению ассортимента блюд, обогащению пищевого рациона народов. В этноконтактных зонах происходит особенно активный процесс взаимозаимствований в питании контактирующих народов.

Примечания

[1] *Ефремов В. А.* Из истории Уфимского края: Уфимский край в первой половине XVIII в.// Вестн. Оренбург. учебного округа. 1913. № 7—8. С. 238; *Никитин М.* Основные моменты колонизации Башкирии // Хозяйство Башкирии. Уфа. 1928. № 6—7. С. 75; *Новиков В. А.* Очерк колонизации Башкирского края // Историческая библиотека. 1878. № 12. С. 11.

[2] Очерки по истории Башкирской АССР. Т. 1. Ч. 1. Уфа. 1956.

[3] *Перетяткович Г. И.* Малороссияне в Оренбургском крае при начале его заселения: По рукописным документам архива Министерства юстиции // Труды VI археологического съезда в Одессе (1884 г.) Т. 2. Одесса, 1888. С. 373—397.

[4] *Брук С. И., Кабузан В. М.* Численность и расселение украинского этноса в XVIII — начале XX в. // Сов. этнография (далее — СЭ). 1981. № 5. С. 20—21.

[5] *Никитин М.* Указ. раб. С. 83; *Петров В.* Как заселялась Башкирия // Красная Башкирия.

1926. 6 января; *Солодий Г.* Из истории столыпинской хуторской и переселенческой политики в Башкирии // Там же. 1941. 2 марта.

[6] Первая Всеобщая перепись населения Российской Империи. 1897. Материалы. Т. XLV. СПб., Уфимская губерния. Т. 1. СПб., 1904. С. 96; Подсчитано по: Крестьянское хозяйство Уфимской губернии. Подворная перепись 1912—1913. Ч. II. Таблицы. Уфа, 1914. С. 254—255, 562—563, 890—891, 1060—1061, 1433, 1823.

[7] Подсчитано по: *Барсов Н. Н.* Национальный состав населения БАССР // Хозяйство Башкирии. Уфа. 1928. № 8—9. С. 114—127; Башкирская АССР за 60 лет Советской власти. Статистический сборник. Уфа, 1977. С. 14; Вестник статистики. 1980. № 7. С. 45; Итоги Всесоюзной переписи населения 1959 года. РСФСР. М., 1963. С. 328; Итоги Всесоюзной переписи населения 1970 года. Т. IV. Национальный состав населения СССР, союзных и автономных республик, краев, областей и национальных округов. М., 1973. С. 131.

[8] *Чижикова Л. Н.* Русско-украинские этнокультурные связи в южных районах Украины // Культурно-бытовые процессы на юге Украины. М., 1979. С. 15, 16, 19 и др.; Современные этнические процессы в СССР. М., 1979. С. 167; *Липинская В. А.* Некоторые черты современной материальной культуры русского населения Алтайского края // СЭ. 1968. № 2. С. 97 и др.

[9] Подсчитано по: Список населенных пунктов Башреспублики. Уфа: Башкнига, 1926. 192 с.

[10] *Станюкович Т. В.* при участии *Шмелевой М. Н.* Пища // Современные этнические процессы в СССР. С. 239; *Арутюнов С. А.* Введение // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М., 1981. С. 3—4; *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія. Історико-етнографічне дослідження. Київ. 1977. С. 74—84; *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.* Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX — начале XX в.// Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. М., 1979. С. 78 и др.

[11] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.* Указ. раб., С. 78.

[12] *Станюкович Т. В.* при участие Шмелевой М. Н. Пища. С. 239.

[13] Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983. С. 189—190.

[14] *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія... С. 26; *ее же.* Народне харчування українців та росіян нівнічно-східних районів України. Кнів, 1982. С. 34.

[15] *Артюх Л. Ф.* Традиції та їх збереження в сучасному харчуванні // Народна творчість та етнографія (далее — НТЕ). 1984. № 1. С. 25.

[16] *Шитова С. Н.* Башкирская деревянная утварь (опыт классификации и типологической характеристики) // Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. С. 186.

[17] *Гаделгареева Р. Г.* Традиционные способы консервирования молочных и мясных продуктов у башкир. М., 1978. С. 57.

[18] Культура жизнеобеспечения и этнос. С. 195—196.

[19] *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія... С. 29—30.

[20] *Болтарович З. Э., Кирчів Р. Ф.* Експедиційне вивчення Полісся // НТЕ. 1983. № 5. С. 68.

[21] *Артюх Л. Ф.* Українська народна кулінарія... С. 37, 130.

[22] Подобный способ приготовления блюд типа клецек у башкир описан С. П. Шитовой и Р. Г. Гаделгареевой. См. *Шитова С. П., Гаделгареева Р. Г.* С. 103—104.

[23] *Сумцов Н. Ф.* Культурные переживания. Киев, 1880. С. 115.

[24] Полевые записи 1981 г. в с. Байдаковка Альшеевского района БАССР и 1981 г. в с. Новоконстантиновка того же района.

[25] *Маркевич Н.* Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев, 1860. С. 152.

[26] *Данківська Р.* Народні обрядові печива «горішки» // Записка етнографічного товариства. Вип. 1. Київ, 1925. С. 31.

[27] *Артюх Л. Ф.* Традиції та їх збереження у сучасному харчуванні. С. 25.