

УДК 94(571.1) + 39(=161.1)

**СОБИРАТЕЛЬСТВО В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ СЕЛЬСКОГО
РУССКОГО НАСЕЛЕНИЯ ЮГА ЗАПАДНОЙ СИБИРИ:
АДАПТАЦИОННЫЕ ПОВСЕДНЕВНЫЕ ПРАКТИКИ
КАК ФАКТОР ПОБЕДЫ В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ**

Т.К. Щеглова

*Алтайский государственный педагогический университет
Барнаул, Российская Федерация
tk_altai@mail.ru*

В статье определяется значение собирательства в обеспечении жизнедеятельности сельского русского населения на тыловых территориях Сибири в годы Великой Отечественной войны. Доказывается, что внутренними ресурсами семьи в неблагоприятные периоды являлись альтернативные семейному приусадебному хозяйству практики, которые по своему характеру являлись присваивающими, т. к. опирались на природные ресурсы окрестных мест. В повседневной системе питания это проявлялось в смене картины питания, сопровождавшееся его реструктуризацией, в основе которой лежало замещение базовых продуктов традиционной кухни второстепенными, в частности введение съедобных дикоросов и ягод взамен продукции земледелия. Анализируются причины, механизмы, описываются сезонные алгоритмы собирательства, виды дикоросов и ягод, их природно-географическая обусловленность, способы введения в систему питания и способы заготовок для хранения. Делается вывод об эффективности использования методов устной истории в исследовании малоизученных, связанных с антропологическим содержанием научных проблем Великой Отечественной войны с опорой на социальную память.

Ключевые слова: тыл, сельское русское население, собирательство, питание, устная история, социальная память

Для цитирования: Щеглова Т.К. Собирательство в системе питания сельского русского населения юга Западной Сибири: адаптационные повседневные практики как фактор победы в Великой Отечественной войне // Историческая этнология. 2021. Т. 6, № 1. С. 65–81. <https://doi.org/10.22378/he.2021-6-1.65-81>

Изучение антропологических аспектов Великой Отечественной войны сопряжено с изучением повседневной жизни и повседневных практик тылового населения, которое вынуждено было адаптироваться к военным условиям. В силу массовости участников истории тыла, будничности событий и отсутствия громких подвигов истории основное внимание при изучении Сибири сосредоточили на эвакуации предприятий и учреждений, вкладе сибирской экономики в обеспечение фронта; рассмотрен мо-

билизационный потенциал Сибири, история формирования и участие на фронте дивизий сибиряков. Менее скромным является вклад этнологов в изучение факторов и причин победы в годы войны, что в целом связано с недостаточностью теоретико-методических разработок по изучению антропологического содержанию исторических событий XX столетия. Исследователи еще не сказали своего слова о значении этнических традиционных культур, трудовых и семейных традиций в сохранении стабильности и трудоспособности мирного тылового населения. Не определена их роль в формировании сбалансированной экономики, особенно в сельской местности при колоссальном физическом и эмоциональном напряжении сельского общества. Занимаясь этими проблемами уже не один десяток лет, автор пришел к необходимости сосредоточения на анализе систем жизнеобеспечения и жизнедеятельности сельского населения в годы войны на территории юга Западной Сибири, являвшейся на протяжении всего XX столетия одной из житниц России. Была разработана научная программа, сформулирована гипотеза и теоретико-концептуальные подходы, а также исследовательский инструментарий, подведены первые промежуточные итоги (Щеглова 2018).

Новационностью проекта «Культура жизнеобеспечения сельского русского населения юга Западной Сибири: традиции и новации» стала опора на социальную память сельских сообществ. Как известно социальная память о тех или иных событиях находится в фокусе семейных разговоров 4–5 поколений (Ассман 2014: 19–20), пока живы сами участники исторических событий, в нашем случае это категории «тружеников тыла» (1910–1920-е г.р.), «детей войны» (1920–1940-е г.р.) и их потомков – поколения внуков и правнуков (1950–1980-х г.р.), у которых она сформировалась в общении с носителями информации. Память о Великой Отечественной войне в семьях участников и очевидцев военного времени является живой пока актуализируется старшими поколениями и находится в орбите семейных разговоров и семейной памяти. На ее сохранение влияют и внешние факторы. На современном этапе для актуализации памяти о войне такими факторами стали вызовы современной политики, информационные войны, в том числе с попытками пересмотреть итоги и оценки Второй мировой и Великой Отечественной войны. Основными технологиями изучения социальной памяти о войне стали методы устной истории, которой автор занимается уже почти тридцать лет (Устная история 2007; Устная история 2017), ведущую роль среди которых играет интервьюирование участников и очевидцев исторических событий. Формами проведения исследования стали историко-этнографические экспедиции: больших групп участников в летнее время с использованием полевой учебной практики студентов исторических факультетов с охватом всех населенных пунктов сельских административных районов и небольших исследовательских коллективов с выездом на территории с особыми природно-географическими или социально-экономическими условиями. Работа ве-

лась по авторским вопросам с использованием звукозаписывающей аппаратуры (аудио и видео) и инструкциям работы с семейными фотоальбомами и семейными архивами документальных материалов по истории семьи в годы Великой Отечественной войны.

Для реализации выработанных подходов был сформирован научный коллектив начинающих исследователей из состава аспирантов и студентов магистратуры и бакалавриата (А.В. Рыков, Д.В. Алекса, А.С. Кузнецов, А.А. Мазырина). Участие молодежи являлось благоприятным фактором для развертывания массовых полевых исследований, эффективным способом формирования гражданской позиции и воспитания культуры памяти. Работа в 2015–2017 гг. была поддержана РГНФ/РФФИ. Предметом исследования являлась традиционная культура сельского русского населения как фактора победы в Великой Отечественной войне. Кроме того, автором проводятся историко-этнографические экспедиции с 1990 г., сформированы фонды устных исторических источников – материалов интервью респондентов с охватом более 600 сел и 30 районов Алтайского края. Среди них как раз большое значение имели записи интервью 1990–2000 гг. с «труженицами тыла», т. к. в 2010 г. основными респондентами были «дети войны».

Гипотезой стало утверждение о ведущей роли традиционных культур и о решающем значении этнических хозяйственно-трудовых традиций в адаптации мирного населения к условиям военного времени при крайнем физическом и эмоциональном напряжении. В основе механизмов адаптации лежал исторический народный опыт преодоления трудностей и способов борьбы с голодом и холодом с опорой на «кормящий ландшафт окрестных мест» в поисках альтернативных продуктов в системе питания и других элементов культуры жизнеобеспечения. Среди них, например, у земледельческих народов замена хлеба продуктами огородничества – картофелем и тыквой; мяса и белка продуктами ловчих промыслов – «суслятной», «зайчатинной», перепелами или косачами, топлива – «коровьими глызами», шишками, хворостом и тому подобное. Для земледельческих народов ухудшение положения было связано как с ограничительной политикой предвоенной социалистической модернизации (коллективизация, раскулачивание, национализация и т.п.), прежде всего ликвидацией семейного земледелия, ограничением приусадебной земли, запретом пользоваться лесом и так далее, так и установлением в военное время обременительных сельскохозяйственных налогов, в том числе натуральных, наложенных на личное хозяйство колхозников и рабочих совхозов. Перспективным представляется проведение аналогичных исследований культуры жизнеобеспечения других хозяйственно-культурных сообществ для сравнения с земледельческими. В годы войны важным способом жизнеобеспечения сельской семьи, независимо от хозяйственно-культурной специализации, стали традиционные практики по преодолению трудностей. Исторический опыт хозяйствования в условиях перманентных миграций и со-

циально-экономических потрясений способствовал формированию таких свойств традиционной культуры как гибкость и мобильность.

Целью данной статьи является определение значения присваивающих практик в обеспечении жизнедеятельности русского сельского населения в годы Великой Отечественной войны. Источниками исследования послужили полевые материалы 2000–2020-х годов. В основу экспедиционной работы была положена устная история как метод и источник этнографических исследований. На основе авторских вопросников (Щеглова 2015) были проведены сотни интервью участников и очевидцев тыловой жизни сибирской деревни, создан архив цветных фотокопий документов и источников, включая фотографии (свыше 70 тыс. снимков). В статье используются материалы интервью участников экспедиций на разных природно-географических территориях – степных, горных, таежных, лесостепных – Краснощековский, Курьинский, Крутихинский, Красногорский, Благовещенский, Ельцовский, Залесовский, Романовский, Волчихинский, Панкрушихинский, Усть-Пристанский, Топчихинский, Троицкий, Косихинский, Шипуновский, Родинский и других районы. Эти и другие материалы полевых исследований хранятся в архиве Центра устной истории и этнографии Алтайского государственного педагогического университета, а также в личном фонде автора в Государственном архиве Алтайского края (ГААК. Ф. 1971). В соответствии с акцентуацией на изучении социальной памяти в работе привлекались документы личного происхождения муниципальных архивов. В частности, интересным был проект муниципального архива Романовского района с Общественным советом ветеранов района по записи воспоминаний «тружениц тыла» и «детей войны» в 2008–2009 гг. В фонде Р-67 (Оп. 1. Д. 47) отложились воспоминания как самих участников военной жизни, так и их потомков – детей и внуков. Как раз тех поколений, которые в совокупности демонстрируют формирование и трансляцию социальной памяти (Сборник воспоминаний).

В результате проведенного исследования автор пришел к ряду обобщений, которые базируются на утверждении, что внутренними ресурсами семьи в неблагоприятные периоды являлись альтернативные семейному приусадебному хозяйству практики, которые по своему характеру являлись присваивающими, т. к. опирались на природные ресурсы окрестных мест. В их основе лежали процессы замещения произведенной в крестьянском хозяйстве продукции земледелия и скотоводства альтернативными природными продуктами. В повседневной системе питания это проявлялось в смене картины питания, сопровождавшееся его реструктуризацией, в основе которой лежало замещение базовых продуктов традиционной кухни продуктами, имевшими в благоприятные периоды жизнедеятельности вспомогательный характер. Одним из путей замены базовых продуктов стало введение съедобных дикоросов и ягод взамен продукции земледелия – окультуренных злаков. Они использовались как самостоятельные

продукты, так и как ингредиенты для приготовления традиционных блюд русского населения – хлебулочных изделий и каш.

Основным способом заготовки дикоросов стало собирачество, как присваивающий вид деятельности. Продукты собирачества в благоприятные мирные годы играли вспомогательную роль. Адаптация населения к нехватке базовых элементов традиционной кухни, в частности продуктов земледелия, вело к частичной или полной замене, например, зерна пшеницы или ржи как основы для выпечки хлеба дикорастущими травами, служившими в истолченном виде добавкой к муке, к введению травяных суррогатов (лебеда) для приготовления базового продукта – хлеба. При стесненных условиях семейного производства, маломощности колхозов и совхозов сбор дикорастущих съедобных трав и ягод стал важным способом возмещения недостающего продукта: «Есть было особо нечего. Ели травку разную, да ягодку» (Алтайская деревня 2012: 7). Проявлением адаптации сельского населения к военному времени стало так же использование в приготовлении каши семян или зерен дикоросов – рыжика, сурепки, «кашки» и др. вместо традиционных земледельческих культур – гречихи, проса, ячменя. Формирование заместительных технологий как основы адаптационных процессов крестьянской семьи, началось еще ранее, в период перехода от единоличной семьи к колхозной, когда было ликвидировано семейное земледелие и регламентировано домашнее скотоводство. Война закрепила эти тенденции. Этнологам еще предстоит разобраться во влиянии социалистической модернизации на традиционные культуры.

Следует отметить, что собирачество всегда являлось частью крестьянской экономики. Во второй половине XIX в. Г.Н. Потанин в работе «Полгода на Алтае» указывал, что «здесьние жители в продолжение целого лета что-нибудь приносят с полей из съедобных диких растений» (Потанин 2012: 45–46). По мнению ведущего научного сотрудника ИАЭ РАН, д.и.н. В.А. Липинской травы служили дополнением к основному рациону алтайского крестьянства всегда, но особенно в неблагоприятные или неурожайные годы, когда русские старожилы Алтая «собирали росшую по предгорьям дикую гречиху – кандык, мололи и пекли хлеб и лепешки... Употребляли повсюду рыжик (дикий лен), сухую толченую лебеду» (Липинская 1996: 143). Ягоды и дикоросы всегда входили в продовольственный фонд крестьянской семьи, дополняя основной рацион. Поэтому собирачество занимало в разное время разное место в крестьянской семейной экономике. В благополучные годы оно играло вспомогательную роль. В неблагоприятные для крестьянской семьи годы (неурожаи, ухудшение условий жизни под влиянием внешних факторов) собирачество переходило в разряд основных способов жизнеобеспечения. Сложилась традиция их сбора и заготовок на зиму. Накопленные в предыдущие годы знания и опыт использования дикоросов и ягод в питании крестьян стали в военные годы основой для формирования системы жизнеобеспечения. В этом смысле исторический опыт традиционной культуры «постраховал» рус-

ских сибиряков в годы Великой Отечественной войны. Благодаря традиционным навыкам преодоления трудных для жизнедеятельности условий сельское русское население сумело мобилизоваться в годы войны и не только выжить, но и обеспечить фронт всем необходимым. Особенно в тяжелое положение попали дети и подростки, жизнь которых была подчинена стремлению заглушить голод и поиску продуктов питания. «Голод тогда, и мы ни об чем не думали, нам лишь бы наесться, да и спать» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Сагандык Н.Д., 1937 г.р.).

Важным фактором развития собирательства являлись знания о «кормящем ландшафте» и накопленные традиции взаимодействия с конкретными природными источниками. Знание потенциала окрестных мест подстраховало сибирское сельское общество. Респонденты в интервью напрямую увязывают традицию собирательства ягод для питания, а сосновых шишек – для топлива с возможностями «кормящего ландшафта». Так, смородину собирали в околках, по берегам рек или «по лягам»; землянику (клубнику) – в степи, на полях, в лугах; бруснику и клюкву – в лесу; ежевику, боярку, черемуху и калину – «по забокам» и т.д. То же относилось и к дикоросам: слизун и ревень – по горам, пучки (гигли) – по заливным лугам, сурепка и кашка – на придворовых территориях, рогоз и камыш на приозерных землях и т.д. Потенциал кормящего ландшафта обуславливал и собирательство топлива: в лесу или бору – шишек, сучков, валежника; в приречных поселениях по забокам – кустарника, хвороста; на приречных или приозерных территориях – камыша, «вымочки», в степях – катунов и сухостоя и т.д. Одной из причин распространения собирательских практик в военное время являлось то, что, в отличие от семейного скотоводства, второй после земледелия отрасли в обеспечении питанием семьи, собирательство не облагалось налогами и не требовало большого вложения физических сил: «Нужно было терпеть, когда все время хотелось есть. Ели ребятишки и траву, и корни растений. Особым лакомством были ягоды и суслики. А дома еды почти не было: хлеб выдавался только на работавшего. Домашнее хозяйство было невелико, да и от него почти все уходило на налоги государству» (Сборник воспоминаний: Смоликова З.И., 1933 г.р.). Наконец, к преимуществам собирательства относился присваивающий характер, благодаря чему, в отличие от производящего домашнего хозяйства требующего применения физического труда (вспашка, уборка, сенокос и т.д.), оно было доступно для нетрудоспособного населения – «старым и малым».

Собирательство, носившее присваивающий характер, в годы Великой Отечественной войны стало одним из основных проявлений стратегии выживания сельского русского населения юга Западной Сибири. О его превращении в повседневную практику говорят все респонденты: «Проходило наше детство в заботах, что поесть и как согреться» (Рзянина (Илющенко) В.И., 1938 г.р.). Война вернула в сельскую семью этнокультурные трудовые традиции, основанные на включенности в природную среду. Представляется интересным рассмотреть опыт традиций собирательства с

целью компенсации недостающих продуктов в повседневном питании сельской семьи или их заменой. Замена базовых продуктов периферийными шло двумя путями: во-первых, за счет использования «даров природы» – съедобных дикоросов взамен земледельческих продуктов и трофеев охоты и рыбалки взамен продуктов скотоводства; во-вторых, использование технического сырья, например, жмыха, который независимо от основы (подсолнечник, хлопок, конопля, соя) являлся сырьем для имитации хлеба. Примерами повседневных блюд с использованием жмыха являлась «макуха» – распаренный жмых, «кулага» – кисель на ржаной муке с добавлением ягод. Подобные адаптации стали частью кулинарии военного времени.

Алгоритм собираательства носил сезонный характер. Активный период включал время с апреля по октябрь-ноябрь, от момента освобождения земли от снега весной до установления постоянного снежного покрова осенью. Благодаря собирательству и огородничеству это был наиболее благоприятный период в питании сельской семьи. Самым неблагоприятным временем была зима, когда природа спала и все ждали первых проталин, на которых в Сибири появлялась первая зелень. Вот как сезонный алгоритм собираательства проявлялся в устных источниках: «Мама все говорила, что зима скоро пройдет, будем собирать травку да ягоду, варить супчики» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Красносельский С.В., 1935 г.р.). В исторической памяти с летом ассоциировалось сытое время, а зима – «это самое страшное, когда холодно и постоянно хочется есть. С приходом весны, с появлением первой зелени появляется надежда на лучшую жизнь. Ели все, что растет. Крапиву, черемшу, лопух, дикий лук, лебеду» (Сборник воспоминаний: Герман (Кнауб) Э.Я., 1933 г.р.). Респонденты отмечали, что к концу зимы заканчивались все запасы «особенно голодала семья к концу зимы, когда основная пища семьи – картошка, заканчивалась» (Сборник воспоминаний: Сапа (Ковтун) М.И., 1908 г.р.).

По этой причине собирательство приобретало большое значение весной и в начале лета, когда наблюдалась общая нехватка продуктов питания. В это время производился, преимущественно детьми, массовый сбор различной зелени. Главным критерием была съедобность дикороса. Как определил критерии отбора трав респондент, «люди рвали травы – и вшивик, и слизун, от каких, в общем, не сдыхали. Все рвали травы и ели» (Сборник воспоминаний: Коламыц П.В.). В соответствии с природным графиком всхода и вызревания трав повседневное собирательство состояло из сезонных практик: весеннее собирательство с некоторой специализацией ранней и поздней весной; летнее собирательство, осеннее собирательство. В соответствии с этими сезонными практиками выстраивался трудовой алгоритм. Наряду с этим, были и травы, съедобные в течение всего весенне-летне-осеннего периода. Внесезонный ассортимент собирательства включал травы-сорняки: «Летом жили на травке, ели одуванчики, спорыш, лебеду» (Сборник воспоминаний: Антоник (Рощик) Р.И., 1939 г.р.).

Весенние повседневные практики включали набор съедобных растений первоцветов и луковичных дикоросов: «Весной у нас не было проблем с едой. Мы всегда “паслись на меже”, собирая разную траву» (Сборник воспоминаний: Бескоровайная П.А., 1941 г.р.). Наибольшую роль в приборовах, предгорных и горных, таежных, приречных территориях в весеннем питании играл кандык – луковичное растение. «Кандык была наша первая еда. Ваня, младший брат, бежит, бывало, впереди, найдет и кричит мне: «Иди скорей, нашел кандык» (Сборник воспоминаний: Красносельская (Курганская) В.Г., 1939 г.р.). Выкопав луковицу из земли, ее сразу ели сырой. Кандык заготавливали и на зиму. В таежных и предгорных территориях большую популярность имели корни саранок.

О традициях использования луковичных растений в питании русских старожилов в весенний период писал еще во второй половине XIX в. Г.Н. Потанин. Он обозначил группу популярных луковичных растений на юге Западной Сибири, которые входили в ассортимент весенних повседневных собирательских практик русского населения: «Например, весной прежде всего начинают есть сахарные луковицы кандыка, потом листья слизины, также лукового растения. Из кандыка можно делать кашу, из слизины делают щи. Кроме того, поспевают еще несколько луковичных: чеснок, колба, осиноый лук, лук-ботан, горный лук и сарана» (Потанин 2012: 40). Спустя почти сто лет этот опыт пригодился в годы Великой Отечественной войны. Как показывают полевые материалы, ассортимент трав, собираемых весной, почти не изменился. М.Е. Харлова (Краснощекровский район), рассказывая о весеннем сборе растений детьми и женщинами, перечисляла многие из описанных Г.Н. Потаниным дикоросов: «А весна уже начнется, это тогда уже горы все наши, мы пойдем, тогда и слизун рвем, и какой-то взун, и вшивик, и вот эти вот репочки, еще не было. Репки, знаешь, на камушках растут такие [заячья капуста]. Сейчас вот пойдешь, поглядишь – все растет на горе, а тогда ничего не было [все выедали]» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Харлова М.Е., 1936 г.р.). Преимущества луковичных растений состояли в длительном периоде их использования. И дикий лук, и дикий чеснок, как и заячью капусту, ели с мая вплоть до августа, используя их даже после цветения. Респонденты сравнивали себя с «дикими зверьми». Как говорил С.В. Красносельский, «весной ходили в бор, ели кандык, слизун, рогозу, почки сосновые. Щипигу [щавель] рвали. Ее свежую ели или парили. Как дикие звери, бегали в поисках пищи».

В весенний период наряду с луковичными в пищу шли первоцветы – съедобные дикоросы и огородные сорняки. Среди дикоросов чаще называют медуницу, или медуники, среди сорняков – одуванчики. Эти травы, кроме утоления голода, играли большую роль в восстановлении здоровья крестьянской семьи после зимнего истощения. Использовали их и в сыром виде, и «томили» в русской печи. Так, цветки одуванчика ели, срывая со стебля. Респонденты, которые употребляли «одуванчики по весне, – по их

словом, молочком их звали. Все подряд поедали: и цветочки, и стебелечки...» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Андрелева Г.М., 1940 г.р.).

В таежной зоне юга Западной Сибири, где была велика доля хвойных деревьев, главным образом пихты и лиственницы, и в лесостепных зонах, где преобладали реликтовые сосновые боры, главным объектом весеннего собираательства являлись почки, особенно сосновые, которыми покрывались все верхушки веточек с апреля. Светло-зеленые нежные почки были хорошо видны на фоне темно-зеленых хвойных веток. Ранней весной дети и взрослые ели их прямо «с куста». По словам Л.А. Соколовой, «почками сосны забивали животы, заглушая голод». И весенние цветы, и весенние хвойные почки выполняли функцию не только питания, но и оздоровления, ослабленного зимой и голодом организма.

Летом в повседневное собирательство включались другие сезонные продукты окрестных мест. Дикоросы здесь также составляли значительную долю, особенно в детском питании. «Летом с едой было немного легче. Собирали щавель, лук-слизун, дикий чеснок, лебеду. Ели даже молочай. Нас постоянно мучил голод. Жили на траве и на сусликах» (Сборник воспоминаний: Молчанова (Бородина) А.А. 1928 г.р.). В народном языке появились термины «жить на подножном корму» или «жить на травке». Наряду с луговыми и лесными дикоросами, в повседневные летние практики собирательства на территориях, богатых водными источниками, входили приозерные и приречные травы. Одними из повсеместно распространенных дикоросов, используемых в повседневном питании, были камыш и «рогожник», или «рогоза». Одна из респонденток рассказывала: «Брат водил нас на озеро. Он вытаскивал из озера камыш, у которого были рожки [разветвленный корень с острыми кончиками], и мы их кушали, а рогоза вообще считалась роскошью. Ее корень был очень вкусный. Еще ели кандык, щавель, слизун. Одним словом, все лето жили на подножном корму» (Сборник воспоминаний: Рязина (Илющенко) В.И., 1938 г.р.).

Анализ материалов интервью о летнем собирательстве трав-дикоросов показывает, что они делились на группы в зависимости не только от используемых в пищу частей растений или от времени созревания и сбора, но и от вкусовых качеств. Одну группу составляли травы, просто утолявшие голод, другую – травы, служившие лакомством. Особым лакомством у сельского населения юга Западной Сибири считалась солодка. Она произрастает на юге Западной Сибири повсеместно: и в солончаковых степях, и по солнцепекам на склонах гор, и в лесостепных районах. Детям она заменяла сахар. Респонденты вспоминали: «Надерешь в карманы корни солодки. Они длинные – торчат. День, вынимаешь по одному – и в рот, и сосешь» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Латынцева Л.М., 1942 г.р.). Весной эту «сладкую» роль играли медунки и одуванчики.

Частью сезонного летнего собирательства являлся сбор ягод. Именно благодаря ягодам лето являлось самым благоприятным периодом в системе питания русского сельского населения в период войны. Респонденты

высоко оценивали место ягод в семейном рационе: «Как ягоды пошли полевые – сытый, не голодный. Ягода крупная. Три раза поешь» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Андрелева Г.М., 1940 г.р.). С началом ягодного сезона в повседневной борьбе с голодом складывалась перманентная ситуация введения их в семейное питание. Ягодный сезон начинался на юге Западной Сибири с полевой клубники и лесной земляники в июне и завершался в октябре – ноябре сбором калины и облепихи. Клубнику брали на лугах и солныпеках гор, землянику – в борах. Сбору клубники и земляники на стыке июня и июля сопутствовало палящее солнце, жара и укусы насекомых (паутов и мух); сбор лесной черники и брусники на рубеже июля и августа сопровождался комарами и мошкой; дальше по времени шел сбор дикой смородины, малины, попозже, к середине августа, собирали ежевику и черемуху и с конца августа по сентябрь собирали болотную клюкву по топям. После установления морозов и снежного покрова заготавливали ягоды позднего созревания. Среди них на юге Западной Сибири большое значение имели облепиха и калина. Как правило, зимним сбором ягод занимались в приречных селах с забочками: «Калину зимой брали только. Мороз, мороженую. И ее ветки на веточку, на палочку какую-нибудь подвешат – и к дому. Да ее мешками даже вон собирали. Там кисти такие были! На лугах... вот прям по снегу и ходили. В мешках носили. И облепиху так же. Ну, облепиху надо только в мороз... Зимой набирали. Тряхнут, он [куст] обсыпется – палатку расстелят... Потом ее [ягоду] в мешки, приносили... И калину, и облепиху» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Подколзин Г.Б., 1935 г.р., Подколзина М.В., 1935 г.р.). Крайним сроком сбора замерзшей ягоды был конец октября – начало ноября, когда глубокий снег затруднял пешие походы за ягодой.

Таким образом, массовое собирательство дикоросов в окружающем природном пространстве приходилось на 6–7 месяцев в году и носило перманентный характер, в основе которого лежала сезонность: начинали с одуванчиков и «медунков» – первых весенних первоцветов; как только появлялся слизун, от первоцветов переходили к слизуну, затем к пучкам и гигли, рогозу и камышу и т. д. В ягодном собирательстве также сложился свой «график» с июня до октября.

Ассортимент собираемых дикоросов и ягод, а также алгоритм их сбора были детерминированы природно-географическими условиями. На юге Западной Сибири это природно-ландшафтные зоны степи, гор, тайги, лесостепи и др. Сравнение собирательства дикоросов русским населением Краснощековского района, расположенного в южной предгорной и горной части Алтая, и жителями Залесовского района, расположенного на северо-востоке, в восточной притаежной части предгорий Салаирского кряжа, показало, что возможности использования в пищу тех или иных трав-дикоросов определялись ландшафтно-климатическими особенностями этих районов. В Залесовской притаежной зоне в пищу употреблялись «пучки»: «Трава, листья широкие, большие, резные и дудка. Она [дудка]

сочная такая. В суп крошили» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Писмаркин И.К., 1929 г.р.). Наряду с пучками, использовали гусинки: «Она растет такая высокая, и она голая, у нее только на макушке цветы. Лист обрываешь, а сам стержень ешь» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Прокаева М.Г., 1931 г.р.). В группу трав, собираемых в притаежных селах, входили луковицы саранки: «Весной мы ходили в школу, только пригорки вытаивали, копали саранки, как луковицы. Они такие чешуйчатые, верхние чешуйки уберешь, а там сладкие чешуйки внутри, они сладкие» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Вторых З.К., 1928 г.р.). Среди цветущих растений чаще употребляли медунки: «Цветочки, в них мед. Просто ели, сахара не было тоже» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Красилова М.Г., 1921 г.р.). Сезонный алгоритм, основанный на созревании растений, обусловил их доминирование и очередность в питании – сначала медунки и саранки, затем гусинки и пучки.

В предгорных и горных селах Краснощековского района среди трав-дикоросов, которые собирали массово, лидировал слизун: «Это под вид лука. Некого было кушать. На горах растет. Он как головочка и перушки. Весной, с апреля месяца, как снег растает, он уже растет. Я замучалась этот слизун таскать мешками. Слизун готовили, варили, жарили, просто на сковороду накрошишь, и кушали» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Бердюгина В.П., 1929 г.р.). По большому объему зеленой массы лук-слизун соответствовал пучкам и гигли в черневой тайге. Он шел в пищу и заготавливался на зиму. Следом за слизуном шел горный лук – вшивик: «Вроде как лук, но горький все равно, на камнях растет, где каменное место и немного земельки, и он прицепится. Мешками таскали» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Кириченко Е.А., 1936 г.р.). Часто упоминалась сурепка: «Желтые цветы, сургибус его называют, а молодую рвали, ели. Сорвешь, нижнюю ее обрываешь и чистишь, как банан» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Харлова М.Е., 1936 г.р.). Наконец, в отличие от населения предгорной тайги Залесовского района, в селах Краснощековского района массово употребляли заячью капусту: «Репки на камушках растут такие, собирали и даже к зиме их приготавливали» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Харлова М.Е., 1936 г.р.). Сезонностью созревания этих растений в предгорьях Алтая обуславливалась очередность их использования в питании: сначала слизун и вшивик, затем сурепка и заячья капуста.

Анализ показал, что в каждой из двух описанных природно-ландшафтных зон (притаежной и предгорной) сформировался свой ассортимент съедобных растений-дикоросов. Они были представлены разными группами со съедобным корнем или стеблем и листьями: «Были клубневые растения, такие как кандык, и растения с толстыми съедобными корнями в приречных, приозерных и приболотистых территориях, и растения со съедобным стеблем или верхней части (вшивик, слизун)». Особенности природно-ландшафтных территорий проявлялись в доминировании в собирательских практиках на данных территориях тех или иных растений: например, в Краснощековском районе – слизун, а в Залесовском – пучки.

В заключение необходимо также отметить, что благодаря сезонному собирательству травы-дикоросы и ягоды занимали значительное место в питании сельских жителей юга Западной Сибири в военное время на протяжении длительного периода – с апреля по октябрь. Почти 7 месяцев травы сменяли друг друга, обеспечивая разнообразие в питании крестьян. На основе устных источников можно выстроить «ленту времени» со сменной трав, в том числе распространенных повсеместно и в притаежной, и предгорной, и лесостепной зонах юга Западной Сибири. Сначала на юге Западной Сибири повсюду собирали, например, медунки. Затем везде собирали придворовую траву – крапиву. Как говорил И.К. Писмаркин (с. Залесово), «пошла молодая крапива, супы варили». За ней повсеместно собирали молодую лебеду, которая набирала наибольшую свежую массу на рубеже весны и лета: «Мать ее сварит в воде, воду сольет, посолит покрепче. Хлебать-то кого? Зелень» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Писмаркин И.К., 1929 г.р.). С «появлением вшивика и репки на склонах сопок в Краснощековском районе отпадала необходимость в потреблении лебеды» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Кириченко Е.А., 1936 г.р.). В результате постоянной смены одной травы другой собирательством занимались весь период от появления растительности до ее отмирания.

Компенсацией свежих растительности и ягод в зимнее время стали традиции их заготовки. Преобладающим способом являлась заморозки и засолка. Заморозка в крестьянской практике в основном применялась в заготовке на зиму таежных и лесных ягод. Для русских сибиряков главной ягодой, заготавливаемой на зиму, была брусника. Клюкву часто собирали уже по холодам в замороженном виде. Для детей войны эти ягоды являлись важнейшим продуктом питания и в осеннее, и особенно в зимнее время. Они вспоминают, как собирали ее и как заготавливали. Традиционно собранную в августе и сентябре бруснику хранили в замоченном виде: обычно заливали водой в деревянных кадлушках или ведрах, а с наступлением морозов могли сливать воду и замораживать: «Ну а бруснику всегда... морозили. Сначала замочут, а потом, к осени, сливают этот рассол и замораживали все. ... Я не знаю, куда девали этот рассол. А ягоду просто моченую морозили» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Черных Н.Д., 1929 г.р.). Существовала и традиция сбора уже готовой мерзлой ягоды с кустов после установления снежного покрова и стабильной минусовой температуры. Так заготавливали на юге Западной Сибири калину и облепиху. Их начинали собирать большими объемами с конца октября, в ноябре, после наступления морозов. Зимние практики заготовки облепихи и калины зафиксированы в приобских селах юга Западной Сибири. Супруги Подколзины из села Масляха, расположенного на Оби, по кромке современного Обского моря, рассказывали, что в 1930–1950-е гг., до строительства Новосибирской ГЭС, калины и облепихи было много. Они заготавливали ее по снегу в приречных забоках и по косогорам вдоль Оби: «Калину зимой. И облепиху зимой. Росла в островах. Сейчас тоже есть, но редко. Их [ост-

рова] же все выпилили, когда ГЭС-то начался [строится] Потом забока была... облепиха там росла, дикая. Зимой набирали» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Подколзин Г.Б., 1935 г.р., Подколзина М.В., 1935 г.р.)

В заготовках мерзлой ягоды участвовали и взрослые, и подростки, и дети. Старожилы вспоминали, как они в сопровождении взрослых ходили по снегу и морозу с мешками на далекие расстояния за замерзшей ягодой. В Красногорском районе в годы войны занимались заготовкой калины. Старожилы рассказывали, что после наступления морозов, пока не установился глубокий снежный покров, они компаниями ходили за калиной. Она замерзала до такой степени, что ее сбивали стуком палок о стволы. Под кустом расстилали холстины или мешки и били палкой по ветвям, пока ягода не осыпалась. Затем ее собирали в мешки, увозили и ссыпали в кадушки (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Шемонаева З.С., 1925 г.р.). Мороженую ягоду могли хранить в «сенцах». В том же Красногорском районе в предгорьях Алтая заготовленную «мерзлую калину ссыпали в кадушки и закапывали их в снег, чтобы она не подтаивала и не обветривалась» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Евсеева З.В., 1928 г.р.).

Что касается собираемых дикоросов, то их для заготовки с целью длительного использования солили и хранили в погребах. Это прежде всего относится к слизуну, пучкам, гигли, даже заячьей капусте. Слизун был важнейшей составляющей не только питания, но и лечения детей в весенний период. Он спасал от зимнего ослабления организма и авитаминоза: «Слизун ели. Он растет в лесу. Его жарили, солили и так ели. Солили в банки. И окрошку делали с него. На зиму заготавливали в кадушках» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Чемшикова А.М., 1934 г.р.). Так же делали в с. Карпово Краснощековского района: «Слизун солили в банки (в кадушки, как капусту), брали из банок и варили щи». В Гуселетово Романовского района также солили слизун. Технология его засолки была похожа на соленье капусты: «Слизун солили, в бочку натолкут, порежут ножиком таким: проложил [слой], протолок, положил, и он упрессуется... [Летом] его ели, как вот теперь салаты» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Сычева Р.Д., 1927 г.р.), а зимой использовали для приготовления первых блюд.

Особенностью засолки слизины была безотходность. Зеленые сочные перья шинковали вместе с небольшой белой луковицей. Перед этим его промывали, отрезали у основания луковицы пучки тонких корешков, снимали при необходимости верхний слой луковичной шелухи. Устные источники показывают, что на отдельных территориях слизун использовался круглогодично, поэтому сформировались разные пути введения его в систему питания для поддержания жизнедеятельности семьи. Многообразие практик заготовки слизины способствовало и то, что его заготавливали большими объемами, чаще всего мешками. Процесс заготовки был трудоемким, так как за слизуном ходили на далекие расстояния. После доставки домой его надо было переработать. Часть слизины съедали свежим в течение нескольких дней, остальную массу солили на зиму. Об этом говорили

все информанты, в частности А. Р. Зиброва (1922 г. р.): «Пойдут, целую сумку нарежут... Солили и так ели. Кого было есть? Надолго же! И надолго солили. И так ели, так же как лук» (Архив ЦУИиЭ АлтГПУ: Зиброва А.Р., 1922 г.р.).

Таким образом, собирательство как присваивающий вид деятельности подстраховало сельское русское общество в военное время. Его результаты стали полноценной заменой ряда продуктов питания, что проявлялось как в ежедневных практиках употребления в пищу дикоросов и ягод в летнее время, так и в заготовках на зимний период. Массовость собирательства свидетельствовала о переходе его в разряд адаптационных практик по обеспечению семьи русских сибиряков пищей. Для детей «переход на подножный корм» в летнее время стал важнейшей жизненной стратегией, для взрослых собирательство стало альтернативой семейного земледелия, хотя, как показал анализ полевых материалов, ни дикоросы, ни ягоды, в отличие от продуктов огородничества не перешли в группу базовых продуктов. Если овощи заняли место такого базового продукта, как хлеб в военное время, то дикоросы и ягоды оставались в группе второстепенных продуктов, вернее являлись добавочными продуктами, хотя и многие из них употреблялись в цельном виде. Но большинство продуктов собирательства служили примесями в приготовлении многих блюд, в том числе с целью имитации традиционных хлебобулочных изделий и каш, а также добавлялись в жидкие блюда – похлебки и щи. Преимущества, которые имели продукты собирательства были прежде всего в перманентном сезонном характере произрастания и заготовки, что обеспечивало питанием на протяжении 6–7 месяцев в году. Важным являлся сбор дикоросов в наиболее затруднительный период – ранее весеннее время, когда полуголодное существование сельской семьи усугублялось авитаминозом. В основе алгоритма собирательства лежали исторический опыт и народные знания окрестных мест, природного календаря. Это проявлялось в смене собираемых культур и ягод. Как только заканчивался сезон одних начинался сезон других трав, ягод или плодов.

Исследование также показало, что для ликвидации «белых пятен» истории Великой Отечественной войны необходимы новые подходы, новые методики, новые источники. Одним из эффективных путей является использование устной истории по изучению социальной памяти. Именно она выводит на малоизученные, связанные с антропологическим содержанием страницы истории. Если «Человеку на войне» посвящено целое направление – «военная антропология» (Сенявская 2002) с ее вниманием к будням фронта и бытовой жизни фронтовиков, то «Человеку трудового фронта», его повседневным практикам борьбы с трудными и даже экстремальными условиями жизнедеятельности уделялось гораздо меньше места. Сочетание методов устной истории, социальной и культурной антропологии, этнологии позволяет ликвидировать пробелы в изучении Великой Отечественной войны, факторов и причин победы советского народа.

Щеглова Т.К. Собираемость в системе питания сельского русского населения юга Западной Сибири: адаптационные повседневные практики...

ИСТОЧНИКИ И МАТЕРИАЛЫ

Алтайская деревня 2012 – Алтайская деревня в рассказах её жителей / Науч. ред.: Т.К. Щеглова, Л.М. Дмитриева; под ред. Л.А. Вигандт. Барнаул: Алтайский Дом печати, 2012.

Архив ЦУИиЭ АлтГПУ – Архив Центра устной истории и этнографии Алтайского государственного педагогического университета. Ф. 1. Оп. 1.

Потанин 2012 – Потанин Г. Полгода на Алтае // Образ Алтая в русской литературе XIX–XX вв. Барнаул, 2012. Т. 1. С. 35–92.

Сборник воспоминаний – Сборник воспоминаний граждан Романовского района о событиях Великой Отечественной войны 1941–1945 гг. Ч. 1. Женщина и война. Ч. 2. Дети войны: рукопись // Архивный отдел администрации Романовского района Алтайского края. Ф. Р-67. Оп. 1. Д. 47.

НАУЧНАЯ ЛИТЕРАТУРА

Ассман А. Длинная тень прошлого. Мемориальная культура и историческая политика. М.: Новое литературное обозрение, 2014.

Липинская В.А. Старожилы и переселенцы: русские на Алтае. XVIII – начало XX века. М.: Наука, 1996.

Сенявская Е.С. Военно-историческая антропология – новая отрасль исторической науки // Отечественная история. 2002. № 4. С. 135–145.

Устная история (Oral history) в современной исследовательской практике на постсоветском пространстве: сборник научных статей / отв. ред. Т.К. Щеглова. Барнаул: АлтГПУ, 2017.

Устная история (Oral History): теория и практика: материалы всероссийского научного семинара (Барнаул, 25–26 сентября 2006 г.) / сост. и науч. ред. Т.К. Щеглова. Барнаул: БГПУ, 2007.

Щеглова Т.К. Этнография русского крестьянства юга Западной Сибири в XX столетии: культура жизнеобеспечения в годы Великой Отечественной войны: научные и методические материалы. Барнаул: АЗБУКА, 2015.

Щеглова Т.К. Культура и быт русского сельского населения юга Западной Сибири в 1930–1950-х гг.: жилище, пища, одежда, семейные и трудовые традиции. Барнаул: АлтГПУ, 2018.

Сведения об авторе: Щеглова Татьяна Кирилловна – доктор исторических наук, профессор, заведующая кафедрой отечественной истории Алтайского государственного педагогического университета (656031, ул. Молодежная, 55, Барнаул, Российская Федерация); tk_altai@mail.ru

Поступила 11.02.2021

*Принята к публикации 22.03.2021
Опубликована 21.04.2021*

**GATHERING IN THE NUTRITION SYSTEM OF RURAL RUSSIAN
POPULATION OF THE SOUTH OF WESTERN SIBERIA:
ADAPTATION EVERYDAY PRACTICES AS A FACTOR
OF WINNING THE GREAT PATRIOTIC WAR**

T.K. Shcheglova

*Altai State Pedagogical University
Barnaul, Russian Federation
tk_altai@mail.ru*

The article assesses the significance of foraging in life sustaining of rural Russian population in the war rear areas during the years of the Great Patriotic War. It is proved that a family's domestic resources in the periods of adversity were presented by practices alternative to the homestead property, which were assuming by their nature for being based on natural resources of the vicinity. In everyday nutrition system it manifested itself in the changes of nutrition patterns accompanied by its restructuring consisting in replacement of the basic ingredients of traditional cuisine by the secondary ones, including introduction of eatable wild harvest and berries instead of national crops. The author analyzes the reasons and mechanisms, describes season procedures of gathering, the types of wild harvest and berries, their natural geographical conditioning, the ways of introducing them into the nutrition system, and methods of harvesting for preservation. The conclusion is made about the effectiveness of using oral history methods in studying under-investigated scientific issues of the Great Patriotic war related to the anthropological content on the basis of social memory.

Keywords: rear area, rural Russian population, foraging, nutrition, oral history, social memory

For citation: Shcheglova T.K. Sobiratel'stvo v sisteme pitaniya sel'skogo russkogo naseleniya yuga Zapadnoy Sibiri: adaptatsionnye povsednevnye praktiki kak faktor pobedy v Velikoy Otechestvennoy voyne [Gathering in the nutrition system of rural Russian population of the South of Western Siberia: adaptation everyday practices as a factor of winning the Great Patriotic War]. *Istoricheskaya etnologiya*, 2021, vol. 6, no. 1, pp. 65–81. <https://doi.org/10.22378/he.2021-6-1.65-81>

REFERENCES

Assman A. *Dlinnaya ten' proshlogo. Memorial'naya kul'tura i istoricheskaya politika* [Long Shadow of the Past. Memorial Culture and Historical Politics]. Moscow: Novoe Literaturnoe Obozrenie Publ., 2014. (In Russian)

Lipinskaya V.A. *Starozhily i pereselentsy: Russkie na Altae. XVIII – nachalo XX veka* [Old-Timers and Settlers: Russians in Altai. 18th – early 20th Centuries]. Moscow: Nauka Publ., 1996. (In Russian)

Senyavskaya E.S. Voенно-istoricheskaya antropologiya – novaya otrasl' istoricheskoy nauki [Military-Historical Anthropology – a New Branch of Historical Science]. *Otechestvennaya istoriya*, 2002, no 4, pp. 135–145. (In Russian)

Щеглова Т.К. Собираательство в системе питания сельского русского населения юга Западной Сибири: адаптационные повседневные практики...

Shcheglova T.K. *Etnografiya russkogo krest'yanstva yuga Zapadnoy Sibiri v XX stoletii: kul'tura zhizneobespecheniya v gody Velikoy Otechestvennoy voyny. Nauchnye i metodicheskie materialy* [Ethnography of the Russian Peasantry in the South of Western Siberia in the 20th Century: the Culture of Life Support during the Great Patriotic War. Scientific and methodical materials]. Barnaul: AZBUKA Publ., 2015. (In Russian)

Shcheglova T.K. *Kul'tura i byt russkogo sel'skogo naseleniya yuga Zapadnoy Sibiri v 1930–1950-kh gg.: zhilishche, pishcha, odezhda, semeynye i trudovye traditsii: monografiya* [Culture and Life of the Russian Rural Population in the South of Western Siberia in the 1930–1950s: Housing, Food, Clothing, Family and Labor Traditions: Monograph]. Barnaul: AltGPU Publ., 2018. (In Russian)

Ustnaya istoriya (Oral history) v sovremennoy issledovatel'skoy praktike na postsovetskom prostranstve: sbornik nauchnykh statey [Oral History in Modern Research Practice in the Post-Soviet Space: Collection of Scientific Articles]. Ex. ed. T.K. Shcheglova. Barnaul, 2017. (In Russian)

Ustnaya istoriya (Oral History): teoriya i praktika. Materialy vserossiyskogo nauchnogo seminara (Barnaul, 25–26 sentyabrya 2006 g.) [Oral History: Theory and Practice. Materials of the All-Russian scientific seminar (Barnaul, September 25–26, 2006)]. Ed. by T.K. Shcheglova. Barnaul, 2007. (In Russian)

About the author: Tatiana K. Shcheglova, Doctor Sc. (History), Professor, Head of the Department of National History, Altai State Pedagogical University (55 Molodezhnaya St., Barnaul 656031, Russian Federation); tk_altai@mail.ru

Received February 11, 2021

Accepted for publication March 22, 2021

Published April 21, 2021