

тышья / сост. Т. М. Репина, О. Г. Сидорская. Омск, 2007.

Леонова 2006 — *Леонова Н. В.* Проблемы изучения фольклорных традиций вторичного формирования на сибирском материале // Первый Всероссийский конгресс фольклористов. Сб. докл. Т. 2. М., 2006. С. 250—261.

Назарцева 1996 — *Назарцева Т. М.* О свадебном обряде украинцев (материалы экспедиций по Полтавскому району Омской области) // Известия Омского государственного историко-краеведческого музея. Омск, 1996. № 5. С. 229—235.

Реммлер 1995 — *Реммлер В. В.* Украинцы в Сибири // Культура Сибири. 1995. № 1. С. 21—24.

Урсегова, Комракова, Марченко 2001 — *Урсегова Н. А., Комракова О. Е., Марченко Н. А.* Народные песенные традиции украинских переселенцев Баганского района Новосибирской области // Народная культура Сибири: научные поиски молодых исследователей / отв. ред. Т. Г. Леонова. Омск, 2001. С. 166—170.

Ушакова 2002 — *Ушакова Н. Н.* Свадебная обрядность украинцев Сибири на примере д. Михайловка Марьяновского района Омской области // Народная культура Сибири: учебное пособие. Омск, 2002. С. 117—121.

Фурсова, Васеха 2004 — *Фурсова Е. Ф., Васеха Л. И.* Очерки традиционной культуры украинских переселенцев Сибири XIX — первой трети XX века (по материалам Новосибирской области). Ч. 1. Новосибирск, 2004.

### Сокращения

ОФ ФЭМ ОРТК — Областной фонд фольклорно-этнографических материалов Отдела русской традиционной культуры Государственного центра народного творчества Министерства культуры Омской области.

*Summary.* In the study of traditional cultural heritage of Ukrainian migrants the author proposes a comprehensive approach to the study of the wedding rituals of the Ukrainians of the Omsk region indicative for Ukrainian traditional culture. The research work is based on the expedition materials and results of the analysis of various local wedding traditions in the Omsk region. The author restores a full ethnographic description of the wedding ceremony, the typology of ritual paraphernalia, and folk songs.

**Key words:** wedding ritual, wedding stages, tangible components, wedding song.

Ю. Н. ЕФРЕМОВА  
(Омск)

## ТРАДИЦИИ ЗАБОЯ СКОТА В ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРЕ УКРАИНЦЕВ ОМСКОГО ПРИИРТЫШЬЯ

*Аннотация.* На основе полевого этнографического материала рассматриваются традиции забоя свиньи, описываются традиционные блюда из свиного мяса и сала, входящие в рацион семей украинских переселенцев и их потомков, проживающих в Омской области.

**Ключевые слова:** украинцы, материальная культура, традиционная пища, забой скота.

Исследование культуры питания этноса сегодня занимает далеко не последнее место в российской этнографии. В научный оборот вводятся новые знания по традиционному питанию народов России. Это связано с тем фактом, что пища не только связана с жизнеобеспечением народа, но и дает представление о культуре народа в целом. Этнографическое изучение культуры питания подразумевает не только исследование хозяйственной деятельности народа как основы получения продуктов питания, технологии и рецептов приготовления блюд, но и рассмотрение пищи, главным образом, как явления материальной и духовной жизни этноса, поскольку традиционные блюда отражают не только вкусовые предпочтения в повседневной жизни народа, но и являются важным компонентом праздников и обрядов. В данной статье автор ставит цель показать, какую роль играет свинина в культуре питания украинцев, рассмотреть основные традиционные блюда, приготовлением которых продолжается день забоя.

Основным источником для исследования послужили материалы этнографических экспедиций Омского филиала Института археологии и этнографии СО РАН 2010 г., собранные в сельских населенных пунктах компактного проживания украинского населения Омской

области (Одесский, Русско-Полянский, Таврический, Шербакульский районы), а также материалы Исторического архива Омской области.

Переселение украинцев на территорию современной Омской области началось еще в конце XIX в., когда «ходоки» из Украины присматривались к будущему месту жительства и в случае удовлетворенности качеством жизни звали на новые земли своих односельчан. Главная причина вынужденных переселений заключалась в малоземелье некоторых губерний Российской империи: Екатеринославской, Одесской, Таврической, Харьковской и др. С началом аграрной реформы П. А. Столыпина переселенцы уже обходились без «ходоков», поскольку переселение приобрело массовый характер. Так, часть территории Омского уезда Акмолинской области, а также часть Тюкалинского уезда Тобольской губернии были заселены украинцами.

Система питания украинцев напрямую зависела от их хозяйственной деятельности. Вот как проанализировал методы ведения хозяйства в Одесском районе Омской области в 1929 г. агроном Баранчук: *«Господствующая система хозяйства в районе полеводческая. В некоторых частях района полеводство смешано с животноводством, вследствие чего и система здесь носит характер полеводческо-животноводческий. Устраиваемое хозяйство почти исключительно базируется на пшенице, остальные культуры сведены до минимума. Основной рыночный продукт полеводства — пшеница, животноводства — молочный скот с выработкой экспортного масла и свиноводство беконного направления»* [КУ Иса ОО. Ф. 2579. Оп. 1. Д. 1. Л. 426—431].

Таким образом, животноводство было одним из ведущих направлений хозяйства украинских переселенцев, а свинья считалась главным источником получения мяса и сала. Социальное положение крестьянина очень влияло на его жизнеобеспечение. В бедных украинских семьях как в России, так и на Украине обычно держали одного-двух поросят, дорожили ими как членами семьи: *«У нас печка была русская, и под*

*печкой ниша такая, и там поросенок жил. В хате всех держали: тут и телята были, и поросята. И вот они росли там. Когда месяца три ему, тогда уже выводили на улицу. Поросенок жил в стогу соломы до тех пор, пока его не резать»* (Зап. от Майи Анатольевны Петренко, 1941 г. р. (урожд. с. Троицкого Николаевской обл. Украины), р. п. Русская Поляна, Русско-Полянский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2]. Такая же ситуация прослеживается в Омском Прииртышье: *«Дом делился на две половины, в одной из которых была кухня. На кухне мог быть теленок, привязанный, на соломе. В сарае много было места, в нем было тепло, но люди настолько дорожили скотиной, что жили с ней под одной крышей»* (Зап. от Ивана Алексеевича Лысенко, 1951 г. р., с. Одесское, Одесский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова, А. А. Захарченко. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1].

Но помимо бедняков в деревнях жили и зажиточные крестьяне: *«Единолично когда жили, у нас всегда свиноматка была. А поросят было и по 8, и по 10. Свинья, овцы — основное мясо. Свирина — это еще и сало»* (Зап. от Петра Петровича Сидоренко, 1913 г. р., р. п. Таврическое, Таврический р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова, А. А. Захарченко. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1].

В украинских семьях резали свиней с поздней осени и до самой весны (с ноября по март). Но старались вырастить животное к Риздву (Рождеству), чтобы обеспечить убранство стола в праздничный день. Как правило, для закола шло годовалое животное. В Одесском р-не Омской обл. информатор Николай Федорович Усик отметил, что если требовалось сало с мясными прослойками, то свинью за месяц подготавливали специальным образом: неделю ее кормили сытно, а неделю животное практически голодало. Толщину сала пытались определить путем измерения окружности хвоста свиньи: нитью измеряли окружность хвоста, длина распрямленной нити показывала толщину будущего сала [МНС ОФ ИАЭТ СО

РАН. Ф. VII-2. Д. У-1]. Таким образом, украинцы могли варьировать не только мясные прослойки, но и толщину сала до забоя свиньи.

Накануне забоя свинью старались не кормить, но напоить водой, поскольку заботились о чистоте кишок и желудка, которые служили основой нескольких традиционных блюд. Также это помогало в случае, если при забое свинья резко падала на живот, в этом случае повреждение кишок было менее вероятно [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2. Л. 13].

Чтобы мясо было всегда свежее, в украинских селах (например, в селе Там-Чилик Русско-Полянского р-на Омской обл.) была своеобразная договоренность: *«Холодильников раньше не было, поэтому договаривались: мы живем по соседству (4 семьи) и у каждого свинья. Сегодня мы режем свинью и поделим на 4 семьи. Когда закончилось мясо, режет следующая семья и тоже делит на 4 семьи. И так по кругу»* (Зап. от Тамары Дмитриевны Поляковой (дев. Манойло), 1957 г. р., (урож. с. Там-Чилик), р. п. Русская Поляна, Русско-Полянский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2]. Несмотря на то, что подобная система позволяла зимой всегда иметь свежее мясо и сало, не во всех селах ее поддерживали. В некоторых деревнях предпочитали такой взаимобмен только с родственниками (например, в селе Невольном Русско-Полянского р-на Омской обл.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2. Л. 21].

В день забоя свиньи семья просыпалась рано. Александра Михайловна Крицкая из р. п. Шербакуль Шербакульского р-на Омской обл. вспоминает, что этот день в ее семье начинался в четыре часа утра, когда просыпался отец. Утром шли все основные приготовления: подготовка соломы, ножей, кухонной утвари, деревянных ящиков для засолки сала и т. д. Около 8 часов утра приходил резник (именно так именовали забойщика скота) — мужчина, которому односельчане доверяли самое ответственное действие — забой животного ножом. Как правило, таким уме-

нием обладали немногие. В селе Таврическом в первой половине XX в. проживал мужчина, которому доверяли абсолютно все односельчане. Считалось, что этот человек лучше других справляется с подобным видом работы. Но всё же многие информаторы в других селах отмечают, что в их семье никого специально не нанимали, поскольку эту функцию выполнял дед, отец или дядя (село Одесское Одесского р-на Омской обл.). Резник знал, какой нож достанет до сердца животного, как нужно правильно нанести удар свинье, чтобы она не мучилась, и получить без потерь свиновую кровь для приготовления кровяных колбас и кровянки.

Убитое животное клали животом на соломенную подстилку и осмаливали, затем переворачивали и повторяли процедуру. До второй половины XX в. свиней осмаливали соломой. Считалось, что солома придавала особый аромат и мягкость мясу [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2. Л. 25]. Поэтому солону хорошо перед этим просушивали. *«Солому для смоления заготавливали заранее. Если не приготовить заранее, она ведь мокрая и гореть не будет. Ее из сарая вытаскивали и сушили на морозе. И на морозе она горела»* (Зап. от Алексея Петровича Шапоренко, 1948 г. р. (урож. с. Невольное), р. п. Русская Поляна, Русско-Полянский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2].

После того как свинью осмолили один раз, приступали к очищению туши от подгоревшей шерсти. Затем снова осмаливали, чистили кожу ножом добела и обмывали ее водой. Порой свинью осмаливали три раза, прежде чем она считалась готовой для разделывания [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2. Л. 26]. Когда свинья была полностью обработана, ее вновь накрывали соломой или в некоторых семьях теплой шубой. В этот момент приглашали детей. Их роль заключалась в том, чтобы как можно лучше попрыгать на свинье. В момент баловства (именно так воспринимали дети свое поведение) резник или отец отрезал у свиньи уши и хвост и отдавал их детям. Уши и хвост

всегда съедали дети. Но в некоторых семьях отрезали часть хвоста (около пяти сантиметров) и бросали в сарай. Считалось, что это действие поможет оградить семью от голода, а скотину — от вымирания [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1. Л. 38].

Для чего детей просили так усиленно прыгать и баловаться на убитом животном? Это позволяло шкурке стать мягче, а салу отделиться от мяса, что существенно облегчало дальнейший процесс разделки туши. Воспоминания из детства о забое свиньи у многих информантов до сих пор связаны именно с ощущением веселья и праздника: *«Помню, свинью резали. Это был большой праздник, примерно к ноябрю месяцу. Когда соломой смолили, для нас уже была радость, бегаешь туда-сюда. Резчик приходил с утра. Когда обсмолят, накрывают соломой, и пацаны залазили и сидели на свинье. Потом заносят в хату и моют. Всё собирают, ничего не выкидывают. Свиньи уши мы грызли. Хвост, голова, ножки шли на холодец»* (Зап. от Анатолия Степановича Диденко, 1943 г. р. (урож. с. Невольное), р. п. Русская Поляна, Русско-Полянский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2]. Такие же воспоминания остались в памяти информанта, чье детство прошло на Украине: *«Когда он весь вымытый, кладут на него соломку, созывают детвору часов в девять. Мы должны были сесть на него верхом, как на коня, и прыгать. Это для того чтобы сало хорошо отстало от мяса, и чтобы шкурка была мягкая. Голова была безухая, потому что всё это съедала детвора, и хвост»* (Зап. от Александры Михайловны Крицкой, 1955 г. р. (урож. с. Байрак Сумской обл., Украина), р. п. Шербакуль, Шербакульский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова, А. А. Захарченко. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1]. Следовательно, традиция участия детей в забое свиньи существовала еще до переселения украинцев на территорию Омской области и имеет глубокие корни.

После того, как свиная туша упрела, резник приступал к снятию сала и разделке убитого животного. Кожа ре-

залась простым ножом на несколько нешироких полос, в среднем их получалось около пяти, и сало снимали с туши. После снятия сала резник разделял тушу. До сих пор информатор из деревни Максимовка вспоминает тот наговор, который читал дед перед забоем свиньи: *«Не режу, не убиваю, детям мясо добываю, чтобы не перевелось, в хозяйстве все время велось»* (Зап. от Евдокии Ивановны Зобенко, 1929 г. р., д. Максимовка, Шербакульский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова, А. А. Захарченко. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1]. Резник после завершения своей работы получал часть «свежены» (свежего мяса) и более не присутствовал.

Практически вся свиная туша (кроме ушей и хвоста, которые отдавались детям) шла на приготовление традиционных блюд. В день забоя всегда солили сало. В начале XIX в. и до середины XX в. украинцы Омского Прииртышья солили сало в деревянных ящиках или даже тряпках. Деревянные ящики делал глава семьи (или же другой мужчина-родственник) заблаговременно, чтобы в день забоя утварь для засола сала была уже готова. В более поздний период, когда в украинских селах на почте стали появляться посылочные ящики, украинцы покупали их для засола сала [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2. Л. 45]. Те, кто не мог по какой-то причине сделать деревянный ящик, солили сало в хлопковой ткани. До массового распространения стеклянных банок и применения в качестве специй чеснока использовали простую крупную соль. Поскольку юг Омской обл. был практически без рек и озер, украинцы ездили за солью в соседний Казахстан, где были соленые озера и велась добыча соли [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1. Л. 7]. Сало разрезали до шкуры в два разреза, перпендикулярных друг другу, в полученные разрезы засыпали соль и укладывали сало в ящики или заворачивали в ткань. Засоленное таким образом сало хранилось годами. Со временем оно лишь желтело, но не пропадало. А вот свиное мясо солили в редких семьях. Хотя на Украине в связи с более

теплым зимним климатом мясо солили гораздо чаще, чем в Сибири: «*После резки свиньи мясо охлаждалось, его нарезали на куски, солью просыпали и слоями выкладывали. И крапиву добавляли. Слой мяса — крапива — слой мяса. Солью засыпалось. Мясо дает рассол. Такое мясо можно было использовать на котлеты. Хранилось оно хорошо*» (Зап. от Надежды Анатольевны Викарчук, 1952 г. р. (урож. Житомирской обл., Украина), с. Ганновка, Одесский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова, А. А. Захарченко. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1]. Поскольку сибирская зима позволяла хранить мясо и заранее приготовленные продукты (колбасы, холодцы, зельцы) в сенях украинской хаты, украинцы Омского Прииртышья крайне редко прибегали к такому способу заготовки мяса, как засолка.

Свиную голову и ножки использовали для приготовления холодцов и зельцев, прессованного мяса. Сало солили в деревянных ящиках или рассоле. Свиная кровь запекалась на сковороде («кровянка»), а также служила основой кровяной колбасы. Кишки для кровяной колбасы предварительно замачивали в соленой воде на сутки, чтобы они хорошо очищались. Затем скребли их ножом до тех пор, пока кишки не станут прозрачными и очень тонкими. Тонкие кишки начиняли свиной кровью с молоком и мелко порубленным салом. Для приготовления обычной колбасы использовали толстые кишки, начиняя их мелкими кусочками сала и мяса. Свиной желудок (*шлунок*) начиняли крупами и рубленным мясом для приготовления блюда *кендюх*. Все колбасы и кендюх обязательно перед приготовлением в русской печи прокалывали иглой в нескольких местах, чтобы блюда не лопнули и пропускали воздух. Легкие, сердце, печень использовали в качестве начинки пирожков. Самостоятельных блюд из субпродуктов не существовало.

В день забоя свиньи в украинской хате всегда было много людей. Собирались родственники, соседи, друзья семьи, иногда семья резника, чтобы

отпраздновать самый мясной день в году. Одновременно с подготовкой основных традиционных блюд впрок женщины готовили праздничный обед. Как правило, в этот день жарили мясо с картофелем. До появления тарелок мясо подавали в одной большой миске, и каждый член семьи или гость мог деревянной ложкой брать еду из общей посуды. Ко дню забоя свиньи в украинских семьях Омской обл. заранее готовили горилку. Казалось бы, именно так должна называться традиционная украинская водка, но информаторы отмечают, что после переселения с Украины название у этого алкогольного напитка поменялось на «самогонку» [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-2. Л. 46]. «*Мама двух поросят держала, а когда резали, обряд был такой: надо самогонку, соседи приходили, варится мясо, клали туда несколько картошин, кровянку жарили*» (Зап. от Ольги Ивановны Демченко, 1925 г. р., д. Максимовка, Шербакульский р-н, Омская обл. Соб. Ю. Н. Ефремова, А. А. Захарченко. 2010 г.) [МНС ОФ ИАЭТ СО РАН. Ф. VII-2. Д. У-1].

Поздняя осень или зима в украинской семье считались самым благоприятным временем года для проведения свадеб, что подтверждает статистика из метрической книги села Одесского Омского уезда Акмолинской обл. за 1911 г.: зимой было зарегистрировано 16 браков, весной 5 браков, летом ни одного, осенью 24 брака [КУ ИсА ОО. Ф. 16. Оп. 6. Д. 173]. В этот период ассортимент мясных кушаний был намного разнообразнее, чем летом, когда главным источником мяса служили куры, утки и кролики.

Таким образом, день забоя свиньи для украинской семьи на протяжении веков был одним из самых долгожданных. Этот день до сих пор ассоциируется у информаторов с обилием мясных блюд и атмосферой праздника. Так, в день забоя свиньи в действе принимали участие дети, взрослые прибегали к магическим действиям, чтобы уберечь скот от голода и мора. Но сегодня традиции уже теряют свое значение. Современные дети отказываются прыгать

на свинье, ножи уже не заговаривают, а сарай не засоряют ради приплода скота свиными хвостами.

Свиное мясо и сало так же прева-лируют в современной украинской кух-не, несмотря на то, что в современных селах и деревнях уже не каждая семья держит скот. Информаторы отмечают, что всё чаще они предпочитают поку-пать разделанное мясо, нежели держать скотину на подворье. А такие традици-онные блюда, как кровянка и кендюх, уже практически не готовятся в семьях потомков украинских переселенцев. Это объясняется слишком трудоемким процессом их приготовления. Современность диктует новые законы приго-товления блюд, и связано это, прежде всего, с появлением большого количес-тва полуфабрикатов, а также с наличи-ем в продаже достаточного ассортимен-та колбасных изделий.

С приходом новых технологий изме-нились и способы осмаливания свиньи: на смену традиционному способу с по-мощью соломы пришла паяльная лам-па, а затем и газовая горелка.

Таким образом, на основе собран-ных полевых материалов можно сде-лать вывод, что традиции забоя скота постепенно превращаются в обычный трудовой процесс, не отличающийся применением специальных магичес-ких действий и атмосферой праздника. Поэтому необходима дальнейшая фик-сация знаний информаторов, которые еще могут вспомнить из своего детства традиционные элементы забоя скота.

#### Сокращения

КУ ИСА ОО — Казенное учреждение Ис-торический архив Омской области.

МНС ОФ ИАЭТ СО РАН — Музей на-родов Сибири Омского филиала Института археологии и этнографии Сибирского отде-ления Российской академии наук.

**Summary:** *The article deals with traditions pigs slaughter in a family of Ukrainian immigrants in the Omsk region and their descendants on the basis of the field of ethnographic material. The basic traditional Ukrainian dish of pork and lard included in the diet of the ethnic group.*

**Key words:** *Ukrainians, material culture, tradi-tional food, pigs slaughter.*

Е. В. МИНЁНОК  
(Москва)

## УКРАИНСКОЕ СЕЛО БАТАМА В ВОСТОЧНОЙ СИБИРИ И ЕГО «МЕТРОПОЛИЯ»: ОПЫТ СРАВНИТЕЛЬНОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПЕСЕННЫХ РЕПЕРТУАРОВ<sup>1</sup>

**Аннотация.** *Сравниваются песенные репер-туары украинских деревень и села Батама, основанного украинскими переселенцами из Житомирской губернии (Володар-Волынского р-на) в 1908 г. в Восточной Сибири по программе Столыпинской аграрной реформы; анализируется влияние географического фактора и фактора времени на динамику развития музыкальных традиций.*

**Ключевые слова:** *фольклорная музыка, на-родная песня, песенный репертуар, Украи-на, Восточная Сибирь, переселенцы.*

Народная украинская музыкальная культура отличается особой мело-дической выразительностью, жанровым разнообразием, совершенством форм многоголосия. Соответственно, пред-ставляется абсолютно закономерным тот факт, что украинские крестьяне, пе-реехавшие на постоянное место житель-ства в Восточную Сибирь, в качестве своеобразной фольклорной доминанты во вновь формируемой переселенчес-кой традиции сохраняли исполнение украинских песен, в отличие, напри-мер, от чувашских переселенцев, для которых приоритетным было детальное сохранение народного костюма, или в отличие от русских переселенцев из ев-ропейской части Российской Империи, чьё фольклорное наследие в сибирских условиях мощно актуализировало зна-ние магических обрядов и заговоров.

<sup>1</sup> Основой для данной статьи послужи-ли материалы, собранные автором в фольк-лорных экспедициях Института мировой литературы им. А. М. Горького РАН в с. Батама Зиминского р-на Иркутской обл. в 2005, 2006, 2008 гг. и в украинские на-селенные пункты — Крапивня и Гацковка Володар-Волынского р-на, Лесовщина и Лесобуда Коростенского р-на Житомирской обл. в 2007, 2008, 2009 гг. Экспедиции 2008