

**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Отрокская средняя общеобразовательная школа**

**Особенности материальной
культуры крестьян села Отрок
конец XIX – начало XX века
Пища и домашняя утварь**

Руководитель:
Васютин Сергей Викторович

**VII-е районные Летагинские краеведческие чтения
2011 год**

**Рамки исследования хронологически охватывают конец XIX –
начало XX вв.**

**Объектом исследования являются крестьяне-старожилы и
крестьяне-переселенцы села Отрок.**

Предметом исследования избраны элементы материальной

культуры, пища и домашняя утварь крестьян

Цель данного исследования – на основе анализа собранной информации у старожил села об элементах материальной культуры, показать смешение культурных традиций старожил и переселенцев села Отрок в конце XIX – начале XX века.

В соответствии с целью ставится **задача:**

дать характеристику таких элементов культуры и быта старожильческого и переселенческого населения, как пища и домашняя утварь.

Пища и домашняя утварь крестьян с. Отрок

Среди элементов традиционной культуры пища занимает особое место, так как изготавливается и потребляется она ежедневно, а значит очень мобильно реагирует на все бытовые и социально-

экономические изменения. В силу этого анализ пищевого цикла может дать ценные сведения о локальных особенностях различных компонентов материальной культуры и их эволюции.

В с. Отрок в конце XIX – начале XX вв. было налажено комплексное земледельческо-животноводческое хозяйство, присущее русскому населению повсюду, где природные условия позволяли заниматься земледелием. Полеводство составляло основу хозяйства. Более слабо развитое овощеводство дополнялось собирательством, животноводство, - охотой и, отчасти, рыболовством.

Основное место занимала мучная пища. Хлеб был не только необходимым, но и главным продуктом питания. Горячие блюда, как и жидкое большей частью готовили из мучных и крупяных припасов. Среди зерновых культур более других употребляли в пищу пшеницу. Зерно перерабатывали на муку на водяных мельницах. Одна из которых находилась на реке Сыда в районе горы Камешок, другая на реке Отрок в районе «трёх тополей»

Хлеб пекли из кислого теста, которое заводили в деревянной посуде, называвшейся северорусским термином «квашонка». В «первый раз» сначала ставили мелкую выпечку – различные печенюшки, калачики, витушки, что позволяло проверить температуру печи.

Из кислого теста, заведенного из муки (в основном пшеничной) пекли блины. Здесь они были традиционным блюдом, подававшиеся на многие праздники – семейные и годовые. Часто пекли различные пироги, называвшиеся в зависимости от начинки: репники, морковники, капустники и др. Основу пирога составлял тонкий раскатанный пласт теста. Особой популярностью пользовались открытые пироги – «шаньги».

К свадебному столу в закрытом пироге, называвшемся «курник», запекали целиком курицу или яйца, сваренные вкрутую.

Из сдобного теста выпекали различные колобки, пустышки (сдобные булочки без начинки).

Муку и тесто использовали для приготовления многих повседневных и праздничных блюд. Заваривая и запаривая муку, получали простую сытную, хотя и трудноусваиваемую пищу. Для приготовления жидких блюд муку заваривали в кипятке (болтушка) или отваривали тесто, предварительно протертое через решето (затируха).

Кроме этих исконно русских блюд, очень популярными были заимствованы от приуральских народов и широко распространившиеся в Сибири пельмени. Начинку готовили из смеси рубленого говяжьего и бараньего мяса, реже говяжьего и свиного, рыбы. Пельмени запасали впрок, замораживая и храня в мешках. Как правило их делали поздней осенью, на так называемое «пельменное заговенье» - перед Филипповским постом (октябрь - ноябрь). Отварив, пельмени подавали к столу чаще без бульона, и ели, макая в масло или запивали молоком. Под влиянием переселенцев в описываемый период в ассортимент мучных блюд старожиллов входят вареники. Начинкой для них служили кислая капуста, творог, картофель.

Из сладковатой солодовой муки готовили «кулагу». Это сладкое блюдо служило лакомством в постные дни. В частом употреблении было «толокно», которое являлось одним из повседневных блюд.

Для его изготовления вымачивали до разбухания зёрна овса. Парили их в течение суток в печи, а затем там же просушивали. Обработанные таким образом зерна размалывали в тонкую муку — толокно. Изготовление муки для толокна, требовало значительной предварительной подготовки, а приготовление блюда было крайне простое, требовалось развести муку кипятком либо молоком.

На огородах выращивали арбузы и дыни. Арбузы и дыни ели в

свежем виде, а при хороших сборах запасали впрок: дыни вялили, арбузы салили. Тем не менее, огородничество и овощеводство не составляли существенного занятия в хозяйстве отроковцев.

В пищу употребляли «скотское» мясо – говядину и телятину. Второе место занимала баранина. Свинину употребляли в пищу, но не во всех семьях. Кроме мяса животных, в пищу шли продукты охоты – «зверина и дичь». Заготовку мяса производили осенью, после наступления холодов. Некоторые переселенцы делали кровяную колбасу. В соответствии со сроками заготовки мясо ели преимущественно в начале зимы. К весне оно у бедных семей заканчивалось.

Отроковцы имевшие по несколько коров, могли собирать помногу молока и использовать его в различных видах. Летом в пищу шло сырое, топленое и квашеное молоко. В зимнее время его замораживали. Из сметаны сбивали «коровье масло». Оно было основным видом животного жира.

Масло взбивали «в маслобойках» (высоких бондарных сосудах) при помощи деревянного поршня.

Мясную и молочную пищу не полагалось есть в постные дни. В постные дни пищу сдабривали постным маслом, отжимавшимся из семян растений. Было льняное масло и конопляное.

В питании существенное место занимали дикорастущие ягоды, плоды, растения. Собирали малину и смородину, сушили на зиму клубнику. Собранные ягоды сушили в русской печи цельными и растирали и высушивали в виде лепешек. Зимой их распаривали и клали как начинку в пироги или как заправку для кулаг.

Весной и летом собирали крапиву и траву-кислицу из которых варили похлебку. В летнее время варили и жарили грибы. В небольшом количестве засаливали на зиму.

В начале осени собирали кедровые орехи. Их запасали помногу.

Высушенные орехи хранили в течение зимы, ими лакомились в свободное время. Весной, когда пробуждались деревья, собирали березовый сок, его пили как квас.

Традиционным напитком старажилов был хлебный квас из ржаного солода, замешивавшийся на воде. Для его приготовления использовались сухари, оставшиеся в значительном количестве в процессе ежедневной выпечки хлеба.

Кроме кваса и молока пили еще чай. Чай был не покупной, свой. Сбор трав на него осуществлялся в конце июля, начале августа. Магазиновый добавляли в свой чай только для запаха.

Обилием пищи старались отметить праздничные дни. Чем богаче был хозяин, тем больше выставляли на стол блюд. Помногу готовили мучной выпечки: блины, оладьи, пироги, а также жаренные в масле «хворост». На стол подавали как приправы к блюдам масло, сметану, молоко, мед, а в зимнее время соленые огурцы, капусту, грибы. Состав продуктов очень различался по временам года: осенью и зимой было много мяса, весной и летом – зелень. Самое трудное время наступало весной.

Приготовление пищи входило в обязанности женщины. Если были невестки, общее руководство принадлежало свекрови, которая указывала, что и из каких продуктов готовить. Варили молодые женщины по понедельно, сменяясь у печи. Однако пельмени готовили всей семьей с участием мужчин и детей.

Еду готовили в русской печи. Стряпуха с утра варила сразу на целый день и пища стояла в закрытой печи до трапезы. Ели 3-4 раза в день. За стол садились в определенном порядке: в переднем углу отец – хозяин, рядом с ним – хозяйка, на одной лавке сбоку от отца – женатые сыновья, на другой невестки, внуки. Стряпуха садилась у ближайшего к печи угла, чтобы было удобно подавать на стол.

Подавали еду в одной большой миске, пищу черпали

деревянной ложкой, либо доставали хлебом. Если в семье было много детей или семья была очень большая, ставили не одну, а две чашки. Посуда крестьян была большей частью самодельная, но имелась и покупная. Ее подавали к праздничному столу, из нее пили чай, молоко. Самодельную посуду делали как деревянную, так и глиняную.

Надо отметить, что кроме зерновых культур, огромное значение приобрел картофель. Очень важным продуктом был мед. Его подавали в конце обеда, как отдельное блюдо с сотах или очищенный и ели, макая в него хлебом и запивая молоком, чаем, водой. С медом ели свежие огурцы. Его подавали к многим постным кушаньям: каше, горошнице, киселю.

Из всех, самым богатым, обильным и разнообразным был свадебный стол. У богатых крестьян выставляли на свадьбу около 10-12 блюд. Свадьбу справляли в «мясоед», поэтому было много мясных блюд. Венцом свадебного стола был специальный свадебный хлеб. У чалдонов северорусский «курник», в котором запекали курицу, яйца, или мясную начинку. Переселенцы клали на стол свадебный высокий пышный хлеб без начинки – каравай.

Традиционным блюдом, часто подававшимся при различных годовых и семейных праздниках, были блины. Старажины ставили для этого кислое тесто, а переселенцы использовали и пресное. Поминальную сладкую кашу, «кутью», варили из целых зерен, чаще из риса. Заканчивали поминки мучным белым киселем.

Необходимо сказать несколько слов о крестьянской утвари. У печи стояло несколько ухватов (для вынимания чугунов из печи), сковородник (для вынимания и переноски сковороды), деревянная лопата, помело, клюка, гусиное крылышко для подметания под печь. В «чулане» стояли чугуны, жарехи, чугунные сковороды.

Для приготовления мучных блюд использовали «сельницу»

(деревянное корыто для муки). В каждом доме имелась «пудовка» (мерило для сыпучих тел), «квашенка»-кадочка для теста, скалки, деревянные мешалки для взбивания теста, сито. Для смазывания выпечки маслом употребляли «помазки» - куринные перья, связанные в пучок. В шкафу и на полках стояли глиняные горшки и крынки для хранения молока, деревянные чашки – добленки, деревянные ложки, железные ножи на деревянных ручках. Таким образом, в таком компоненте материальной культуры переселенцев, как приготовлении пищи, мы наблюдаем большей частью культурные традиции средней и южной полосы европейской России. Помимо этого, особенностью данной сферы традиционно – бытовой культуры изучаемого населения, является значительное влияние на нее культуры русских старожилов. Это привело к тому, что многие старожильческие, северорусские культурные традиции были заимствованы в конце XIX века переселенцами и органично влились в традиционно-бытовую культуру данной группы русского населения Идринской волости села Отрок.

Источники и используемая литература

1. Информатор Трошева С.И.
2. Информатор Кижапкин А.К.

3. Информатор Борисов В.И.
4. Информатор Романова З.Ф.
5. Информатор Кайль Г.И.

Литература

6. Андюсев Б.Е. Сибирское краеведение: Учебное пособие для учащихся и студентов Красноярск: РИО КГПУ, 1999 г. 154 с.
7. Вопросы истории и культуры Южной Сибири. Абакан, 1991 г. 139с.