

ТРАДИЦИИ ПИТАНИЯ РУССКОГО НАСЕЛЕНИЯ РЕСПУБЛИКИ АЛТАЙ (XIX — НАЧАЛО XXI ВВ.)

TRADITIONAL DIET OF ETHNIC RUSSIAN POPULATION OF ALTAI REPUBLIC (19TH — BEGINNING OF THE 21ST CENTURIES)

E. Torushev

Summary. The article examines traditional diet of ethnic Russian population of Altai Republic. Transformational processes that occurred to the nutrition of ethnic Russians of Gorny Altai in pre-Soviet period have been investigated. Impact of the Soviet period on the diet of ethnic Russian population has been analyzed. Research showed that diet of ethnic Russians of Altai Republic has preserved its traditional characteristics.

Keywords: Russian population, eating habits, bread, soup, porridge, Altai Republic.

Торушев Эркем Геннадьевич

К.и.н., с.н.с., БНУ РА «Научно-исследовательский
институт алтаистики им. С. С. Суразаков».
(г. Горно-Алтайск)
erktor@mail.ru

Аннотация. Статья посвящена изучению традиций питания русского населения Республики Алтай. В работе исследованы трансформационные процессы, произошедшие с пищей русских Горного Алтая в досоветский период. Также рассмотрено влияние советского периода на пищевой рацион русского населения региона. Выявлено, что в наши дни пища русского населения Республики Алтай сохранила свои национальные черты.

Ключевые слова: русское население, традиции питания, хлеб, суп, каша, Республика Алтай.

Массовая глобализация всех сторон жизни в 1990-х-2000-х гг. существенно изменила материальную культуру русского населения Республики Алтай. Но в наши дни пища русского населения изучаемого региона продолжает сохранять свою общенациональную особенность, что и подтверждает мнение этнографа С. А. Арутюнова: «Пища — это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям» [29, с. 10].

Цель данной статьи исследовать, какие трансформационные процессы произошли в питании русского населения Республики Алтай с начала XIX в. по настоящее время. Нижняя граница исследования определена тем, что освоение Горного Алтая русскими крестьянами началось с 80–90-х гг. XVIII в. Это были староверы (раскольники старообрядцы) и старожилы, поселившиеся в регионе в дореформенный период [5, с. 337]. И к началу XIX в. у русского населения в Горном Алтае сложился локальный хозяйственный комплекс, сформированный в природно-климатических условиях высокогорья. В силу этого основной отраслью жизнеобеспечения крестьян стало животноводство: «Занятия им требовал от людей гораздо меньших усилий, чем другие отрасли, ...несколько легче обеспечивало их насущные потребности в пище ... » [10, с. 80; 26, с. 132; 26, с. 319]. В XIX в. кре-

стьяне горного региона в основном разводили крупнорогатый скот, лошадей и мелко-рогатый скот [32, с. 329; 8, с. 179; 7, с. 70].

Земледелие русского населения в Горном Алтае прошло определенную эволюцию. При начальном освоении горной территории крестьяне испытывали затруднения с пашенным земледелием и выращивали в основном ячмень [8, с. 174]. На предпочтение этой злаковой культуры повлияли две причины. Во-первых, в горный регион крестьяне переселялись с Западной Сибири, это были выходцы (и их потомки) с северных губерний России, где ячмень являлся основной выращиваемой культурой [4, с. 142; 8, с. 174]. Во-вторых, в самом Горном Алтае ячмень культивировался с древних времен и являлся основной выращиваемой культурой коренного алтайского населения [28, с. 21]. Сами алтайцы часто помогали крестьянам в тяжелые первые годы жизни в суровых условиях горного края [6, с. 19]. В некоторых случаях были и межэтнические браки, например староверы Уймонской долины (в наши дни Усть-Коксинский района Республики Алтай) брали в жены алтайских женщин [33, с. 29].

Но постепенно крестьяне приспосабливались к условиям Горного Алтая и уже в 20-х гг. XIX в. употребляли пшеничный хлеб [26, с. 128]. А к концу XIX в. урожайность их полей повысилась настолько, что они излишки зерновых вывозили на продажу за пределы региона [11, с. 80–81].

Богатая и разнообразная фауна Горного Алтая способствовала тому, что и охота занимала значимое место в жизнеобеспечении местных крестьян. Занимаясь охотой, они обеспечивали себя мясом косули, марала, лося, глухаря, тетерева и т.д. Например, в 1826 г. К. Ф. Ледебур, путешествуя по региону, отмечал, что «крестьяне живут в очень большом достатке, держат много скота, да и охота приносит им богатую добычу, особенно дичи для пропитания и пушного зверя для мехов» [26, с. 132].

Сложившаяся система хозяйственной деятельности в XIX в. определила питание русского населения Горного Алтая как смешанного типа — с включением в их рацион продуктов животного происхождения и зерновых практически в равных долях [1, с. 12]. Если рассматривать в целом, в досоветский период питание русского населения Горного Алтая определялось сезоном года, чередованием постных и непостных дней.

В XIX — начале XX вв. хлеб и хлебные изделия традиционно оставались одними из основных кушаний русского населения региона. Крестьяне Горного Алтая хлеб пекли из кислого теста, которое заводили в деревянной посуде, называвшейся на северорусский манер «квашенка» [8, с. 174; 6, с. 212]. Как и по всему Алтайскому округу в регионе хлеб употребляли свежим, например, в 1916 г. финский исследователь И. Г. Гранё, путешествуя по Горному Алтаю, находясь в с. Элиманар, не мог купить сухарей. Местные жители отвечали: «сухарей нет. Хлеба выпечено лишь столько, сколько нужно нам самим» [3, с. 161; 8, с. 174]. Тогда И. Г. Гранё сам купил свежий хлеб у крестьян и готовил сухари. «Где-то получить одну булку, где-то две, пока не была собрана провизия на неделю. Некоторые из старух не соглашались даже взять плату — говорили, что и раньше не брали денег у просящих хлеба «ради Христа»» [3, с. 161].

Во все времена у русского населения Горного Алтая одним из самых любимых мучных кушаний оставались пироги. Пекли пироги с мясом, рыбой, яйцами, творогом, грибами и т.д. Например, крестьяне любили готовить открытый пирог шаньги с творожной или овощной начинкой. Выпекали рыбные пироги, стряпали их «из кислого теста. Раскатывали лепёшку, клали на неё рыбу, побольше лука, и сверху тоже лепёшкой закрывали» [6, с. 217]. У староверов и старожилов Горного Алтая особой популярностью пользовался пирог — курник. Тесто для курника заводили на опаре. Сам пирог начиняли луком и мясом птицы: курицы, утки или гуся. Мясо обязательно должно быть жирным. Также готовили пироги, которых начиняли капустой, картошкой и другими овощами [8, с. 175].

Из кислого теста готовили блины и оладьи. Блины у русских были ритуальным традиционным блюдом, по-

дававшимся на многие праздники — семейные и календарные. Блины выпекали как из дрожжевого теста, так и из пресного теста — заведенного на молоке и яйцах.

Излюбленным угощением крестьян было вареное в масле пресное тесто стружни (хворост). Во многих домах для приготовления стружней «была специальная посуда — чугунок с круглыми ножками. Ставили его на шесток, подкладывали красные угольки под дно и варили» [6, с. 218].

В первой половине XIX в. основным горячим блюдом староверов и старожил Горного Алтая был мясной суп — «толстые» щи (или шти) [8, с. 179; 23]. Этнограф В. А. Липинская в работе «Традиционная пища как выражение этнического самосознания» отмечает, что в первоначальном варианте «толстые» щи — это густая похлебка из разваренного ячменного зерна, которую готовили в «северно-русском регионе, частично также в Предуралье и Сибири» [29, с. 20]. В условиях Горного Алтая, где у русских крестьян из-за развитого скотоводства и охоты было достаточно мяса, они «толстые» щи стали готовить с этим продуктом. Например, Р. П. Кучуганова историк-краевед знаток культуры староверов Уймонской долины, в интервью рассказала, что в досоветский период крестьяне старообрядцы «толстые» щи употребляли с большим количеством мяса, которое варили в этом супе. А в постные дни щи варили без мяса, заправив луком и другими приправами. «Толстые» щи готовили в русской печи в специальных горшках, методом томления, когда ячменная крупа «прела» на жару [23].

В пореформенный период с началом переселения крестьян с западных губерний Российской Империи в Сибирь связаны большие перемены в хозяйственной жизни русского населения Горного Алтая. Переселенцы в горный регион завезли новые сорта зерновых, огородных и технических культур. Эти процессы не могли не отразиться на пищевой рацион русского населения, например В. А. Липинская отмечает: «В восточных предгорных районах и в Горном Алтае старожильское и старообрядческое население более стойко сохраняло традиционную северорусскую кулинарию. Однако картофель стали высевать и здесь, а в «толстые» щи добавлять и картофель, и капусту» [8, с. 192].

В пореформенный период переселенцы с западных регионов Российской Империи в Горный Алтай привезли с собой капустные щи и украинский борщ [5, с. 343]. В начале XX в. во многих крестьянских семьях региона капустные щи стали основным горячим блюдом [2, л. 18]. Например, информант А. Г. Михайлова рассказала, что ее свекровь К. А. Митина еще в 1970-х гг., проживая в с. Ынырга (современный Чойский район Республики Алтай), продолжала готовить щи «по старинке в русской

печи в загнетке — место у устья русской печи, куда сгребали горячие угли, которые давали жар. На этом жару и томились щи в чугунном горшке. Основными ингредиентами этого супа были мясо, квашеная капуста, картошка и лук. Щи на загнетке томились 3–4 часа» [25]. В нашей беседе А. Г. Михайлова рассказала, что конкретный год рождения своей свекрови (К. А. Митиной) она не помнит, но отметила, что «свекровь родилась в конце XIX в. в Горном Алтае в семье переселенцев» [25].

В XIX в. русское население Горного Алтая из мяса домашних животных более всего употребляло говядину и баранину [8, с. 179; 7, с. 70]. Одним из самых любимых мясных кушаний крестьян региона были — пельмени. Часто начинка пельменей состояла из трех-четырех сортов мяса: говядины, свинины, баранины, дичины — мяса диких копытных. Если достаток семьи не позволял, то «старались начинку сделать хотя бы из говядины и свинины» [5, с. 344]. Тесто для пельменей должна обладать определенными характеристиками. Оно не должно: разбухать при варке, хорошо и тонко раскатываться, легко поддаваться лепке [7, с. 73]. Также из пресного теста нарезами лапшу или рвали его на мелкие кусочки (рванцы, клецки) и готовили супы [6, с. 176].

Лапша входила и в состав блюд, которые подавали по особым случаям. Так, в 1916 г. исследователь Сибири И. Г. Гранё, находясь в предгорьях Горного Алтая, в с. Тигирек был приглашен на праздничный ужин — именины. Ужин устраивал местный казак Бийской линии в честь родственницы. На именинах в качестве основного блюда подали куриный суп: «Суп, в котором плавала лапша или узкие полоски теста, своего рода домашние макароны, был по моему мнению восхитителен» [3, с. 122].

В жаркие летние дни крестьян Горного Алтая готовили холодный суп — сухарница или тюря. Сухарница очень простое в приготовлении блюдо. Ее часто употребляли в пост, несмотря на простоту, оно довольно питательное. «В сухари покрошить мелко-мелко чеснока и лука. Добавить топленого масла, а в постные линуть растительного масла и чуть посолить. Залить кипятком, прикрыть крышкой. Чуть постоит и готово» [6, с. 219].

При выходе на полевые работы, где нужна сытная еда на пашне, покосе, готовили суп из вяленого мяса, которое заправляли крупой [6, с. 208]. Часто вяленое мясо — это прошлогоднее, которое крестьяне заготавливали на зиму. Обычно осенью с наступлением холодов заготавливали большое количество домашних животных. Мясо этих животных в замороженном виде хранилось в амбарах. Если с наступлением весны мясо оставалось, чтобы оно не испортилось, ее вялили. Или охотясь в теплый се-

зон года, добывали много мяса, ее тоже вялили [8, с. 179; 7, с. 70; 26, с. 333].

В теплое время года меню крестьян дополняла рыба. В реках и озерах Горного Алтая водились ценные породы рыб, хариус, таймень, налим, в Телецком озере телецкая сельдь (сиг). Из рыб варили уху («щербу»), жарили или готовили начинку для пирогов [8, с. 182; 11, с. 87–88].

Большое место в традиционном питании русского населения занимали каши. Выше уже отмечалось, что Горный Алтай первоначально заселяли крестьяне с северорусскими традициями. В связи, с чем русские староверы и старожиры каши готовили из ячневой крупы, полученной путем переработки из злаков ячменя [8, с. 177, 206].

В пореформенный период под влиянием переселенцев в Горном Алтае распространились пшенные и гречневые каши. Как и по всей Сибири, крестьяне горного региона из гороха готовили блюдо — горошницу. Для приготовления этого кушанья горох размачивали, затем томили в русской печи. В Сибири горошница являлась одним из самых употребляемых кушаний в постные дни [7, с. 73; 27, с. 36].

В начале XX в. русское население Горного Алтая готовило каши и из овощей, например из брюквы «в русской печке; напреет, слаще мёду была» [6, с. 220]. Перед употреблением в пищу брюквенную кашу заправляли «постным маслом» или «конопляным» [7, с. 70]. Кашу варили и из тыквы, часто с пшенной крупой. Тыкву готовили целиком способом томления в русской печи: «срежешь у тыквы верх, выберешь семена, а туда нальёшь маслица на дно, да в русскую печь» [6, с. 221; 27, с. 69].

Развитое скотоводство способствовало тому, что на столе крестьян Горного Алтая за исключением постных дней всегда было в изобилии молочные продукты, масло, сметана, творог и другие. Часто излишки молочной продукции консервировали, например, у староверов творог для длительного хранения сушили. Предварительно в нее добавляли сметану, затем сушили в русской печи на противнях. Сушеный творог запекали в ватрушках [8, с. 180].

Пчелиный мед также являлся распространенным пищевым продуктом населения Горного Алтая. В XIX в. горное и высокогорное пчеловодство занимало одно из наиболее видных мест в хозяйстве русских крестьян, как старожилов, так и переселенцев. Много меда крестьяне употребляли в постные дни. Также из этого пчелиного продукта готовили медовуху и пиво [7, с. 71].

В начале заселения Горного Алтая у русского населения не было развито овощеводство [8, с. 178]. Но со вто-

рой половины XIX в. крестьяне горного региона все интенсивней начинают заниматься овощеводством, выращивая на своих огородах капусту, свеклу, репу, редьку, брюкву, лук, чеснок, тыкву, огурцы и другие культуры. Так, к началу XX в. староверы на зиму капусту солили кадушками, емкостью «8–12 ведер» [6, с. 221]. Часто капусту и огурцы консервировали вместе: «Капусту солили слоями: слой мелкой, слой пластов. Туда же немного моркови, свёколки нашоркать надо, огурчиков положить можно, чесночку бросить побольше» [6, с. 221].

Во второй половине XIX в., в Горном Алтае распространяется посадки картофеля. Сначала старожилы картофель выращивали на огородах, но под влиянием примера переселенцев, поток которых к концу XIX в. значительно увеличился, стали садить на пашне. Позже всех групп русского населения картофельную культуру в горном регионе стали разводить староверы, поначалу считавшие картофель «Антихристовым» или «чертовым» яблоком [11, с. 81–82; 6, с. 207].

Русское население Горного Алтая употребляло разнообразные напитки, из которых самым распространенным и повседневным был квас. Так, староверы, приготовив квас, сливали в емкость «лагуны». «Наверху у лагуна отверстие, оно закрывалось деревянной крышкой, а сбоку внизу через него сливают квас». Употребляли крестьяне и чай (кроме староверов), готовя его в чугунах или котлах. К началу XX в. у населения региона распространился самовар. Часто варили густые кисели из овсяной муки и ягод калины [6, с. 208–209, 222].

Русское население свое меню дополняли и дарами богатой флоры Горного Алтая. Они собирали ягоды: малину и смородину (красную и черную), клубнику. Из них варили варенье, сушили. Грибы в летнее время жарили, добавляли в супы из них готовили начинки для пирогов «груздяных (грибных) пирогов» [6, с. 217]. На зиму в бочках и кадках под гнетом солили боровики, грузди, рыжики, опят. В засолке использовали небольшие по размеру грибы, крупные сушили, нанизав на нитку. Коренное население Горного Алтая познакомилось русских со многими съедобными особенно луковичными, растениями. Крестьяне собирали горный лук-батун, черемшу или медвежий лук (*калбу*), слизун, сладкий лук, гранчатый, а также горный чеснок и сарану [8, с. 183].

Многие дикорастущие растения являлись весенним подспорьем в питании, когда заканчивались запасы. Так, корень сараны (семейство лилейных) сладкий и мучнистый на вкус ели вместо хлеба. Корень дикого пиона («марьино коренье»), высушенное и истолченное, ели со щами и добавляли к отрубям при нехватке муки [8, с. 183].

Если рассматривать советский период, то надо отметить существенные трансформации произошли в самой общерусской кухне. В советскую эпоху она очень обогатилась, так Н. А. Воронина одна из авторов коллективной монографии «Традиционная пища как выражение этнического самосознания» пишет: «в советский период (1917–1991) в русскую кухню, ... были привнесены блюда многих народов, проживавших в административных границах бывшего Союза ССР» [29, с. 41–42]. Сама политика Советского государства осуществляла этот процесс. Так, А. В. Павловская отмечает, что «процесс этот, безусловно стимулировавшийся правительством, — блюда народов России директивой сверху были включены в меню столовых, санаториев и даже больниц — был безболезненным. Россия издавна была страной многонациональной, и русская кухня охотно включала в себя то, что ложилось в общую систему питания» [9, с. 43].

В советский период произошли изменения и в способах термической обработки пищи, так, начиная со второй половины XX в., постепенно из быта русского населения уходили классические русские печи [9, с. 43]. В Горном Алтае русскую печь заменила отопительно-варочная печь из кирпичей. Эта замена способствовала тому, что горячие блюда стали готовить не способом томления, а варки и жарки. Обычно, на отопительно-варочной печи готовили в холодное время года, а в теплое на электрических и газовых плитках. Были и исключения, иногда люди старшего поколения еще в 70-х гг. XX в. сохранили русские печи и продолжали в них готовить традиционным способом [25].

Надо отметить, что в современной кухне русского населения Республики Алтай широко распространены блюда, которые остались от советского периода. Первоначально эти кушанья массово готовили в предприятиях общепита, затем люди стали варить в домашних условиях. Например, блюда из измельченного мяса — различные разновидности котлет, бифштексов, фаршированные перцы, голубцы, мясные запеканки. Также различные гуляши. Эти кушанья отличались более длительным процессом приготовления и, как правило, большей калорийностью [25].

В наши дни, как и в советских общепитовских учреждениях, блюда из измельченного мяса и гуляши, употребляют с различными гарнирами: толченая картошка, макаронные изделия, крупяные рассыпчатые каши (рис, гречка, перловка, пшенка и т.д., сваренные на воде) [18; 19].

В работе уже отмечалось, что в предприятия советского общепита были включены и кушанья народов СССР. Назовем лишь те, которые в наши дни часто употребляют русское население Республики Алтай: среднеазиатский плов, лагман и манты, кавказский — шашлык. В сегод-

няшные дни шашлык — это праздничная еда, часто его подают на пикниках. И как в традициях народов Кавказа, шашлык готовит только мужчина, начиная от маринования мяса, заканчивая жаркой на огне [12; 24; 20; 18].

В советский период хлеб и хлебные изделия традиционно оставались одним из основной едой большей части русского населения региона. Хлеб ели и в будни и в праздники при каждой трапезе и почти с каждым блюдом. Такая же тенденция остается и в нынешнее время. Но, несмотря на то, что в наши дни в торговых точках Республики Алтай, по сравнению с советским периодом, существенно расширен ассортимент хлебобулочных изделий, многие хозяйки продолжают печь эти изделия дома [20; 15; 17].

В наши дни, как и ранее русское население Республики Алтай продолжает употреблять горячие мясные супы. Из традиционных русских супов многие семьи варят капустные щи. У населения региона один из самых употребляемых супов стал борщ. В сегодняшние дни борщ часто подают на поминальном обеде, не только на поминках у русского, но и у алтайского населения [15; 17].

В нынешнее время не готовят суп — «толстые» щи. Это блюдо заменили крупяные заправочные супы, которые готовят с добавлением круп: риса, гороха, пшенки, перловки [15; 21].

В сегодняшние дни не едят холодный суп — сухарицу или тюрю, ее редко готовят только люди старшего поколения. В жаркие летние дни русское население Республики Алтай употребляет холодный суп — окрошку. В наши дни окрошку готовят в основном на квасе (в некоторых случаях на кефире или минеральной воде), куда добавляют колбасные изделия, вареные яйца, свежие или отварные овощи, соленые грибы, зелень и т.д. [22; 21; 24].

В 2010-х гг. пельмени продолжают оставаться одним из самых любимых кушаний не только русского, но других этносов Республики Алтай. В целом принцип приготовления пельменей у современного населения региона остался прежним. Например, как и ранее считается, что лучшей начинкой для этого блюда — фарш, состоящий из трех-четырех сортов мяса [17; 13].

В наши дни в питании русского населения региона традиционно большое место занимают каши. Варят каши из круп, часто с молоком, перед употреблением их заправляют сливочным маслом. В сегодняшние дни не готовят каши из овощей (брюквы и тыквы) [21; 18].

В сельской местности многие хозяйства русского населения содержат коров для получения молока. Из мо-

лока готовят сметану, творог, масло. На основе молока варят различные супы с вермишелью, рисом или, взбив молоко с яйцами, готовят омлеты [15; 21; 19; 18].

В 2000-х гг. важным подспорьем в жизнеобеспечении русского населения Республики Алтай являются овощи и фрукты, которые они вырастили на своих огородах в приусадебных участках. На многих приусадебных участках самая большая часть обрабатываемой земли под овощные культуры занята посадкой картофеля. Обычно домохозяйства картошку выращивают с расчетом, чтобы урожая хватило на зиму и на семена, а в остальной части огорода — капусту, свеклу, лук, морковь, перец и т.д. Из фруктов выращивают яблоки, груши, сливы, вишни и т.д., а также различные ягодные. Из этих садово-ягодных плодов на зиму готовят варенье, джемы и компоты [30, с. 263–264].

В наши дни чай остается одним из самых традиционных и распространенных повседневных напитков русского населения Республики Алтай. Также продолжают употреблять и квас, выше упоминалось, что из него готовят окрошки. У многих людей повседневным напитком стал кофе. А также употребляют различные напитки, приобретенные в торговых точках [15; 21; 18].

В сегодняшние дни стираются различия в питании между городом и деревней, рацион потребляемых продуктов значительно расширяется за счет употребления импортных продуктов. Существенно возросло потребление копченостей, колбасы, сыра, сливочного масла, приготовленных промышленным образом [17; 13].

В 2000-х гг. пчелиный мед, как и ранее, являлся распространенным пищевым продуктом населения Республики Алтай. Особенно ценят мед из высокогорных районов региона, которых пчелы добывают из цветков-медоносов, произрастающих в экологически чистых условиях [15; 18].

В наши дни из продуктов собирательства население Республики Алтай употребляют черемшу. В период с апреля по май месяцев во многих населенных пунктах, но особенно в столичном центре региона г. Горно-Алтайске, на рынках или просто на улице люди продают черемшу. Весной черемша для населения Горного Алтая это существенное пищевое подспорье, особенно как источник витамина после долгой зимы. Черемшу едят в сыром виде, делают салаты, добавляют в различные блюда или просто солят и т.д.

Как и ранее в лесах Республики Алтай продолжают собирать ягоды и грибы. Из ягод в основном предпочтение отдают малине, красной и черной смородине, клубнике. Из этих ягод варят варенье. Грибы после сбора сразу употребляют, жарят, используют как добавки в супы

и начинки для пирогов. А также грибы заготавливают на зиму, маринуют и солят [15; 17].

Таким образом, на питание русского населения Горного Алтая оказали влияние природно-географические и социально-политические факторы. Природно-географические условия высокогорного региона способствовали тому, что в XIX в. у местных крестьян сложилось питание смешанного типа (с включением в рацион продуктов животного происхождения и зерновых практически в равных долях). У староверов и старожилов Горного Алтая преобладали северорусские традиции питания. Это приготовление повседневного супа «толстые» щи, каши из ячменной крупы, пирога курника и т.д. В пореформенный период с приходом выходцев с западных губерний Российской Империи между старожилами и переселенцев начинается обмен, как хозяйственным опытом, так и кулинарным. Под влиянием переселенцев в регионе распространяются овощные горячие супы, капустные щи, борщ, гречневая и пшенная каши и т.д.

Так как русские крестьяне горного региона содержали большое количество скота, они употребляли много мяса. Одним из самых любимых мясных кушаний русского населения были пельмени.

Богатый растительный и животный мир Горного Алтая существенно повлиял на жизнеобеспечение местного населения. В связи с чем в пищевом рационе крестьян значительное место занимали продукты охоты, пчеловодства и собирательства.

Русская кухня существенно обогатилась в советский период. Например, в современном пищевом рационе русского населения Республики Алтай широко распространены кушанья, которых в регионе первоначально готовили в предприятиях советского общепита.

В наши дни пищевой рацион русского населения Республики Алтай сохранил свои национальные черты. Как и ранее в основном они употребляют различные традиционные мясные блюда, хлебные изделия, каши и овощи.

Но в настоящее время все больше стали приобретать покупные продукты, а это способствует тому, что прежние крестьянские традиции уступают место городским канонам. Например, в сегодняшние дни почти не готовят овощные каши. Полностью вышел из употребления традиционный суп — «толстые» щи. А холодный суп — тюрюк готовят только люди старшего поколения.

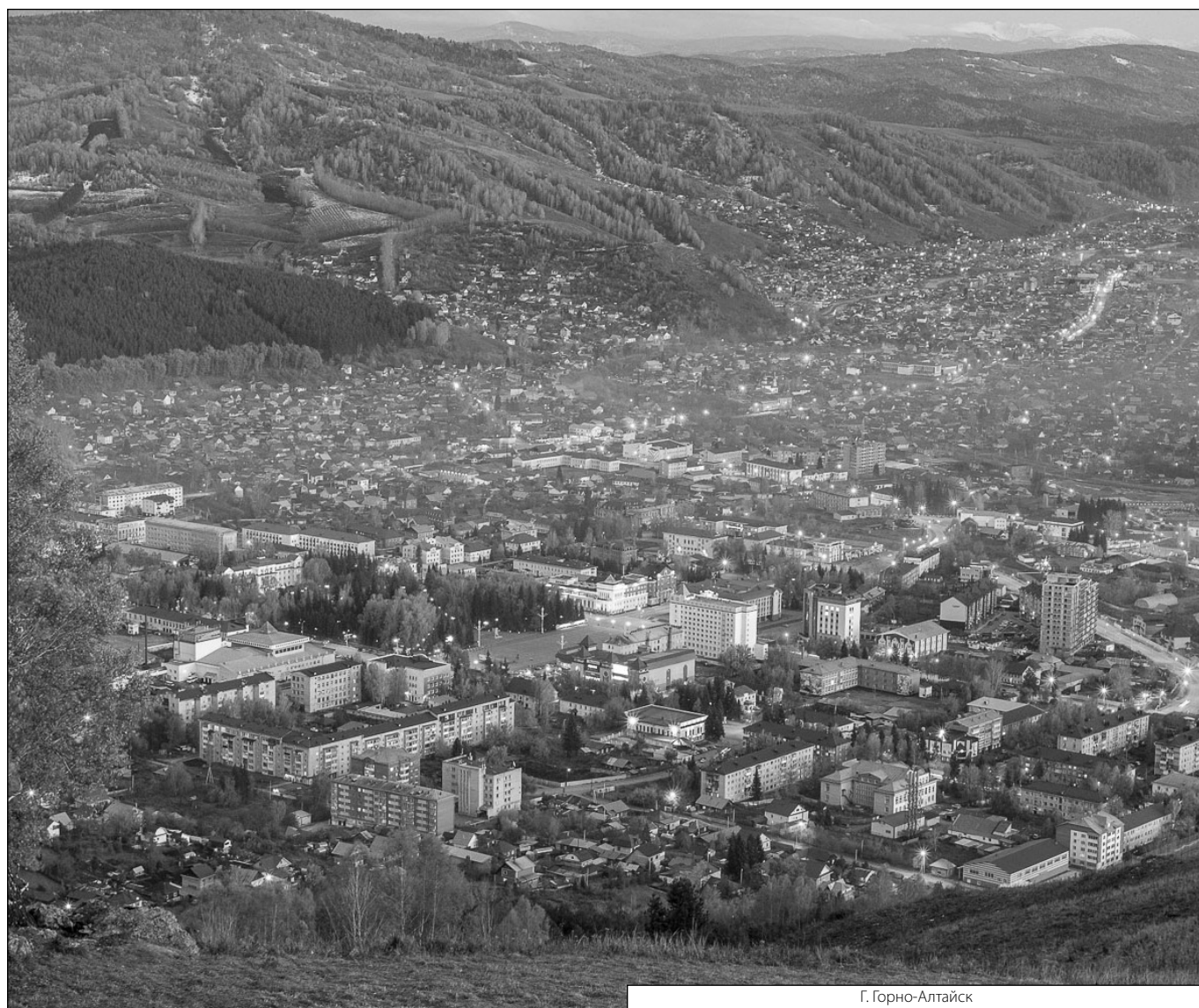
ЛИТЕРАТУРА

1. Блощицына М. В. Культура питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX — XX вв.: локальные варианты и их трансформации. Автореф. дис. на соиск. уч. степ. к. ист. наук. Новосибирск, 2018. 18 с.
2. ГАСПД РА (Государственный архив социально-политической документации Республики Алтай). Ф. 1. Оп. 1. Д. 576.
3. Гранё И. Г. Алтай. Увиденное и пережитое в годы странствий. М.: «Индрик», 2012. 608 с., ил.
4. Зеленин Д. К. Восточнославянская этнография. Пер. с нем. К. Д. Цивиной. Примеч. Т. А. Бернштам, Т. В. Станюкович и К. В. Чистова. Послесл. К. В. Чистова. М.: Наука. Главная редакция восточной литературы, 1991. 511 с.: ил.
5. История Республики Алтай. Т. II. Горный Алтай в составе Российского государства (1756–1916 гг.) / НИИ алтаистики им. С. С. Суразакова. Горно-Алтайск: ОАО «Горно-Алтайская типография», 2010. 472 с.
6. Кучуганова Р. П. Уймонские староверы. Изд-е 2-е перераб. и доп. Чебоксары: «Новое Время», 2014. 284 с.
7. Кучуганова Р. П. Уймонские староверы. Новосибирск, 2000. 161 с.
8. Липинская В. А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII — XX вв.). М.: «Наука», 1987. 224 с.
9. Материалы II Международного симпозиума. История еды и традиции питания народов мира. Выпуск II [сборник статей]. М.: Центр по изучения взаимодействия культур, 2016. 460 с.
10. Модоров Н. С. Россия и Горный Алтай: политические, социально-экономические и культурные отношения (XVII — XIX вв.). Горно-Алтайск: Изд-во Горно-Алтайского ун-та, 1996. 400 с.
11. Мукаева. Л. Н. Политика Кабинета в Горном Алтае в досоветское время: монография. Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2014. 112 с.
12. НА НИИА. МНЭ (Научный архив Научно-исследовательского института алтаистики им. С. С. Суразакова. Материалы научной экспедиции). Д. № 124. [Геворкян Л. М. 1954 г.р.].
13. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Анащенко Л. Г. 1953 г.р.].
14. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Албанов А. И. 1971 г.р.].
15. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Албанова М. Г. 1970 г.р.].
16. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Буньков А. А. 1988 г.р.].
17. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Бунькова С. В. 1989 г.р.].
18. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Бухтуева Л. В. 1958 г.р.].
19. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Гаршина А. В. 1986 г.р.].
20. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Завадская С. В. 1969 г.р.].

21. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Казанцева А. И. 1973 г.р.]
22. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Кучуганов В. Е. 1947 г.р.]
23. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Кучуганова Р. П. 1950 г.р.]
24. НА НИИА. МНЭ. Д. № 134. [Турба А. Б. 1969 г.р.]
25. НА НИИА. МНЭ. Д. № 137. [Михайлова А. Г. 1950 г.р.]
26. Слово об Алтае / сост. Б. Я. Бедюров. Горно-Алтайск: Юч-Сумер — Белуха, 2004. Кн. 3. Ч. 1. 517 с.: ил.
27. Тихонович А. Старинная сибирская кухня. Томск, 1992 г. 93 с.
28. Торушев Э. Г. Традиционное земледелие алтайцев (XIX—первая треть XX в.). Горно-Алтайск: ООО «Издательство Полиграфика», 2017. 176 с.
29. Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. 293с., ил.
30. Трансформации в обществе и ценности традиционной культуры в Республике Алтай (конец XX — начало XXI веков). Выпуск 2. Хозяйственно-культурный комплекс Горного Алтая: трансформации и традиции (конец XX — начало XXI вв.) / Отв. ред. Н. В. Екеев, Э. В. Енчинов; НИИ алтаистики им. С. С. Суразакова. Горно-Алтайск, 2016. 252 с.
31. Швецов С. П. Репринтное воспроизведение издания «Горный Алтай и его население. Кочевники Бийского уезда». Барнаул, 1900. Горно-Алтайск: Ак Чечек, 2008. 571 с.
32. Шитова Н. И. Традиционная одежда уймонских староверов. Горно-Алтайск: РИО, 2005. 112 с.

© Торушев Эркем Геннадьевич (erktor@mail.ru).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»



Г. Горно-Алтайск