

*На правах рукописи*



**Ефремова Юлия Николаевна**

**ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА УКРАИНЦЕВ ОМСКОГО  
ПРИИРТЫШЬЯ В XX – НАЧАЛЕ XXI ВЕКА**

Специальность 07.00.07 – этнография, этнология и антропология

**АВТОРЕФЕРАТ**

диссертации на соискание ученой степени  
кандидата исторических наук

Омск 2013

Работа выполнена в секторе этнографии Омского филиала Федерального государственного бюджетного учреждения науки Института археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук

**Научный руководитель:** доктор исторических наук, профессор  
**Томилев Николай Аркадьевич**

**Официальные оппоненты:**

доктор исторических наук **Майничева Анна Юрьевна** (ведущий научный сотрудник отдела этнографии Федерального государственного бюджетного учреждения науки Института археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук)

кандидат исторических наук, доцент **Золотова Татьяна Николаевна** (заместитель директора Сибирского филиала Федерального государственного бюджетного научно-исследовательского учреждения Российского института культурологии)

**Ведущая организация:**

ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный университет»

Защита состоится 24 декабря 2013 г. в 12.00 часов на заседании диссертационного совета Д 003.006.01 по защите диссертаций на соискание учёной степени доктора наук при Федеральном государственном бюджетном учреждении науки Институте археологии и этнографии Сибирского отделения Российской академии наук (ИАЭТ СО РАН) по адресу: 630090, г. Новосибирск, проспект академика Лаврентьева, 17.

С диссертацией можно ознакомиться в библиотеке ИАЭТ СО РАН.

Автореферат разослан «\_\_» ноября 2013 г.

Ученый секретарь  
диссертационного совета  
доктор исторических наук  
С.В. Маркин



## I. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОТЫ

**Актуальность.** Пища как компонент материальной культуры имеет наибольшую культурную стабильность в сравнении с другими ее составными частями, поэтому изучение традиционного питания народов является актуальным направлением российской этнографии. Украинцы, как и другие восточные славяне в Сибири, – это переселившиеся этнические группы, а любые изменения в жизни этноса отражаются на его культуре, трансформируя ее. Но, несмотря на определенную стабильность, с появлением новых этнокультурных контактов, внедрением новых технологий пища все же подвержена изменениям.

Украинские переселенцы стали массово прибывать на территорию Сибири на рубеже XIX–XX в. из Центральной России. Сейчас в Сибири проживает одна из самых многочисленных групп украинцев, ее численность на 2010 г. составила 225 850 чел., причем ¼ часть этой этнической группы компактно проживает в южных муниципальных районах Омской области. В Омском Прииртышье система питания украинцев трансформировалась по причине региональных особенностей культуры переселенцев, межэтнических взаимодействий и природно-географических условий. Но пока сохранены традиционные черты питания, ещё есть возможность зафиксировать их.

**Степень изученности проблемы.** Изучение материальной культуры украинского народа насчитывает порядка трех веков. Этнографические заметки об украинцах появляются с XVII в. Значительный интерес российских ученых и путешественников к украинской культуре проявился в конце XVIII в. и связан с трудами Г.И. Калиновского, В.Ф. Зуева, Я.М. Марковича, которые являются экскурсом в украинскую культуру того периода. Но из-за отсутствия аналитики научная значимость указанных работ снижена.

В XIX в. число трудов по этнографии украинского народа растет, равно как и их научный уровень. Труд Н.А. Маркевича «Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян» – одно из первых этнографических исследований, содержащее описание технологии приготовления основных украинских традиционных блюд и напитков.<sup>1</sup> С 1882 г. в Киеве около 20 лет выходил один из первых украинских журналов «Киевская старина», игравший значительную роль в развитии украинской исторической мысли, культурологии, этнографии, фольклористики и др. Здесь публиковали свои заметки и результаты экспедиций этнографы

---

<sup>1</sup> Маркевич Н. А. Обычаи, поверья, кухня и напитки малороссиян. Киев, 1860.

О.И. Левицкий, В.П. Милорадович, И.Ф. Павловский, Н.Ф. Сумцов и др. Наблюдения путешественников, публицистов, исследования историков в XIX в. позволили накопить обширный эмпирический материал, использованный для более детальных исследований во второй половине XX в.

Интерес к украинской культуре, в частности традиционной украинской пище, четко проявился во второй половине XX в. Были изданы значимые труды по этнопитанию украинцев. В конце 1970-х гг. украинские этнографы Л.Ф. Артюх<sup>2</sup> и Т.А. Гонтарь<sup>3</sup> публикуют работы по традиционной пище украинского населения, где описываются способы заготовки продуктов, режим питания, пищевые ограничения, рецептура блюд, выявляются региональные особенности питания лемков, бойков, гуцулов. Работы указанных авторов на сегодняшний день являются основой при изучении традиционной украинской пищи.

Во второй половине XX в. появляются исследования В.Я. Бабенко и Ю.В. Аргудяевой по культуре украинских переселенцев в Башкирии, на Дальнем Востоке. Сибирской украинской культуре большое внимание уделяют исследователи Е.Ф. Фурсова, М.Н. Бабуца, Т.А. Гончарова, изучающие особенности культуры украинских переселенцев Новосибирской и Томской областей. Данные труды являются важными для нашего исследования, поскольку позволяют провести параллели между пищей украинцев из соседних регионов. В диссертационной работе также привлекались публикации Д.Г. Коровушкина и А.М. Шпорт, где приведены сведения о хозяйстве, домашней утвари и пище украинцев Сибири в целом.

Первые исследования традиционной пищи украинцев *Омской области* были проведены студентами исторического факультета Омского государственного университета (далее – ОмГУ). Так, в рамках этнографических экспедиций 1976–1981 гг. была исследована домашняя утварь, хозяйство, обрядность украинцев, проведен опрос респондентов на знание основных национальных блюд украинской кухни. В 1988 г. был собран материал по основным повседневным и праздничным блюдам, нашедший отражение в трудах В.В. Ремлера и А.Л. Чередникова.

На рубеже XX–XXI вв. этнографами ОмГУ были исследованы этническое самосознание, история сел, обрядность, фольклор украинцев

---

<sup>2</sup> Артюх Л.Ф. Українська народна кулінарія: Іст.-етногр. дослідження. К., 1977. 154 с.; Её же. Народне харчування українців і росіян північно-східних районів України. К.: Наукова думка, 1982. 111 с.; Её же. Народне харчування, їжа, кухонне начиння // Українці: Історико-етнограф. монографія: У 2 кн. Опішне, 1999. Кн. 2. С. 121–138; Её же. Українська кухня // Українська минувщина: Ілюстрований етнограф. довідник / А.П. Пономарьов, Л.Ф. Артюх, Т.В. Косміна та ін. / К.: «Либідь», 1993. С. 150–168 и др.

<sup>3</sup> Гонтарь Т. А. Народне харчування українців Карпат. К.: Наукова думка, 1979. 138 с. и др.

Омского Прииртышья. Но сбор материала по традиционной пище велся фрагментарно. В начале XXI в. тему питания украинцев Омского Прииртышья затрагивают М.А. Жигунова, Т.Н. Золотова, Т.М. Назарцева, Т.М. Репина, О.Г. Сидорская и др.

Таким образом, традиционная пища украинцев Омского Прииртышья изучалась лишь как часть материальной и духовной культуры народа, и специальных трудов, посвященных этой проблеме, нет. Данная работа позиционируется как первый опыт комплексного исследования традиционной пищи украинцев Омской области.

**Объект исследования** – традиционная пища украинцев Омского Прииртышья XX – начала XXI в. как элемент системы жизнеобеспечения.

**Предмет исследования** – особенности питания украинцев Омского Прииртышья на протяжении указанного периода.

**Цель работы** – проанализировать питание украинского населения Омского Прииртышья в XX – начале XXI в. Для достижения поставленной цели необходимо решение ряда исследовательских **задач**.

1. Обобщить письменные и вещественные источники по теме исследования, систематизировать и провести анализ полевых материалов по традиционной пище украинцев Омского Прииртышья.

2. Выявить виды традиционных блюд, определив связь хозяйственной деятельности и пищевого комплекса украинцев Омского Прииртышья.

3. Определить роль и значение пищи в обрядах и праздниках украинцев Омского Прииртышья.

4. Выявить влияние межэтнических контактов на систему питания украинцев Омского Прииртышья.

**Хронологические рамки работы** – XX – начало XXI в. Нижняя граница исследования обусловлена временем формирования украинской диаспорной группы на территории Сибири, а также исторической памятью информаторов, обладающих знаниями о своих предках-переселенцах, которые сохраняли традиционный уклад жизни в первой половине XX в. Верхняя граница исследования определена проведением сбора основного этнографического материала, а также трансформацией системы питания украинцев Омского Прииртышья на современном этапе.

**Территориальные рамки исследования** – Омское Прииртышье (современная территория Омской области) – один из регионов компактного расселения украинцев в Западной Сибири.

**Источниковая база** данного исследования, исходя из его специфики, подразумевает привлечение нескольких групп источников.

Данные источники мы делим следующим образом: 1) полевые этнографические (материалы полевых интервью, наблюдений и т. п.), 2) письменные этнографические (архивные материалы, статистические данные), 3) вещественные (музейные предметы).

В основу исследования положены источники, собранные в этнографических экспедициях в Омском Прииртышье в 1976–2011 гг. Это материалы, хранящиеся в архиве Музея археологии и этнографии (далее – МАЭ) ОмГУ, архиве Музея народов Сибири Омского филиала Института археологии и этнографии СО РАН.

Среди неопубликованных источников, использованных при работе над диссертационным исследованием, можно выделить документы, хранящиеся в фондах региональных архивов России и Украины. В фондах Исторического архива Омской области имеются обзоры хозяйственной деятельности переселенцев, статистические данные о наличии у приезжих утвари, домашнего скота и первых урожаях на новом месте жительства.<sup>4</sup> В похозяйственных книгах муниципальных архивов Омской области имеются сведения о структуре хозяйства украинских крестьян (наличие земельных наделов, мелкого и крупного рогатого скота, птицы) начиная с 1925 г.<sup>5</sup>

Также автором были выявлены и изучены материалы этнографической комиссии 1913, 1928–1931 гг., находящиеся на хранении в архиве Института искусствоведения, фольклористики и этнологии имени М.Ф. Рылского Национальной академии наук Украины. В фондах Центрального государственного исторического архива Киева сохранилась поваренная книга начала XIX в. украинского дворянского рода Галаганов, а также меню торжественных обедов, включающих в себя традиционные украинские блюда.<sup>6</sup>

Неопубликованные документы региональных архивов России и Украины для данного исследования носят вспомогательный характер, позволяя сделать общие и частные выводы об особенностях ведения хо-

---

<sup>4</sup> Главное управление Западной Сибири // КУ ИАОО. Ф. 3; Омская духовная консистория ведомства православного исповедания // КУ ИАОО. Ф. 16; Податный инспектор городского участка г. Омска Омской казенной палаты // КУ ИАОО. Ф. 36; Податный инспектор Омского уездного участка Акмолинской области Омской казенной палаты // КУ ИАОО. Ф. 199; Чиновник особых поручений Переселенческого управления МВД // КУ ИАОО. Ф. 355 и др.

<sup>5</sup> Администрация Одесского сельского поселения Одесского муниципального района Омской области // Муницип. арх. Одесского р-на. Ф. Р-2551; Сосновский сельский совет депутатов трудящихся Таврического района Омской области // Муницип. арх. Таврического р-на. Ф. Р-55; Максимовский сельский совет Шербакульского района Омской области // Муницип. арх. Шербакульского р-на. Ф. Р-131 и др.

<sup>6</sup> Помещики Галаганы // ЦГИА г. Киева. Ф. 1475.

зайства украинцами, как на их этнической родине, так и в Западной Сибири.

В качестве дополнительных источников при проведении исследования послужили различные опубликованные материалы, которые условно можно разделить на следующие группы:

1. *Словари и справочники*, с помощью которых удалось расшифровать семантику названий тех или иных блюд в зависимости от перевода с украинского языка, а кулинарные справочники послужили дополнительным источником для проверки полученных при переводе сведений.

2. *Данные статистики*. Демографические переписи населения служат источником подробной информации о численности населения, его урбанизации, половозрастном составе, размере семей.

3. *Данные официальных отчетов*. Накануне и в период проведения переселенческой политики украинских крестьян на территорию Омского Прииртышья на рубеже XIX–XX вв. непрерывно велись отчеты о пригодности земель для проживания переселенцев, сообщалось о природно-климатических условиях для выращивания тех или иных сельскохозяйственных культур, разведения скота. Данный вид источников использовался при рассмотрении хозяйственной деятельности украинцев Омского Прииртышья.

4. *Сборники фольклорных материалов*, которые содержат значительное количество песен, поговорок, тостов, которые получены методами интервьюирования и наблюдения, сходными с применяемыми при этнографическом исследовании. Поскольку пища является также неотъемлемой частью духовной культуры украинского народа, в песнях, пословицах и поговорках содержится большой пласт названий традиционных блюд, их использования, знакового содержания.

5. *Периодическая печать Омского Прииртышья* дореволюционного периода (1900–1916 гг.)<sup>7</sup> регулярно публиковала сведения из жизни вновь переселенных крестьян, об их трудностях: о нехватке воды, о добыче соли, о продуктах, в которых нуждаются переселенцы. Массовая печать является второстепенным источником в силу своей субъективности по ряду причин, но дает понять основные проблемы, с которыми сталкивались переселенцы.

6. *Каталоги утвари* служат для сопоставления и проверки сведений информаторов о составе и качестве украинской кухонной утвари, а также для сравнения с утварью других народов Омского Прииртышья.

7. *Материалы и заметки краеведов, журналистов*, в частности, опубликованные в конце XIX – начале XX в. Записки Западно-

---

<sup>7</sup> Акмолинские областные ведомости (Омск), Омский вестник (Омск).

Сибирского отдела Императорского Русского географического общества, содержат научные статьи и заметки по переселенческому движению в Сибири, процессу аграрной реформы, хозяйственному устройству и быту этнических групп Западной Сибири, в том числе украинцев.

8. *Художественная литература.* В качестве вспомогательного источника использовались произведения Н.В. Гоголя, где упоминается большое количество традиционных блюд. Этот вид источника был использован при рассмотрении уже многими забытых традиционных блюд Украины.

В качестве вещественных источников привлекались предметы музейных коллекций МАЭ ОмГУ, Омского государственного историко-краеведческого музея, музеев муниципальных районов Омской области. В фондах музеев представлены различные виды утвари украинского населения, в том числе привезенные переселенцами в конце XIX – начале XX в. Эти предметы дают информацию о посуде для приготовления, употребления и хранения продуктов питания и традиционных блюд. Другим источником послужил пласт кинофото документов, часть из которых была лично создана автором исследования. При помощи метода непосредственного наблюдения были зафиксированы процессы приготовления тех или иных блюд. Применение данного типа источника помогает наглядно показать основные традиционные блюда и особенности их приготовления в Омском регионе.

Таким образом, анализ всех приведенных источников позволил решить поставленные в данном исследовании задачи, выявить особенности пищи украинцев Омского Прииртышья, показать относительную устойчивость традиции питания как части материальной культуры этноса. Материалы, собранные в ходе экспедиций автором данной диссертации, в полной мере отражают особенности традиционного питания украинцев Омского Прииртышья, что позволяет решить поставленные в данном диссертационном исследовании задачи.

**Методологическая основа исследования.** Большую значимость для нашей работы имеют научные исследования в области этнографии питания. В начале 1980-х гг. впервые пища как элемент культуры жизнеобеспечения была рассмотрена такими отечественными учеными, как С.А. Арутюнов, Э.С. Маркарян, Ю.И. Мкртумян. В их коллективной работе «Этнография питания народов стран зарубежной Азии» были сформулированы основные принципы типологии пищевых моделей.<sup>8</sup> Заслугой основоположников этнографии питания служит разработанный

---

<sup>8</sup> Этнография питания народов стран зарубежной Азии (Опыт сравнительной типологии). М., 1981.



ими понятный аппарат, который является теоретической базой для этнографов, выбравших данную тему в качестве объекта исследования.

**Методика исследования.** При работе над темой исследования использовались традиционные методы полевой работы. Основным методом полевой этнографии, при помощи которого была собрана значительная часть материала, являлся опрос, в том числе тематическое интервью. Другим методом послужило наблюдение (непосредственное и включенное), при помощи которого были зафиксированы и те моменты, о которых не упоминал в интервью информатор. Часто одновременно с наблюдением использовались методы фото- и видеofиксации, зарисовки элементов питания и утвари.

К научным кабинетным методам, нашедшим свое отражение в данной диссертационной работе, можно отнести следующие методы исследования: описательный, историко-сравнительный, структурно-типологический, а также системный анализ.

**Научная новизна** данной диссертационной работы заключается в том, что впервые был всесторонне исследован такой малоизученный компонент культуры украинцев Омского Прииртышья, каковым является пища. Введен в научный оборот обширный эмпирический материал. Выводы, полученные в результате исследования, вносят вклад в развитие этнографии питания сибирских украинцев. На основе полученных результатов воссоздана традиционная система питания украинцев, выявлен пласт национальных блюд, показана их специфика.

**На защиту выносятся следующие положения диссертации:**

1) Система питания украинцев Омского Прииртышья в XXI в. складывается из традиционных, иноэтнических компонентов, а также продуктов массового потребления. На ее формирование оказали влияние различные факторы, среди основных можно отметить следующие: традиции и культура украинских земель, особенности хозяйственной деятельности исследуемого народа на территории Украины и Сибири, природно-географические условия Омского региона, межэтнические контакты, инновации и др. В XXI в. особо четко прослеживается влияние на традиционную пищу украинцев Омской области инноваций: широкое развитие производства полуфабрикатной продукции, появление бытовой техники для ускорения процессов приготовления блюд, влияние средств массовой информации и Интернета, доступность рецептов национальных блюд других народов.

2) Несмотря на общемировой процесс глобализации, отразившийся на культуре питания украинцев Омского региона, доля традиционных блюд в украинской семье остается значительной. В повседневном

питании роль традиционных блюд очень велика. Иногда некоторые блюда теряют этническую окраску для самого народа, поскольку приобретают статус международных (такие блюда, как *борщи*, *галушки*, *вареники*), но, тем не менее, по-прежнему остаются блюдами-маркерами украинской системы питания.

3) Важной особенностью традиций питания украинцев Омского Прииртышья является символическое значение, знаковое содержание обрядовых блюд, а также их наибольшая стабильность в культуре питания. Такие блюда и напитки, как *кутя*, *узвар*, *каравай*, *кулич*, *крашанки* (или *пишанки*), обладают магическим смыслом, поэтому приготовление и употребление этих блюд сопровождается определенными ритуалами. На составе компонентов и символике многих обрядовых блюд отразились главным образом украинские аграрные традиции.

**Практическая значимость.** Результаты исследования, изложенные в данной диссертационной работе, могут быть использованы этнографами, музейными работниками, лингвистами, фольклористами, преподавателями исторических и филологических факультетов вузов при разработке спецкурсов, учебных и методических пособий, создании музейных экспозиций и исторической реконструкции. При возросшем интересе к материальной и духовной культуре народов Омской области, что проявляется в проведении всевозможных смотров-конкурсов, в том числе традиционной пищи, содержащиеся в диссертации сведения будут способствовать возрождению забытых повседневных и обрядовых блюд в системе питания украинцев Омского Прииртышья.

**Апробация работы.** Основные положения диссертации, анализ полевых материалов и выводы проведенного исследования были апробированы на научных конференциях:

международных: «Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития», Омск, 2010 г., 2012 г.; «III Исторические чтения Томского государственного педагогического университета», Томск, 2010 г.;

всероссийских: V Российская (с международным участием) археолого-этнографическая конференция студентов и молодых учёных «Евразийское культурное пространство. Археология, этнология, антропология», Иркутск, 2010 г.; IX Конгресс этнографов и антропологов России, Петрозаводск, 2011 г.; Всероссийская научная школа «Проблемы историко-культурной идентичности в полиэтнических обществах», Омск, 2011 г.; VII Всероссийская археолого-этнографическая конференция студентов и молодых ученых «Археология, этнография, палеоэкология Северной Евразии: проблемы, поиск, открытия», Красноярск, 2011 г. и др.

## II. СТРУКТУРА И ОСНОВНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ДИССЕРТАЦИИ

**Структура работы.** Диссертация состоит из введения, трех глав, заключения, списка сокращений, списка источников и литературы, шести приложений. Во введении обозначены важность и актуальность темы исследования, охарактеризована историография вопроса, обозначены цель и задачи исследования, определены территориальные и хронологические рамки, охарактеризованы методологическая основа исследования и методика сбора материала, обоснована научная новизна и практическая значимость, подтверждена апробация основных положений диссертации.

Первая глава **«Пища как основа жизнеобеспечения украинцев Омского Прииртышья»** состоит из шести разделов. **Первый раздел** посвящен анализу хозяйственного комплекса и определению его роли в обеспечении домашней кухонной утварью и продуктами питания исследуемой этнической группы. Основой хозяйства украинцев Омского Прииртышья с момента переселения и до настоящего времени является пашенное земледелие и животноводство. Основной зерновой культурой является пшеница, что продиктовано природно-географическими условиями южных районов Омского региона, а также традиционными вкусовыми предпочтениями переселенцев из южных российских губерний. Другой развитой отраслью хозяйственной деятельности украинцев Омского Прииртышья является животноводство. С целью получения продуктов питания (прежде всего молока, мяса и сала) переселенцы держали на подворье коров, свиней, кроликов, коз и домашнюю птицу (уток, кур, гусей). Главным животным для украинцев всегда являлась свинья (*свиня'*). Вторым по значимости животным была корова (*коро'ва*). Это была кормилица, которая давала молоко, из него украинцы получали масло, сметану, творог, простоквашу, варенец, варили молочный кисель. Говядину употребляли в пищу только при крайней необходимости (как правило, в случае смерти или болезни животного).

Другие отрасли хозяйственной деятельности – рыболовство и пчеловодство, охота и собирательство – у украинцев Омского Прииртышья развиты незначительно. Это связано, прежде всего, с природно-географическими условиями юга Омской области. А в конце XIX – первой трети XX в. на слабом развитии данных отраслей хозяйства сказывался фактор нехватки времени, поскольку основная часть украинского населения большую часть дня была занята растениеводством и животноводством.

Часть населения в XX в. занималась производством утвари для приготовления, хранения, обработки и употребления продуктов питания. Материалами для производства служили дерево, глина, металл. В настоящее время посуда является по большей части покупной, а ее ассортимент дополняют предметы из пластика, фарфора.

**Во втором разделе** характеризуется пища растительного происхождения, дается описание мучных и крупяных блюд украинцев Омской области. Крестьяне выращивают рожь, пшеницу, кукурузу и гречиху, после обработки которых получают ржаную, пшеничную, кукурузную и гречневую муку, а также просо, ячмень, овес. Различные виды хлеба пекли главным образом из пшеничной муки с добавлением домашних дрожжей. Самыми распространенными мучными блюдами у украинцев Омского Прииртышья были *галу'шки*, *варе'ники*, *пампу'шки* и *за'тирка*. Не было ни одной семьи, которая бы не готовила эти мучные блюда. Выделяются также *кашеподобные* виды украинских традиционных мучных блюд, которые готовили переселенцы в Омском Прииртышье до второй половины XX в.: *салама'та* (или *салама'ха*), *мамалы'га* и *ква'ша*.

**В третьем разделе** речь идет об овощных и фруктовых блюдах в системе питания украинцев Омского региона: видах блюд, способах и особенностях их приготовления. Земельные наделы целесообразно используются для выращивания картофеля (*карто'пли*), капусты (*капу'сты*), свеклы (*буряка'*), лука (*цибу'ли*), моркови (*мо'рквы*), тыквы (*гарбуза'*) и др. Традиционные овощные блюда украинцы могли готовить как из одного овоща (например, блюдо *деруны'* из сырого тертого картофеля), так и из смеси овощей (например, первое блюдо *борщ*, в состав которого входили свекла, капуста, картофель, помидоры, морковь, лук). Среди овощных блюд главное место занимают традиционные украинские первые блюда – *борщ* (3 разновидности: *свекольный*, *щавелевый*, *холодный*) и *капустня'к*, а также *деруны'*, *картопля'ники*. Овощная начинка (жареная капуста, картофель) используется для приготовления мучных блюд – вареников, пирожков. Среди фруктовых блюд, распространенных в украинских семьях Омского Прииртышья, по-прежнему одним из сладких кушаний является фруктовый кисель (*фруктовый кисі'ль*).

**Четвертый раздел** посвящен описанию и анализу основных традиционных мясных и рыбных блюд. В XX в. в зависимости от сезона украинцы употребляли разное мясо: в зимнее время – свинину, баранину, реже говядину, в летнее время – мясо домашней (курицы, утки, гуся, индо-утки и др.) и дикой (утки, тетерева, куропатки и др.) птицы. С появлением холодильников данная традиция трансформировалась: сегодня употребление мяса и рыбы уже не носит сезонный характер.

Главным источником получения мяса и сала для украинцев всегда являлась свинья (*свиня*). При разделке свиньи всему находится применение: желудок идет на приготовление блюда *ке'ндюх*; кишки начиняются салом и мясом и выступают в качестве колбасы (*ковбасы'*); кровь идет на приготовление *квя'нки*, *квя'нної колбасы*; голова, хвост и ножки шли на холодец (*холодэ'ц*).

Рыбные блюда в системе питания украинцев Омского Прииртышья в XX в. практически отсутствовали. Употребляли в основном соленую или жареную покупную речную и морскую рыбу, готовили уху. На Украине рыбу готовили чаще, что было продиктовано благоприятными природными условиями для обитания рыбы. Сегодня рыбные блюда также не отличаются большим разнообразием.

**В пятом разделе** рассматриваются молочные блюда в системе питания украинцев Омского Прииртышья. После переселения на территорию Омской области молочные продукты и блюда получили новую жизнь, поскольку благоприятные природные условия местности в совокупности с привезенной рецептурой и способами приготовления молочной пищи значительно повысили качество жизни переселенцев и дали стимул к широкому употреблению многих молочных продуктов и блюд: *сливочного масла*, *сметаны*, *творога (си'ра)*, *варенца*, *ряженки*. Также молочные продукты широко использовали в качестве самостоятельных или дополнительных ингредиентов при приготовлении иных блюд. Так, молоко добавляли при подготовке сдобного теста, а также для выпечки блинов; творог – для *си'рников*, а также в качестве начинки для *варе'ников*; *кисля'к* (кислое молоко) – для *ола'дьев*; топленое молоко – в качестве начинки для *кны'ша*; сметану, творог и сливочное масло сочетали для творожной *па'схи*. Сметана служила дополнительным ингредиентом при употреблении уже готового блюда: *борица*, *дерунов*, *вареников*, *сир'ников*. Также молоко являлось основой супа (молочника) и киселя.

**Шестой раздел** посвящен традиционным напиткам. В разделе рассмотрены два вида напитков: безалкогольные и алкогольные. Украинцы готовили несколько видов кваса: хлебный (*сировец*), свекольный (*буряко'вий*), березовый (на березовом соке). Следовательно, существовало несколько рецептов приготовления кваса в зависимости от основного выбранного ингредиента – хлеба, свеклы или березового сока. Другим напитком, широко употребляемым украинскими переселенцами Омского Прииртышья, является *узвар* – отвар на основе сухофруктов. Готовили также *чаи*. Сегодня в нашем понимании чай – это смесь сушеных листьев чайного дерева, как правило, привезенная из Индии или Китая. До середины XX в. подобный чай пили только в очень зажиточных семьях,

которые могли позволить себе покупку столь дорогого сырья. В селах Омского Прииртышья, где преимущественно проживали украинские переселенцы, употребляли в качестве чая настои из сушеных трав и листьев различных деревьев. Так, листья мяты, чабреца, смородины, цветки липы, ромашки, василька, ягоды лесной земляники, юрги заваривали кипятком комбинированно либо использовали эти ингредиенты по отдельности. В разделе также рассмотрены *алкогольные* напитки, к которым относятся самогон (*гори'лка*), *медову'ха*, *пи'во*, *бра'га*, различные виды наливок и настоек.

Во второй главе диссертации «**Пища в обрядах и праздниках украинцев Омского Прииртышья**» показано место пищи в духовной культуре украинцев Омского Прииртышья. В первом разделе главы рассматривается пища, используемая в обрядах и праздниках календарного цикла украинцев Омского Прииртышья, а также знаковое содержание основных обрядовых блюд.

В обрядах и праздниках зимнего цикла рождественские блюда имели наибольший символический смысл, их приготовлению уделяли особое внимание, они входили в песенные тексты, сопровождавшие праздник, а также колядки. Блюда рождественского дня, пожалуй, до конца XX в. оставались в рамках восточнославянских традиций, наименее подвергаясь влиянию межэтнических контактов. Но были блюда, которые готовили обязательно и независимо от многих факторов. Главными символами рождественского стола неизменно являлись кутья (*кутя*) и *узвар*. Их приготовлению придавали большое значение, поскольку блюда являлись знаковыми в украинской кухне и особо почитались украинцами. Об этом говорят народные названия зимних праздников – Багата (сита), Щедра и Голодна кутя. «Багата кутя» символизировала Рождество, «Щедра кутя» – Новый год, «Голодна кутя» – Крещение. Эти три вида кутьи готовились трем источникам жизни – Солнцу, Земле и Воде. Кутью до середины XX в. готовили из цельных зерен пшеницы, ячменя (перловой крупы), проса (пшенной крупы). К праздничному рождественскому столу всегда заранее, как правило, в конце весны – начале зимы после забоя скота готовили домашние колбасы, *кендюх* (начиненный крупами, мясом и салом свиной желудок). На столе присутствовали главным образом блюда из свинины, поскольку говядину употребляли крайне редко, а птичье мясо было доступнее ближе к лету.

Главные праздники весеннего цикла (Масленица и Пасха) сопровождалась приготовлением блюд из молока и молочных продуктов. В последнюю неделю перед Великим постом, называемую также *сирной неделей* (*Масницею*), из рациона питания исключались все мясные продукты, но зато широко употреблялись молочные блюда и блюда на осно-

ве молока. Рацион питания был единообразным, состав блюд не отличался многочисленностью, но основные блюда, олицетворявшие этот праздник, готовились в очень больших количествах. В украинских селах Омской области в большом количестве пекли блины (*млинци*), готовили вареники с творогом (*сиром*), оладьи, которые употребляли со сливочным (*вериковим*) маслом или сметаной. Перед Пасхой ко дню Сорока святых (9/22 марта) обязательно пекли особый вид печенья – «*жа'воронки*», напоминающее по форме птичек. Печенье пекли из теста, которое готовили на опаре для выпечки хлеба, придавая тесту форму птицы. Весенний обрядовый хлеб – паску (*кулич*) – выпекали в субботу, накануне одного из главных религиозных праздников украинцев – Пасхи. Ритуальные виды хлеба, как правило, пекли из отборной пшеничной муки с добавлением дрожжей, иногда яиц, молока, сливочного масла, сахара. Такой хлеб до сих пор сохраняет свое символическое значение в праздниках календарного и семейного цикла украинцев Омской области. Пасхальный кулич (*паска*) на праздничном столе символизирует присутствие Бога в человеческой жизни. К праздничному дню красили сваренные вкрутую куриные яйца. В зависимости от способа окрашивания их называли «*крашанки*» или «*писанки*». Яйца также были ритуальной пищей, служили прежде всего символом весны, возрождения природы, продолжения жизни.

**Второй раздел** посвящен описанию роли пищи в семейной обрядности украинцев Омской области (родины, свадьба, похороны). В праздниках и обрядах семейного цикла показательна роль зерна и хлеба. Так, в день родин готовили *каши* на молоке, а в день похорон готовили поминальную кашу – *канун* (*кутю*), вынос покойника из дома сопровождался посеванием пшеницы, на свадьбы пекли из отборной пшеничной муки каравай и свадебное обрядовое печенье (*ши'шки*), выпечку.

Пища играла важную роль в свадебной обрядности исследуемого этноса. Меню свадебного стола, с одной стороны, включало в себя повседневные блюда, такие как *каши*, *борщ*, *галушки*, *пампушки*, *вареники*, а также праздничные: *колбаса* (*обычная* и *кровянка*), *холодец*, *голубцы*, *тушеный картофель с мясом*, *капустняк*, *пироги* (как печеные, так и жареные, с разнообразными начинками), с другой – обрядовые: *каравай*, *шишки*.

В семейной обрядности украинцев большое значение имела поминальная трапеза. Непременным и главным атрибутом поминального стола по сей день остается ритуальная каша *канун* (или *кутя*, *ко'ливо*). Вплоть до середины XX в. в украинских селах Омской области готовили *канун* из цельных зерен пшеницы с добавлением сахарной воды (или медовой сыты), сухофруктов (изюма), но впоследствии на замену пше-

нице пришел рис. Помимо *кути* на поминальном столе обязательно должны присутствовать такие блюда, как *бориц*, *куриный суп с лапшой*, *блины (млинци')*, *молочный кисель*, из напитков – *компот (узвар)*.

Третья глава «**Культура питания украинцев Омского Прииртышья**» состоит из двух разделов и посвящена выявлению особенностей питания украинцев Омского региона, рассмотрению соотношения традиционных блюд и напитков и тех, что заимствованы из кухни соседних народов. **Первый раздел** показывает традиции и новации, т. е. изменения, которые произошли в культуре питания исследуемой этнической группы, в частности в способах переработки и заготовки продуктов, в рецептах приготовления блюд, домашней посуде и утвари.

Систему питания украинцев Омского Прииртышья формируют многие факторы, влияющие в целом также на все жизнеобеспечение украинского народа на исследуемой территории. Во-первых, это зависимость пищи от природно-географических условий Сибири, хозяйственной деятельности и социально-экономического уровня развития народа, во-вторых, влияние на культуру питания религиозных традиций и народных верований. Другим немаловажным фактором являются межэтнические контакты, которые выражаются через культурное взаимодействие соседних народов в заимствованиях блюд, напитков, домашней утвари. Результаты подобных заимствований также формируют систему питания украинцев Омского Прииртышья.

На территории проживания украинцев были существенны социально-культурные контакты с другими народами: русскими, казахами, немцами. Межэтнические контакты непременно отражались на пищевом рационе исследуемого народа. Ко второй половине XX в. межэтнические контакты украинцев и казахов стали увеличиваться за счет торгово-экономических отношений, межэтнических браков, стирания границ проживания по национальному признаку в южных районах Омской области, что отразилось на системе питания обоих народов. В украинских семьях стали готовить главные заимствованные казахские блюда – *баурса'ки*, *бешбарма'к*.

Среди русских блюд, вошедших в культуру питания украинцев Омского Прииртышья, можно отметить главным образом первые блюда: *щи'*, *рассо'льник*, *соля'нка*, *уха'*, *окро'шка*, *тю'ря* и др. Небольшое влияние на украинскую пищу отмечено и со стороны немецкой кухни. А украинские блюда, в свою очередь, проникли в систему питания немцев Западной Сибири. Особой популярностью у украинцев Омского Прииртышья стали пользоваться немецкие блюда *кре'бели* и *штру'дели*. Во второй половине XX в. в меню омских украинцев стали проникать такие блюда тюркских народов, как *ма'нты*, *чебуре'ки*, *беляши'*, *пло'в* и др. В



меню украинцев Омской области в последние десятилетия также вошли блюда грузинской (*харчо', чахохби'ли*), французской (*мясо по-французски*), итальянской (*пицца, па'ста, шокоти'льти*), корейской кухни (*корейская морковь, фунчо'за*).

Помимо заимствований через межэтнические контакты на систему питания украинцев Омского региона повлияли и другие факторы, такие как увеличение доли покупной полуфабрикатной продукции, появление огромного числа кулинарных книг и телевизионных передач, развитие технологий приготовления пищи и т. д.

**Второй раздел** посвящен построению модели питания украинцев Омской области. Основой построения модели питания послужили методологические разработки С. А. Арутюнова, Ю. И. Мкртумяна<sup>9</sup>. Для выявления особенностей пищи украинцев Омского региона при построении модели питания использовались понятия *основной пласт, пласт субстратного характера, адстратно-суперстратный пласт*.

Основной пласт зависит от хозяйственно-культурного типа украинцев Омской области, а следовательно, представляет собой зерново-мясо-молочный комплекс. Важной составляющей зерново-мясо-молочного комплекса украинской системы питания являются продукты земледелия и животноводства. Субстратный пласт в системе питания украинцев Омского Прииртышья связан, прежде всего, с употреблением в пищу дикорастущих растений, грибов, продуктов пчеловодства, рыболовства и охоты. Но стоит отметить, что субстратный пласт занимает в системе питания исследуемого этноса, пожалуй, последнее место. Это связано с тем, что в южных районах Омской области, где практически отсутствуют реки, водоемы и озера, рыболовство как направление хозяйственной деятельности не было так развито, как в северных районах Омской области, где по большей части проживали русские и татары.

Последний пласт в системе питания украинцев Омского региона – суперстратный. Этот пласт отражает, прежде всего, иноэтнические заимствования и инновации в культуре питания. Одним из компонентов суперстратного пласта являются блюда из овощей и фруктов. Овощи как результат огородничества широко использовались для приготовления многих традиционных блюд (например, борща, капустняка, голубцов, гарбузовой каши) при помощи варки, а также подвергались ферментационному способу обработки (соление, квашение, брожение) для получения закусок (соленые огурцы, квашеная капуста) либо напитков (брага).

---

<sup>9</sup> Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // Советская этнография. 1981. № 4. С. 3–15.

В заключении сформулированы основные выводы диссертации, подведены итоги исследования. На протяжении XX в. традиционная пища украинцев Омского Прииртышья зависела от хозяйственной деятельности данного народа в условиях Западной Сибири. Типы хозяйственной деятельности повлияли не только на пищевой рацион, изготовление домашней кухонной утвари, но и на символику многих обрядовых блюд. На протяжении исследуемого периода (XX – начало XXI в.) хозяйственная деятельность украинцев Омской области складывается главным образом из полеводства и мясомолочного животноводства, остальные отрасли, такие как пчеловодство, охота, собирательство и рыболовство получили наименьшее развитие. Сохранение зернового, мясного и молочного направлений хозяйственной деятельности в новых условиях после переселения позволило во многом сохранить традиционную систему питания украинцев на территории Омского Прииртышья.

В XXI в. традиции питания сохраняются, но в достаточной мере видоизменяются. Влияние природно-климатических условий, хозяйственной деятельности, историко-культурных факторов на пищевой рацион украинцев Омской области сегодня минимизировано. На украинскую систему питания влияют новые современные факторы: широкое развитие производства полуфабрикатной продукции, появление бытовой техники для ускорения процессов приготовления блюд, влияние средств массовой информации и Интернета, доступность рецептов национальных блюд других народов.

Тем не менее, основой пищевого рациона украинцев Омского Прииртышья остаются по большей части традиционные крупяные, мучные, овощные, мясные, молочные продукты и блюда. Сегодня из рациона питания постепенно исчезают кашеобразные блюда, оставаясь лишь в меню старшего поколения потомков украинских переселенцев либо беднейших слоев населения. Главное мучное блюдо любого стола – хлеб – сегодня в редких семьях готовят самостоятельно, предпочитая покупной продукт. Традиционные блюда – вареники, галушки, пампушки, пироги с различными начинками, – несомненно, занимают лидирующие позиции в составе мучных блюд.

Среди овощей, активно употребляемых в пищу в составе блюд или в качестве самостоятельных продуктов, следует отметить капусту, картофель, свеклу. Они входят в рецептуру супов и вторых блюд, а также служат в качестве закуски.

Мясные продукты и блюда также занимают значительное место в системе питания украинцев Омского Прииртышья. Ранее рацион мясных кушаний имел зависимость от сезона. Мясо употребляется в варе-

ном, жареном виде, им начиняются колбасы. Свиная туша полностью идет для заготовки мясных продуктов впрок, в том числе субпродукты и кровь.

Рыба и рыбные блюда в XX в. редко входили в рацион питания украинцев, что было вызвано отсутствием водоемов и озер во многих населенных пунктах южных районов Омской области. В XXI в. блюда дополнили новые виды экзотических морских и океанических рыб. Стандартные блюда дополнились различными салатами, которые готовятся редко, главным образом для разнообразия питания.

Молочные продукты в XX в. отличались большим разнообразием. Украинцы использовали несколько способов обработки молока. В XXI в. основная часть жителей сел пользуется покупной молочной продукцией, содержанием коров для производства молока занимается малая доля украинцев.

Безалкогольные напитки используют как в повседневном питании, так и в праздничные дни. Алкогольные напитки готовятся в больших количествах к различным праздникам. В последнее время в связи с доступностью различных трав, фруктов и ягод возобновилось изготовление наливок и настоек.

В отличие от повседневного питания праздничная и обрядовая пища сохранила наибольшую устойчивость. Важное место пища занимает в дни празднования Рождества, Пасхи, Масленицы, а также в обрядах семейного цикла: рождение, свадьба, похороны. Праздничные и обрядовые блюда отличаются большим разнообразием, высокой калорийностью и особым подходом к их приготовлению.

Обрядовые блюда имеют особое знаковое значение, поскольку являются частью ритуала. Многочисленность продуктов и блюд считается символом богатого урожая и семейного достатка.

К началу XXI в. в повседневном меню украинцев Омского региона все чаще появляются блюда, ранее считавшиеся праздничными, тем не менее в современной обрядности они сохранили свою сакральную значимость.

Особенности питания украинцев Омского Прииртышья стали складываться с момента переселения в Сибирь. Особое значение в формировании сибирского варианта украинской культуры питания имели природно-географические и климатические условия данного региона. Так, региональные различия в пищевом рационе переселенцев Центральной и Западной Украины в Сибири постепенно стираются, поскольку преобладание определенных видов выращиваемых зерновых, овощей, увеличение посевных площадей и прирост крупного рогатого

скота для получения мяса и молока, наличие межэтнических контактов отразились на стабилизации системы питания украинцев Омской области.

Система питания украинцев Омского Прииртышья складывалась главным образом из продуктов народного хозяйства, поэтому покупным продуктовым товарам до недавнего времени отводилось минимальное место. Сегодня доля покупных продуктов значительно возросла, пожилые люди не могут самостоятельно содержать огород и подворье, что не всегда позволяет им питаться продуктами собственного производства.

До середины XX в. в украинских семьях Омской области наблюдался регламентированный прием пищи, место каждого члена семьи за столом, особо трепетное отношение к употребляемым в пищу продуктам и блюдам, гостевой ритуал, разделение пищи на праздничную и повседневную. К настоящему времени многие перечисленные тенденции существуют в измененном виде.

В настоящее время уходят из бытования предметы утвари и посуды для хранения, приготовления и употребления пищи кустарного производства. Предпочтение отдается посуде и кухонной утвари промышленного производства. Русские печи по назначению используют в редких семьях, на замену печи пришли газовые и электрические плиты.

Сегодня в системе питания украинцев Омского региона произошли существенные изменения, которые были вызваны развитием современных технологий, большим влиянием межэтнических контактов, ростом числа печатных изданий с рецептурой приготовления разнообразных блюд, появлением передач в средствах массовой информации, посвященных блюдам народов мира. Система питания украинцев Омского Прииртышья оказалась открыта для новаций. В результате взаимодействия с другими соседними народами состав блюд существенно расширился, а некоторые пищевые запреты были сняты.

Таким образом, можно сделать вывод, что украинская система питания складывается из традиционных, заимствованных блюд, а также продуктов массового потребления общемировой культуры.

**Список работ, опубликованных по теме диссертации**  
(общий объем 4,3 п. л.)

***Статьи, опубликованные в рецензируемых периодических изданиях, рекомендованных ВАК Минобрнауки РФ***

1. *Ефремова, Ю. Н.* Традиции забоя скота в пищевой культуре украинцев Омского Прииртышья // Традиционная культура. – 2012. – № 2. – С. 71–76 (0,8 п. л.).
2. *Ефремова, Ю. Н.* Пища в свадебной обрядности украинцев Омского Прииртышья XX века // Омский научный вестник. – 2012. – № 4 (111). – С. 38–41 (0,7 п. л.).
3. *Ефремова, Ю. Н.* Повседневные блюда в системе питания украинцев Западной Сибири (на примере Омской области) // Казанская наука. – 2012. – № 1. – С. 21–27 (0,8 п. л.).

***Публикации в российских изданиях***

4. *Ефремова, Ю. Н.* История изучения традиционной пищи украинцев Омского Прииртышья (по материалам этнографических экспедиций) // Евразийское культурное пространство. Археология, этнология, антропология. Материалы докладов V (L) Российской (с международным участием) региональной археолого-этнографической конференции студентов и молодых учёных. – Иркутск, 2010. – С. 521–522 (0,2 п. л.).
5. *Ефремова Ю. Н.* Структура пищи украинцев Омского Прииртышья в конце XIX–XX веке // «Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития». – Омск, 2010. – Т. 2. – С. 114–118 (0,3 п. л.).
6. *Ефремова, Ю. Н.* Блюда-маркеры украинской этничности // Проблемы историко-культурной идентичности в полиэтнических обществах: тезисы докладов Всероссийской научной школы (Омск, 6–8 сентября 2011 г.) / отв. ред. Т. Б. Смирнова, Н. А. Томилов. – Омск : Изд-во Ом. гос. ун-та, 2011. – С. 87–88 (0,1 п. л.).
7. *Ефремова, Ю. Н.* Изучение пищи украинцев Сибири в научной литературе // IX Конгресс этнографов и антропологов России: тезисы докладов (Петрозаводск, 4–8 июля 2011 г.) / отв. ред. В. А. Тишков. – Петрозаводск : Карельский научный центр РАН, 2011. – С. 39 (0,1 п. л.).
8. *Ефремова, Ю. Н.* Мучные блюда в традиционной пище украинцев Омского Прииртышья (по материалам этнографической экспеди-

ции 2010 года) // Археология, этнография, палеоэкология Северной Евразии: проблемы, поиск, открытия. Материалы LI Региональной (VII Всероссийской) археолого-этнографической конференции студентов и молодых ученых. – Красноярск, 2011. – С. 275–277 (0,2 п. л.).

9. *Ефремова, Ю. Н.* Пища народов Сибири как направление исследования материальной культуры // Культурологические исследования в Сибири. – Омск : Изд. дом «Наука», 2011. – № 2 (33). – С. 110–113 (0,3 п. л.).

10. *Ефремова, Ю. Н.* Традиционное хозяйство украинцев Омской области (XIX – XXI в.) // III Исторические чтения Томского государственного педагогического университета: Материалы Международной научной конференции. Томск, 11–12 ноября 2010 г. Томск : Изд-во Томского государственного педагогического университета, 2011. – С. 458–460 (0,3 п. л.).

11. *Ефремова, Ю. Н.* Мучные изделия в свадебной обрядности украинцев Омского Прииртышья // Археология, этнология и антропология Евразии. Исследования и гипотезы: Материалы докладов LII Региональной археолого-этнографической конференции студентов и молодых ученых. – Новосибирск: Изд-во НГУ, 2012. – С. 303–304 (0,2 п. л.).

12. *Ефремова, Ю. Н.* Подготовка традиционных блюд в день забоя свиньи в украинской семье Омского Прииртышья // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития: сб. науч. тр.: в 3 ч. – Омск, 2012. – Ч. II. – С. 110–113 (0,3 п. л.).