

норме: 200 г за палочку, а вот если поднимут норму сдачи на государство, то вообще могли без хлеба остаться» [3]. На вопрос в анкете «Были ли случаи задержки выплат в войну» 79,8% респондентов бывших рабочих совхозов ответили «нет», и только 20,2% — «иногда», тогда как бывшие колхозники отвечали «да» (67,4%), «нет» (21,5%) и «иногда» (11,1%).

Из анализа возрастных особенностей респондентов, давших наиболее подробные интервью, можно сделать вывод, что основными участниками конфликтов между колхозниками и рабочими совхозов были подростки и молодежь. На наш взгляд, эту особенность можно объяснить конфликтностью подростков в этом возрасте, а также традиционными представлениями «свой-чужой».

В заключение можно сказать, что большинство интервью, затрагивающих тему отношений между рабочими совхозов и колхозников, так или иначе носят однотипный характер, рассказывают о взаимоотношениях подростков в военное время. Кроме того, изучение повседневной жизни деревни Алтайского края в годы Великой Отечественной войны позволяет на основе устных источников рассмотреть эту проблему в новом аспекте.

Источники и литература

1. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Поспелихинский район, пос. Поспелихинский, Запрягаева А. Ф., 1922 г. р.
2. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Поспелихинский район, пос. Поспелихинский, Корневский Н. М., 1929 г. р.
3. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Поспелихинский район, пос. Поспелихинский, Логинова А. С., 1923 г. р.
4. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Поспелихинский район, пос. Поспелихинский, Санфинова М. Г., 1928 г. р.
5. Лоскутова М. В. Введение // Хрестоматия по устной истории. СПб., 2003.
6. Щеглова Т. К. Деревня и крестьянство Алтайского края в XX веке. Устная история. Барнаул, 2008.

Т. А. Гориявчева

Хозяйственная деятельность казахов с. Керей Кулундинского района Алтайского края

На сегодняшний день в этнографии довольно обстоятельно изучены и описаны обычаи, традиции, культура казахского этноса. Данная тема исследована как казахстанскими, так и российскими учеными. В связи с этим актуальным является рассмотрение казахского этноса — локальной группы, проживающей на территории Алтайского края. В этом направлении работают и сотрудники исторического факультета БГПУ. В частности, с 2005 г. ЛИК БГПУ реализует программу «Народы Алтай-

ского края» под руководством д-ра ист. наук, профессора Т. К. Щегловой.

В конце ноября 2008 г. магистранты ИФ БГПУ осуществили выезд в Кулундинский район для проведения исследования традиций, обычаев представителей двух этнических групп – казахов и татар, проживающих в с. Керей.

Кулундинский район находится на западе Алтайского края и граничит с Казахстаном. По данным всероссийской переписи населения 2002 г., в Кулундинском районе проживало 558 чел. казахской и 364 чел. татарской национальности [1]. Оба этноса совместно живут в с. Керей (ранее Каракуль). Особый интерес для этнографического исследования на этой территории представляет взаимодействие и взаимовлияние двух тюркских культур – казахской и татарской, т. е. кочевой и земледельческой.

В селе 74 двора, из них лишь 5 семей татарские, а остальные казахские [2]. В процессе длительного совместного проживания казахского и татарского этносов взаимное проникновение и «диффузию» двух культур можно наблюдать во всем, в частности в хозяйственной деятельности.

Казахи традиционно занимаются отгонным скотоводством. Кочевой быт казахов издревле базируется на скотоводстве. Домашняя утварь изготавливалась из кожи, предметы убранства и само жилище – из войлока и шерсти. Традиционная пища готовится из мяса и молочных продуктов. На сегодняшний день в Керее казахам приходится держать столько голов скота, сколько необходимо для пропитания семьи. Причина этого, возможно, в нерентабельности сельского хозяйства и в расширении рациона питания казахского населения – употреблении в пищу овощей, в частности картофеля, а также консервированных продуктов огородничества. Кроме того, необходимо учесть, что некоторые жители в силу преклонного возраста не имеют домашнего подворья и приобретают мясо и молочные продукты у односельчан. В настоящее время к казахскому столу все чаще подают мясо домашней птицы, больше всего в селе держат гусей. Гусиное мясо довольно жирное и подходит для приготовления бешбармака, выпечки, например пирога балиш (так называют блюдо казахи, по-татарски – бэлеш). Балиш является частью татарской кухни, но казахи, переняв традиции его приготовления, уже считают его частью своей традиционной кухни. Так, например, из беседы с семьей Гистаевых мы узнали о рецепте приготовления пирога балиш и о том, что это блюдо они считают казахским. Гистаевы также вспоминают, что раньше их семья держала около сотни гусей и восьмидесяти

уток [3]. Сейчас поголовье домашней птицы на подворьях сократилось, например, семья Досумбековых держит 35 гусей, но для обработки даже такого количества птицы требуются огромные усилия.

В конце ноября – начале декабря хозяйки проводят «ума». «Ума» – татарское слово («Каз омасэ»), употребляемое для обозначения коллективной обработки тушек птицы [4]. Но мы были свидетелями ума, которое проводили не татары, а казахи. После рабочего дня хозяйки собираются для оказания помощи одной из семей. Мужчины и мальчики тоже принимают участие в ума, они рубят птицу. Вносят тушки в дом, где женщины распределяют функции: одна из них отпаривает тушку утюгом, чтобы перья легче было ощипать, и передает другим, тем, кто ощипывает птицу. Ощипывают так, чтобы не намочить перо, так как его используют для набивки подушек и одеял, оставляют также крылья. Затем из тушки гуся вынимают внутренности и отделяют потроха и жир. Хозяйки отмечают, что гусиный жир можно использовать не только для приготовления пищи, но и в лечебных целях (прикладывать к больным суставам, а также при головных болях). Следующий этап – опаливание тушек, этим занимаются мужчины. После этого тушки моют в воде, чтобы очистить от гари, причем в воде с жидкостью для мытья посуды, после этого тщательно ополаскивают. Вечер заканчивается после обработки всех тушек застольем с традиционным бешбармаком из гусиного мяса, а иногда и со спиртными напитками [5].

После птицы приступают к забою крупного скота – КРС или лошади. Такая последовательность связана, во-первых, с тем, что птица к зиме начинает терять вес и укрепляется перо, что осложняет ее ощипывание. Крупных животных соответственно забивают позже, так как в морозное время года легче сохранять мясо. Забой лошади обычно приурочен к подготовке свадьбы или похорон, когда требуется много мяса. Для забоя лошади обычно приглашают «сугум-ши» – человека, который занимается разделкой туши. «Сугум-ши» имеет при себе свой набор инструментов. После забоя хозяйка должна пригласить «сугум-ши» к столу, отведать «курдак» – свежее вареное мясо (в качестве благодарности за помощь) [5]. Крупные порции мяса варят обычно в больших казанах на печи во дворе дома (такую печь чаще всего используют летом, но по особым случаям и зимой).

Казахи традиционно употребляют в пищу не только мясо лошади, но и ее молоко для изготовления кумыса. В настоящее время в с. Керей лошадей не доят и домашний кумыс не готовят. По мнению информаторов, кумыс, привезенный из Казахстана, не обладает теми вкусовыми качествами, которыми обладал домашний.

Мелкий рогатый скот — овец принято забивать на Курбан-байрам, особенно это касается семей, в которых недавно умер близкий человек. После смерти родственника в течение трех лет семья должна забивать барана и приглашать к столу всех знакомых для поминовения. Баранину используют также для приготовления повседневной пищи и для мелких домашних праздников.

Изменения в хозяйстве казахов — содержание и употребление в пищу мяса птицы — связано с трудными 1990-ми гг. Тогда для того, чтобы сохранить свое подворье и не исключать из рациона мясные продукты, решили выращивать птицу. Вторая причина — близкое соседство с татарским этносом, который занимается разведением домашней птицы.

Сегодня в с. Керей разведением скота занимаются не только в домашних условиях, но и на фермах отделения ООО «Мирабилитское». Информаторы отмечают, что в отделении содержится примерно 300 голов скота, а в домашних подворьях — примерно 100 голов [3]. поголовье домашнего скота пополняется за счет частных предпринимателей Насибулиных, которые не только обеспечивают мясом местное население, но и продают его в райцентре (Кулунде). Кроме выращивания скота, к хозяйственной деятельности казахов относится повседневная ремесленная работа женщин: производство волокна, изготовление ковров и пошив одеял: «Ремесла у казахов не сформировались в самостоятельные отрасли производственной деятельности. Все виды операций, связанные с выработкой шерсти — основного вида волокна, были повседневным домашним занятием женщин» [6]. Пожилые хозяйки с. Керей до сих пор занимаются пошивом «курак-курпе» (одеяла из лоскутков), а также изготовлением «сырмаков» (ковриков). По рассказам информаторов, в советское время «сырмаки» шили из старых пальто и украшали аппликацией-орнаментом, они пользовались спросом, поэтому хозяйки часто продавали их в Казахстане [7].

Охота и рыболовство в повседневной жизни казахов, как и раньше, не занимают значительного места.

В заключение необходимо отметить, что для казахского этноса традиционным в хозяйственной деятельности остается занятие скотоводством, но способы его ведения изменились. Например, в результате взаимодействия с татарским этносом появилась традиция проведения «ума». От изменений в хозяйственной деятельности зависят и традиции питания. Так, например, казахи считают своим традиционным блюдом балиш, при приготовлении бешбармака вместе с джайме (тестом, из которого изготавливаются сочни) кладут клубни вареного картофеля. При крупных застольях, например «Кыз-узату» (проводы невесты), мы наблюда-

дали, что вместо джайме с мясом подается вареный рис. Традиции домашнего ремесленного производства в настоящее время поддерживаются только представителями старшего поколения.

Источники и литература

1. Итоги всероссийской переписи населения 2002 г. (в 14 т.). Т. 4: Национальный состав. Кн. 1 М., 2004. 945 с.
2. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Кулундинский р-н, с. Керей. Баринаева Н. Г., 1948 г. р.
3. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Кулундинский р-н, с. Керей. Гистаев И. Р., 1934 г. р.
4. Этнография народов Поволжья: Учеб. пособие. М., 1964. С. 176.
5. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Кулундинский р-н, с. Керей. Досумбекова Б. К., 1958 г. р.
6. История и этнография казахского народа и отдельных этнотерриториальных групп казахов [Электронный ресурс] / Кафедра этнографии и антропологии СПбГУ, 2007 г. Режим доступа: <http://kz.ethnology.ru/win/kz> сайт Россия и Казахстан: историческое и этнокультурное взаимодействие, свободный.
7. Архив ЛИК БГПУ. Материалы ИЭЭ 2008 г. Кулундинский р-н, с. Керей. Душканова Ш. Н., 1943 г. р.

Т. А. Гориявчева, А. В. Юсупова

Итоги историко-этнографических исследований в селе Керей Кулундинского района Алтайского края

Алтайский край является многонациональным регионом. В крае проживают представители славянских, азиатских, финно-угорских, тюркских и многих других народов. История появления этносов на территории края, традиционная культура, особенности взаимоотношений внутри самих этнических групп, а также контакты с русским населением — это темы исследований в западно-сибирском регионе и по России в целом. Объектом нашего исследования являются представители тюркских народов, а именно казахского и татарского. Изучение этих локальных групп ведется в рамках программы «Народы Алтая: история и культура», реализуемой с 2005 г. Сотрудниками ЛИК БГПУ и студентами за три года собраны ценные устно-исторические, иллюстративные материалы. Студентами II курса магистратуры ИФ БГПУ был организован тематический выезд в Кулундинский район в ноябре—декабре 2008 г. для обследования казахского села Керей.

Цель настоящей статьи — дать характеристику информации, полученной в ходе исследования.

Кулундинский район находится на границе России и Казахстана. В трансграничной зоне было образовано казахское село Каракуль (Ке-