

изменение, стали антирелигиозная кампания, коллективизация, особенно непосредственное включение в процесс общественного производства женщины, и Великая Отечественная война.

**Kolyaskina Elena**

Altai State University of Humanities and Education, Biysk, Russia .

**Woman and man in the Russian village of Altai in the second half of the nineteenth century – the first half of the twentieth century: the results of an ethnographic study of gender stereotypes and social practices**

**Abstract.** The article represents the main results of the ethnographic collection on the scientific project «Women and Men in the Russian Village: gender stereotypes of the old residents and new Altai settlers in the second half of the XIX century – the first half of the XX century». Collected materials give the opportunity to reconstruct gender stereotypes and social experiences of the Altai Russians. These stereotypes and experiences are connected with child-bearing and parenthood, wedlock and marriage, corporal experiences. The following aspects were studied: views on fertility and child-bearing, monthly and maternity impurity, the relationships between children and parents, upbringing traditions, views on marriage choice, changing to a wife and husband status, mutual relations between husband and wife, love and stereotypes of a sexual life, views on extramarital affairs, perception of a human body, beauty and attraction, sex status in the common law.

**Keywords:** gender stereotypes, gender roles, motherhood, fatherhood, matrimony, Russian peasants, long-standing inhabitants, incomers, Altay.

***О.С. Мамонтова***

*Алтайский государственный краеведческий музей, Барнаул,  
Российская Федерация*

**Традиции и новации в пище казахов  
Угловского района Алтайского края**

**Аннотация.** в статье представлен краткий обзор данных о традициях и новациях в питании казахов, полученных в 2014 г. в ходе экспедиции в Угловский район Алтайского края. В кухне казахов Угловского района фиксируется сохранение традиционной мясо-молочной основы. Новации связаны с влиянием русского населения и заимствованиями блюд у других народов. Также наблюдается изменение традиционных рецептур, способов готовки и хранения блюд.

**Ключевые слова:** Алтай, казахи, пища, традиции и новации, локальная специфика.

Традиции и новации питания казахов Западной Сибири, в том числе и Алтайского края, нашли отражение в ряде публикаций, монографий барнаульских и омских исследователей [6-8]. В данной публикации представлены полевые материалы историко-этнографической экспедиции сотрудников Алтайского государственного краеведческого музея в Угловском районе в 2014 г. в местах компактного (моноэтническое с. Бор-Кособулат) и дисперсного (с. Павловка) проживания казахов. Полученные в ходе экспедиции материалы в некоторых аспектах идентичны опубликованным ранее данным, частично дополняют их.

В рационе питания казахов Угловского района большое место занимают молочные продукты. Одним из основных является курт. В с. Бор-Кособулат бытует два названия сушеного творога: курт и сырчик. Готовят его из кислого молока. Полученную от кипячения в казане творожную массу отжимают и сушат. Вкус получаемого продукта зависит от уровня кислоты молока. «Если молоко не сильно кислое, то курт сладкий, если сильно кислое молоко, то курт кислый, под сурпу» [5]. Ранее курт сушили на циновках на открытом воздухе, на крышах. «Вот камыши есть же высокие. Вот, помню, мама из камышей, вот соберет, да. Прутики делают камыши, а потом их переплетают нитками, и получается полотно. Она воздухопроницаемая такая. На крыше висит постоянно. Потом мы лезли на крышу и там отжимали [творожную массу], три пальчика остаются. И вот такой вид делали» [4]. Информаторы отмечают, что их курт имеет более мягкую консистенцию по сравнению с куртом, приготовленным казахами Горного Алтая. «Ну, у нас не соленая, просто кислая. Твердый делают кош-агачские, белый такой, твердый, а у нас нет. У нас делают, как раньше бабушки такой делали» [4]. Хранят курт в тканевых мешочках в течение года. Но в настоящее время все больше хозяек предпочитают не сушить, а замораживать сырчик. «Я их сделаю глубокой осенью, уже ближе к холодам, потом в целлофановый пакет тонким слоем ложу, вот так кирпичики, каждый понемножку и сразу в морозилку. У меня до следующего года мне хватает, сохраняется» [4]. Обычно курт подают к сурпе, раньше его мазали маслом и употребляли с чаем.

Также из кислого молока готовится так называемый «красный творог» (рис. 1). Розовато-красный цвет достигается путем длительного отваривания творога в казане. Полученную массу отбрасывают на сито, растилают на противне, листе и досушивают в печке. При этом следят, чтобы консистенция творога была не сильно твердой. «Красный творог» используют для приготовления сладкого блюда – коспа. Для этого творог измельчается в ступке, сеется. Добавляется топленое масло, сахар. После приготовления его выносят в холодное место для затвердения. В

настоящее время при приготовлении коспа стали добавлять печенье. Казашки Павлодарской области (Республика Казахстан), проживающие в с. Бор-Кособулат, описывают другую рецептуру приготовления коспа – на пшеничной основе. «Коспа – халва. Делали на праздники в Казахстане. Чистили, промывали пшеницу. Просушивали, поджаривали, чтобы стала коричневой. Размалывали. Добавляли топленое масло, сахар, печенье. Перемешивали, нарезали и готово» [4].

Питательным молочным блюдом является кожә(ё). Традиционно его готовили из кислого молока и пшеницы. «Если ступа деревянная, водой слегка намачиваешь, горсточку кидаешь зерна и бьешь этим пестиком. Бьешь, бьешь, бьешь. Он отшелушивается. Весь такой лохматый лохматый становится. Шелуху выдуваешь, а потом на ночь в воде оставляешь. На следующий день помыла, в соленой воде отвариваешь его. Как сварился, похожий становится, как перловка. Потом молоком заправляешь, сколько тебе надо, опять кипятить, соль положишь. Остужаешь. Как остудится, и туда кефир (кислое молоко) или остаток чего-то – кислинку кладешь туда. А потом в теплое место ставишь, и оно получается кожә(ё). И летом ни кваса, ни воды, ни чая не надо. Отец у нас, когда пас, приезжает, быстренько садится, и его вот такую пиалу как навернет. И еды не надо» [4]. В настоящее время для ускорения процесса приготовления блюда используют перловку или пшено. Казашки, уроженки Павлодарской области, вышедшие замуж в 1970-х гг. за казахов с. Бор-Кособулат, добавляют творог, вареный рис и называют это блюдо айран кожә.

Распространенный до 1960-х гг. кумыс в настоящее время не готовят. Связано это с тем, что лошадей, которых держат в хозяйстве, не доят, отдавая предпочтение употреблению коровьего молока. «В Казахстане кумыс пьют, у нас кумыс нету» [4]. «Вперед кумыс старики делали. А наше поколение уже нет» [1]. Представители старшего поколения помнят, как готовили кумыс родители. «Кумыс мамка делала из кобыльего молока. Деревянное ведерко. Вот такое высотой, вот такое узкое. Росла же вот таволожка. Я помню, за таволожкой бегала, ломала эту таволожку. Это подожгут и ведерко это деревянное подержат над таволожкой. Оно дымом вот этим таволожным обдастся. Туда кобылу подоит мамка, туда сливала все. И каждый раз взбивала. Подоит – снова туда, опять взобьет. Несильно, почаще. Ведерко с обручами, узенькое, высокое. Да, кисленький кумыс был» [2]. Из кисломолочных напитков готовят лишь айран. Получают его путем кипячения молока на медленном огне, постепенно уваривая. В остывшее молоко добавляют закваску и настаивают.

Мясо, наряду с молочными продуктами, составляет основу рациона казахов Угловского района. В приготовлении блюд используется баранина, говядина, мясо домашней птицы. В настоящее время блюда из конины, в силу дороговизны этого мяса, готовятся на похороны, поминки, свадьбы. Чаще всего варят сурпа, туздук (сурпа с луком), которые являются основой таких блюд, как бешбармак и суп с домашней лапшой. Для приготовления бешбармака отваривают конину, баранину. Из муки, яйца, молока заводят тесто, раскатывая его как на лапшу. В глубокую тарелку выкладывают вареное тесто, потом мясо и заливают сурпой или туздуком. Такое традиционное блюдо, как казы – вареная колбаса из конины, подается на свадьбе. При этом сырье для ее изготовления приобретается в г. Семипалатинске (Республика Казахстан). Свиней в домашнем хозяйстве выращивают для продажи. Мясо не употребляют в пищу, в отличие от сала, которое едят в соленом или копченом виде. «Мясо не едим, а вот сало соленое или копченое – едим. Дают сало с хлебом мужьям на работу. В Казахстане держат сильно – не едят, а в России – едят» [3].

Большую роль в системе питания казахов Угловского района играет растительная пища. Особое место в ней занимают блюда, приготовленные из муки: хлеб, баурсаки, щ(щ)елпек. Как правило, молодежь приобретает хлеб в магазине, но старшее поколение предпочитает печь его самостоятельно в духовых печах. В 1950-х гг. в домах стояли русские печи. Хлеб пекли два раза в неделю в связи с тем, что семьи были большие, до 11 человек. Хозяйки сами делали дрожжи, ставили квашню.

Одним из любимых мучных блюд являются баурсаки, которые в основном готовят из кислого теста. На один литр молока берут полпачки маргарина или сливочного масла, пять яиц, дрожжи, соль и сахар. Замешивают тесто и дают подняться в течение 1-1,5 часов. Придают форму баурсаку тремя способами: катают шарики, раскатывают в виде сочня и нарезают квадратами, прямоугольниками или вырезают с помощью стакана. Тесто обжаривается в большом количестве масла. Баурсаки являются не только повседневным блюдом, они подаются на поминках, свадьбе, праздниках.

Ритуальное значение имеют лепешки из пресного теста – щ(щ)елпек (рис. 2). Строгому соблюдению трехкомпонентного рецепта (вода, мука, соль) обычно не следуют. Чаще всего для приготовления 100 лепешек хозяйка использует пять яиц, 100 граммов маргарина или сливочного масла, пол-литра молока, пол-литра теплой воды, муку и соль. Консистенция теста должна быть мягкой, как для домашней лапши. Нарезанные порции теста раскатываются очень тонко в форме круга и обжариваются в большом количестве растительного масла.

Употребление талкана нами зафиксировано не было. Но старшее поколение вспоминает, что в 1950-х гг. на полевых станах, где работали казахи, готовили талкан, наряду с кожэ(ё).

Под влиянием русского населения и казахов, переехавших в Угловский район из русских сел, в 1960-1970-х гг. в быт вошло огородничество. Так, жительница с. Бор-Кособулат Т. В. Акинжанова, приехавшая в родное село мужа в 1955 г. из Новичихинского района Алтайского края, вспоминает: «Когда первый год пришла, готовила мясо, с муки вот намешаешь лапшу. Мясо и мука, ничего больше не было. Яичко разобьешь, тесто сделаешь. Галушки и мясо. Картошки не было. Мы картошку посадили. Одни увидели – и давай. Огурешники стали делать. Овец не было ни у кого. По одной корове держали. Теленка выкормят – заколят. Овощей – ничего не было. Это сейчас маленько» [1].

В настоящее время в рацион казахов Угловского района входит много заимствованных блюд. Это явление ярко характеризует свадебный стол, где с традиционной казахской кухней соседствует русская, украинская, узбекская (рис. 3). А.Н. Булакбаева, жительница Павлодарской области, вышедшая в 1975 г. замуж за жителя с. Бор-Кособулат, так описала свадебное меню: «Угощали бешбармаком. Были пельмени, борщ, кисель, компот, винегрет, баурсаки, булочки, водка, лимонад, чай. В Казахстане такого нету. Кисель, компот – у нас тоже в Казахстане такого не делали» [3]. Учитывался сезон свадьбы: зимой подавали борщ, летом – окрошку. В настоящее время пельмени со свадебного стола стали вытеснять манты, появились разнообразные салаты.

Похоронно-поминальный стол отличается консервативностью. «А из лошади мясо варят, сурпа, фрукты, щ(щ)елпек. У русских блины, у казахов щ(щ)елпеки. Каждый должен съесть. Салаты, то сё – у нас не делают на похоронах. Мясо чистое, и эти вот щ(щ)елпеки, конфеты разные, сдоба. Остальное – все современное, всякие сладости. Главным должен быть изюм и урюк» [1].

В настоящее время почти утеряна и не используется кухонная утварь. Информаторы упоминают деревянные блюда для мяса, «касешки», ведра для приготовления кумыса, самовары на углях. На сегодняшний день в селах бытуют традиционные низкие столики, но отмечается, что они большего размера, чем те, что были у дедов (рис. 4). «Раньше столики диаметром меньше были. Высотой такие же, а диаметром меньше были. Сейчас ноги у всех болят сидеть за ними» [4].

Таким образом, пища казахов Угловского района отличается локальной спецификой, которую определяет сочетание традиционной основы питания с заимствованиями, в основном у русского населения региона. Традиционным остается мясо-молочная основа кухни. Новации наблюдаются в некотором изменении старой рецептуры, способах готовки, хранения блюд.



*Рис. 1. Красный tvorog*



*Рис. 2. Лепешка — шелпек*



*Рис. 3. Свадебный дастархан. Угловский район, с. Бор-Кособулат. 2003 г.*



*Рис. 4. Традиционный казахский стол*

**Mamontova Oksana**

Place of work: the Altai state museum of local history, Barnaul, Russian Federation

### **Traditions and innovations in Kazakh food of the Uglovsky district in the Altai region**

The article presents the brief review of traditions and innovations in food of Kazakhs, got in 2014 during an expedition to the Uglovsky district of the Altai region. Maintenance of traditional meat and dairy basis is mentioned in everyday nutrition of Kazakhs in the Uglovsky district. Innovations are connected with the influence of the Russian population and meal borrowings from other peoples. Also there is a change in the traditional compounding, ways of preparing and preserving food.

**Keywords:** Altai, Kazakhs, food, traditions and innovations, local specification.

### **Источники и литература**

1. ПМА: Угловский район, с. Бор-Кособулат. Акинжанова Т.В. 1937 г.р.
2. ПМА: Угловский район, с. Павловка. Болгенова К.Т. 1949 г. р.
3. ПМА: Угловский район, с. Бор-Кособулат. Булакбаева А.Н. 1950 г.р.
4. ПМА: Угловский район, с. Бор-Кособулат. Кусаинова Ш.Ж. 1953 г.р.
5. ПМА: Угловский район, с. Бор-Кособулат. Нуканова К.Н. 1940 г.р.
6. Ахметова Ш.К. Пища казахов Западной Сибири: традиции и новации [Электронный ресурс] // Режим доступа: <http://www.elim.kz/article/107/>.
7. Гориявчева Т.А. Элементы системы жизнеобеспечения казахского сельского населения Алтайского края (на примере моноэтнических сел Кулундинского и Угловского районов) // Краеведческие записки. Барнаул, 2009. Вып. 8. С. 61-71.
8. Томилов Н.А., Ахметова Ш.К. Казахи аула Қасқат: традиции и инновации в культуре казахского населения Западной Сибири: монография / отв. ред. В.И. Молодин. Омск, 2013. 392 с.

***М.В. Москвина***

*Институт археологии и этнографии СО РАН, Новосибирск,  
Российская Федерация*

### **Женские накосные украшения в праздничных практиках коренного населения Алтая<sup>14</sup>**

**Аннотация.** Праздничные мероприятия и ритуалы, сложившиеся в Республике Алтай с начала 1990-х гг., стали способом распространения алтайской культурной идентичности. Особенный статус закреплен за конкурсами национальных костюмов и аксессуаров к ним. Новые праздники, дополнившие уже существующий конкурс украшений в рамках Эл Ойына, актуализируют семейную, родовую и сезонную обрядность в современных условиях.

---

<sup>14</sup> Работа выполнена в рамках Госзадания ИАЭТ СО РАН, проект №0329-2014-0010 «Традиционное мировоззрение коренных народов Южной Сибири во взаимодействии– нач. XXI в.».