

- [6] Constitutions of the Past (1976) // Afghanistan online.— URL: <http://www.afghan-web.com/history/const/const1976.html> (online; accessed: 20.10.2012).
- [7] Sayed Qasim Reshtya, 1984, Contemporary Afghanistan - The Last Sixty Years (1919-1979), The Price of Liberty: The Tragedy of Afghanistan, Bardi Editore, Roma, Part I, Section 3, Pages 31-42).

Сохранение традиций приготовления пищи украинским населением Панкрушихинского района во второй половине 50-х – начале 60-х годов XX века

Н.В. Люля

АлмГПА

natalyalyulya@mail.ru

Алтайский край является полиэтничным регионом. Украинцы занимают третье место по численности среди других этнических групп. В связи с этим важно изучение традиционной культуры украинских переселенцев. Одним из мало освещенных компонентов украинской переселенческой культуры является традиционная пища и напитки, долгое время сохранявшиеся на территории Алтайского края, в частности в селах Панкрушихинского района.

Источниками для работы послужили материалы собранные участниками историко-этнографической экспедиции АлГПА в Панкрушихинский район (2012 г.), а так же опубликованные материалы Артюх Л.Ф по традиционной пище и напитках украинцев Республики Украина.

В ходе полевых исследований в селах Панкрушихинского района было выявлено, что наиболее известными блюдами традиционной украинской кухни информанты называют борщ, вареники (с картофелем, творогом, ягодой), галушки, драники. К числу украинских напитков относят молоко, квас, чай.

Наиболее часто информанты исследуемого района традиционным украинским блюдом называли борщ. “Борщ мать любила, и я любил материн борщ – украинский борщ. Она сама с Украины, варила как мне нравился. Картошку, зажаривала лук, туда муки и зажаривала. Это все и сала выжарки плавали . . .” [5]. Согласно материалам Л.Ф. Артюх, на

Украине борщ являлся самым популярным блюдом и имел несколько разновидностей [1]. В селах Панкрушихинского района готовили большей частью “красный борщ” – со свеклой [1, 4, 7, 5].

Вторым блюдом, традиционной украинской пищи опрошенные называют вареники. “Корова была, творог был, значит, вареники были...” [2]. “Обязательно вареники делали, тесто замешивали с яйцами, молока лили, месили и с творогом. Выкладывают в чашку и с постным маслом, со сметаной...” [6]. В с. Зятьково, вареники с творогом украинцы называли варениками с сыром [4, 5]. В качестве начинки для вареников также использовали картофель и клубнику, называемую “ягодами”. “Как только ягоды пойдут, так за клубникой на вареники” [7, 2]. Информации о том, что в обследованных селах использовали распространенные на Украине разнообразные ингредиенты, такие как капуста, мак, калина, вишня в ходе экспедиции не получено [1].

Жители сел Панкрушихинского района еще одним традиционным блюдом называют галушки. “Обязательно галушки делали, замешивали и не ножом резали, а щипали: есть такой [кусочек – Н.Л.] попадет, есть мелкие. Кипяченая вода, лук зажаривали – пережаривали на сковородке, в воду выливали и галушки скидывали. Вот и галушки едят и прихлебывают, ну кто и картошку ложил” [4]. Рецепт приготовления полностью совпадает с традиционным рецептом украинских рваных или щипаных галушек [1].

Информанты отмечают, что в конце 50-х – начале 60-х гг. XX века драники делали обязательно. “Обчистят картошку, потом на терку, потом маленько добавляют соли, муки и размешивают и наливают кто сало свиного, кто масло и туда дольками наливают, ну две ложки...” [4]. И.Л. Анощенко из с. Зятьково вспоминает, что для приготовления драников была специальная украинская ложка – “ополонник” – деревянная ложка большая покрашена и цветочки нарисованы”. На Украине это блюдо назвалось “деруны” и особенно широко было распространено в северных, пограничных с Белоруссией, районах [1]. Рецепт приготовления драников в селах Панкрушихинского района идентичен украинскому.

К числу традиционных украинских напитков опрошенные относят коровье молоко. “Украинцы молока крынку обузуют через верх...” [4]. Вторым по значимости напитком можно выделить квас “особенно со ржаной муки делали кислый хлеб, не большие лепешки зажаривали, чтоб они почернели, скишетят воду кидают эти квасцы и он делается аж красный!” [4]. Информанты вспоминают, что чай “пили редко”. Готовили его из смеси листьев черной смородины, мяты и ягод шиповника, в отличие от русских “они из багульника делали, с черемухи” [4, 6, 7, 2]. Информант А.П. Ко-

ноненко вспоминает, что “мяту специально сеяли” в огороде. Сравнительный анализ показывает, что украинцы использовали аналогичные способ приготовления кваса и ингредиенты для чая [1].

Традиционных украинских спиртных напитков в изучаемых селах Панкрушихинского района не зафиксировано. Житель с. Велижанка П.Е. Речко, вспоминает: “пить некогда тогда было, работали все, это потом когда я уже в совхозе работал, так брагу пили” [3].

Таким образом, украинские переселенцы Панкрушихинского района сохранили традиции приготовления пищи, присущие украинцам в целом. На вопрос чем украинская пища отличается от пищи других народов, большинство информантов отвечали “у украинцев – “хохлов” всегда вкуснее было, потому что они добавляли что-то, то морковь, то масло...” [4, 2]. Возможно, способы приготовления, влиявшие на придание отличительных вкусовых качеств пищи, послужили одним из факторов наиболее долгого сохранения традиционных блюд в среде украинского населения.

Библиографический список

- [1] Артюх Л.Ф. Повседневная, праздничная, обрядовая еда и напитки (система питания украинцев) // Украинская народная кулинария : историко-этнографические достижения. — № 3. 1977. — С. 123–141.
- [2] Архив ЛИК АлтГПА. Материалы ИЭЭ 2012. Панкрушихинский р-он., пос. Борисовский, Петрухин В.И., 1938 г.р.
- [3] Архив ЛИК АлтГПА. Материалы ИЭЭ 2012. Панкрушихинский р-он., с. Велижанка, Речко П.Е., 1931 г.р.
- [4] Архив ЛИК АлтГПА. Материалы ИЭЭ 2012. Панкрушихинский р-он., с. Зяцьково, Анощенко И.Л., 1931 г.р. (родители переселенцы из Харьковской губернии).
- [5] Архив ЛИК АлтГПА. Материалы ИЭЭ 2012. Панкрушихинский р-он., с. Зяцьково, Кононенко А.П. 1938 г.р. (родители переселенцы с Курска).
- [6] Архив ЛИК АлтГПА. Материалы ИЭЭ 2012. Панкрушихинский р-он., с. Урываево, Бондаренко М.Е., 1931 г.р.
- [7] Архив ЛИК АлтГПА. Материалы ИЭЭ 2012. Панкрушихинский р-он., с. Урываево, Давыденко Н.Д., 1940 г.р.

УДК
ББК

Сборник научных статей международной школы-семинара "Ломоносовские чтения на Алтае" Барнаул, 20-23 ноября, 2012 : в 4 ч. – Барнаул : АлтГПА, 2012. – Ч.IV. – 374 с.

Главный редактор: д-р физ.-мат. наук, профессор Е.Д. Родионов

Редколлегия: канд. ист. наук, доцент П.А. Афанасьев;
д-р пед. наук, профессор Э.К. Брейтигам;
канд. пед. наук, доцент Л.А. Веретенникова;
канд. филол. наук, доцент Е.В. Заюкова;
канд. филол. наук, доцент Л.С. Рапопорт;
канд. ист. наук, доцент С.М. Ситников;
канд. ист. наук, доцент Ю.Н. Цыряпкина;
д-р пед. наук, профессор А.А. Шаповалов;
канд. филол. наук, доцент Н.Н. Шацких.

Выпуск содержит материалы докладов, представленных на секциях: "Актуальные проблемы исторической науки", "Актуальные проблемы лингвистики, лингводидактики и межкультурной коммуникации", "Теория и методика обучения и воспитания", "Управление развитием образовательных систем".

В статьях сборника исследуются фундаментальные проблемы образования, актуальные проблемы естественных и гуманитарных наук.

Издание сборника трудов стало возможным благодаря финансовой поддержке РГНФ (проект № 12-16-22500 г) и администрации Алтайского края.