

М.Н. Тихомирова

Институт археологии и этнографии СО РАН
Новосибирск, Россия
E-mail: marinat24@mail.ru

Традиции и новации в системе жизнеобеспечения и духовной культуре татар в зоне межэтнического и этнокультурного взаимодействия

Статья написана на основе сборов полевых материалов летом 2022 г. в с. Качуково и д. Усть-Тамак Знаменского р-на Омской обл. В качестве сравнительных материалов были использованы сведения, собранные в этих поселениях в 2002 г. Проведен анализ изменений за двадцать лет: в хозяйственных занятиях, направленных на производство продуктов питания, в пище. Также описаны локальные особенности и трансформации на примере национальной кухни. В работе рассмотрены примеры этнокультурных связей татар, русских и белорусов. В заключении сделаны следующие выводы: 1) в настоящее время этот култ представляет собой микрогруппу и своеобразный анклав среди не татарского, в основном, славянского населения; 2) происходит сокращение личного подсобного хозяйства (животноводства и огородничества), уменьшение значения рыболовства; 3) в повседневных и обрядовых блюдах сохраняется костяк из традиционных технологий и блюд. Сохраняется набор обрядовых блюд, который был здесь зафиксирован в 2002 г. Происходит увеличение доли покупных продуктов питания, снижение роли домашних молочных продуктов, уменьшение количества потребляемой рыбы, консервированных овощей, уменьшение использования баранины для обрядовых блюд, что являются примерами трансформации с момента первого обследования; 4) спецификой микрогруппы являются межбрачные связи и этнокультурные контакты со славянским населением, проживающим в этих поселениях, в результате которых у татар сформировались новые обычаи и привычки (празднование Пасхи, участие в обрядах погребального и поминального цикла и др.).

Ключевые слова: татары, микрогруппа, взаимодействие культур, славянское население, изменения, традиции, Омская область, XX в.

M.N. Tikhomirova

Institute of Archaeology and Ethnography of the SB RAS
Novosibirsk, Russia
E-mail: marinat24@mail.ru

Traditions and Innovations in the Life Support System and Spiritual Culture of the Tatars in the Zone of Interethnic and Ethnocultural Interaction

The article presents the field materials of the 2022 summer ethnographic works in the Kachukovo and the Ust-Tamak villages in the Znamensky District, Omsk Region. Information collected in these villages in 2002 was used as comparative materials. The changes over twenty years have been analyzed: in economic activities aimed at food production and in rations. Local features and transformations are also described on the example of national cuisine. The paper considers examples of ethno-cultural ties between Tatars, Russians and Belarusians. The following conclusions were made: 1) at present, the population of these villages is a microgroup and a kind of enclave among the non-Tatar, mainly Slavic population; 2) there is a reduction in personal subsidiary farming (animal husbandry and gardening), a decrease in the importance of fishing; 3) in everyday and ceremonial dishes, the backbone of traditional technologies and dishes is preserved. The set of ritual dishes recorded in 2002 survives. There is an increase in the share of purchased food, a decrease in the role of homemade dairy products, a decrease in the amount of fish consumed, canned vegetables, a decrease in the use of lamb for ritual dishes; all these are examples of transformation since the first survey; 4) The specificity of the

microgroup is the intermarital relations and ethno-cultural contacts with the Slavic residents of these villages, as a result of which new customs and habits were formed among the Tatars (celebration of the Easter holiday, participation in the rites of the funeral and memorial cycle, and others).

Keywords: Tatars, microgroup, interaction of cultures, Slavic population, changes, traditions, Omsk region, 20th century.

На правобережье Иртыша в междуречье его притоков Уя и Шиша издавна проживало тюркоязычное население. Сведения о его поселениях (Качуцкие юрты, Усть-Тамацкие и др.) встречаются в Дозорной книге Тарского уезда 1701 г. [Корусенко, 2010, с. 126]. В первой половине XX в. важнейшим событием для татар в междуречье Уя и Шиша было расселение в их поселениях славянского населения. Коренные жители и новопоселенцы стали вступать в межбрачные связи, поэтому в населенных пунктах Качуковского сельского поселения сформировался довольно высокий процент выходцев из смешанных семей (согласно генеалогическим данным, собранным и проанализированным участниками этнографической экспедиции 2002 г. – 23,7 %) [Корусенко, 2010, с. 128; Сибирские татары].

Летом 2022 г. были собраны материалы в двух поселениях этой локальной группы – в с. Качуково, где прописано, по информации из сельской администрации, 437 чел.* и в д. Усть-Тамак, где официально числится 147 чел. Почти прекратило свое существование еще одно старое татарское поселение – д. Малая Кова, в которой прописано 39 чел. (но реально люди живут в 1-м – 3-х дворах) (Тихомирова, П. О. Т-126, л. 24 об.).

Отметим, еще два фактора, играющие важную роль в функционировании данного куста поселений в первые два десятилетия XXI в.: во-первых, существуют сложности в их коммуникации с внешним миром из-за отсутствия устойчивого транспортного сообщения. В этом месте нет моста через р. Иртыш. В теплое время года работает паромная переправа. Также здесь нет хорошего автобусного сообщения. Во-вторых, все окружающие их поселения на правобережье Иртыша не являются татарскими. Поэтому этот куст представляет собой подобие анклава, в котором произошел симбиоз двух разных миров: тюркского и славянского, коренного населения и поздних переселенцев, мусульманского и православного.

Впервые сборы этнографической информации проводились здесь в 2002 г. экспедицией ОмГУ и Омского филиала ОИИФФ СО РАН, возглавляемой С.Н. Корусенко и М.А. Корусенко. Были собраны обширные материалы по этнической истории, культуре татар (МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 158-1–158-9).

*Во всех перечисленных поселениях на настоящий момент проживает меньше людей.

Некоторые итоги исследования были опубликованы в сети Интернет [Сибирские татары]. Результаты изучения этнической истории данного населения проанализировала С.Н. Корусенко в ряде статей [2010; и др.]. Хозяйственным занятиям жителей посвящены работы И.Я. Требтау [2002] (Требтау И.Я. Основные хозяйственные занятия тарских татар в конце XX – начале XXI вв.: Вып. квалиф. работа. – Омск, 2004. – 126 л. // МАЭ ОмГУ. Научный архив. Ф. XIII. № 244). Автор данной публикации была участницей экспедиции 2002 г., и некоторые сведения по системе питания нами были опубликованы (см. напр.: [Тихомирова, 2006]). Летом 2022 г. мы провели повторные сборы материалов по системе питания, а также хозяйству, материальной и духовной культуре.

Цель этой статьи заключается в том, чтобы рассмотреть изменения в системе питания за последние двадцать лет и специфические элементы в пище и других сферах культуры (локальные черты, примеры межэтнических и этнокультурных связей татар, русских и белорусов).

Общая характеристика хозяйственных занятий, производящих продукты питания, видов пищи и повседневных блюд

В настоящее время у данного населения прослеживаются несколько общих для всех западносибирских татар тенденций в хозяйстве и питании: снижение доли продуктов, производимых в домашних условиях, увеличение доли покупных продуктов питания. Следовательно, здесь так же, как и в других местах, сокращается значение личного подсобного хозяйства (животноводства, огородничества) для производства продуктов питания. Присваивающие отрасли хозяйства, такие как рыболовство и собирательство дикоросов, для питания носят вспомогательный характер. Также наблюдается снижение сезонного фактора в питании из-за увеличения доли покупных продуктов. Все это обусловлено экономическими улучшениями быта, которое происходило до недавнего времени, по сравнению с 1990-ми – началом 2000-х гг. Теперь рассмотрим подробнее перечисленные тенденции.

В обследованных поселениях, как и повсеместно у татар Омской обл., прослеживается тенденция на сокращение количества коров молочных пород,

что связано со старением жителей, большими финансовыми затратами на содержание животных. По данным статистических отчетов администрации Качуковского сельского поселения, в 2008 г. здесь было ориентировочно* 140 голов коров, в 2009 г. – 160. Согласно документам, снижение произошло в 2015 г. Если в 2014 г. было 190 голов, то в 2015 г. – 85, а в 2022 г. – 64. Часть населения покупают продукты молочной промышленности в магазинах. Часть жителей приобретают молоко, сметану, масло у соседей, которые держат коров (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 3, 24).

В отличие от жителей сел и деревень, проживающих вблизи районных центров Омской обл.: Тевриз, Знаменское, Тара, Большеречье, большинство владельцев молочных коров с. Качуково и д. Усть-Тамак не возят свою продукцию на продажу в районный центр, хотя они расположены недалеко (ок. 10 км), так как мешает естественная преграда – р. Иртыш. Затраты на паромную переправу и на время поездки не способствует выгоды продажи молочных продуктов. Единственный продукт, который выгодно реализовывать жителям – это коровье масло, так как его стоимость постоянно возрастает. Летом 2022 г. в с. Качуково оно продавалось от 600 до 800 руб. Как отметила наш респондент из с. Качуково, в этом году у нее спрос на домашнее сливочное масло был настолько велик, что оно не успевало накапливаться (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 32).

В семьях жителей с. Качуково и д. Усть-Тамак, содержащих коров, уменьшается количество потребляемой молочной пищи и изменяется видовой состав производимых продуктов. В основном употребляют молоко, сметану, творог, масло. В марте-апреле, когда корова начинает доиться, еще готовят *катык* (кисломолочный продукт типа варенца, получаемый путем сквашивания предварительно нагретого цельного молока), но, по словам женщин, он быстро надоедает, и летом его не готовят. Здесь его употребляют без добавления других продуктов. Также весной изредка могут сделать домашний сыр из творога, яиц, маргарина и соды (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 3–3 об.). Судя по опросам, здесь перестали готовить лепешки из молозива (*овызлык*). Их стряпали двадцать лет назад [Тихомирова, 2006, с. 32].

*Мы использовали общие данные по количеству голов коров у всех жителей сельского поселения, так как для иллюстрации падения молочного животноводства этническая принадлежность не играет роли. К тому же численность русских и других национальностей скорее невелика. В 2002 г. их было около 20 % [Сибирские татары]. В данное сельское поселение входят изначально татарские населенные пункты: с. Качуково, деревни Усть-Тамак, М. Кова, а также не татарская д. Максим Горький.

Жители обследованных поселений выращивают крупный рогатый скот для личного употребления. В с. Качуково для продажи держат от 40 до 60 голов лошадей (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 31). В этом селе мало держат мелкого рогатого скота, хотя овцы необходимы для обрядовых трапез. Теперь их покупают у нескольких семей в д. Усть-Тамак или в поселениях, расположенных на левобережье Иртыша. В настоящее время в с. Качуково всего две семьи держат свиней. К сожалению, не удалось уточнить татарские или русские это семьи. Двадцать лет назад жители этих деревень свиней разводили в разы больше. Сейчас их перестали держать из-за дорогих кормов (Тихомирова, П. О. Р/Т-9, л. 42; Т-125, л. 13 об.; 126-1, л. 1 об., 24). Отметим, что в обследованных поселениях сохраняется знание о том, что резчику крупного рогатого скота нужно давать кусок шеи, однако, как мы поняли, эта традиция не воспроизводится, так как часто режет хозяин дома (Тихомирова, П. О. Р/Т-9, л. 32 об.; Т-125, л. 17 об.).

Из интересных особенностей отметим, что здесь сохраняется использование в пищу субпродуктов так называемой «второй категории» – желудок, кишки. В части поселений на севере Омской обл. их перестали обрабатывать и употреблять в пищу. Здесь желудок и кишки пережаривают и добавляют картофель (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 17 об. – 18). Местной спецификой можно считать приготовление сложносоставного блюда *бишбармак* из жирного мяса (конина, гусь, утка), теста, лука, иногда картофеля (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 5). Его также готовили в начале 2000-х гг. (МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 158-7, к. 729–730). Также нужно отметить, что в настоящее время меньше жителей делают сыровяленную конскую колбасу в сравнении с началом 2000-х гг. (Тихомирова, П. О. Р/Т-9, л. 30), что можно объяснить тем, что здесь традиция ее изготовления была не настолько распространена в сравнении с поселениями на юге – в Большереченском р-не Омской обл. (Яланкуль, Уленкуль, Кошкуль, Куйгалы), где коневодство до сих пор является важной отраслью хозяйства.

Блюда, приготовляемые из злаковых, овощей, наряду с мясной пищей, являются основой питания татар данных поселений. В начале 2000-х гг. многие женщины пекли собственный хлеб (*икмак*) из покупной муки (МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 158-7, к. 732–734, 741–742, 756–757). В домах были русские печи. За двадцать лет материальное обеспечение стало лучше. Теперь нет необходимости самим печь хлеб, и печи с духовой камерой убираются. Это, кстати, тоже общая тенденция, которая прослеживается во всех поселениях западносибирских татар. В с. Качуково уже несколько лет работает пекарня. Она снабжает жителей, школу, детский садик хлебом

и хлебобулочными изделиями. Сейчас хлеб и другие изделия в печи хозяйки пекут по желанию.

Татары помнят, а в некоторых семьях готовят традиционные сложносоставные блюда, например, затируху (*умач*) на мясо-костном бульоне, либо на молоке, изделия из теста с начинкой типа пирожков (*кыстыбый, очпочмак* и др.). Правда, способ изготовления *кыстыбыя* здесь изменен и упрощен. Сейчас сочень раскатывается и на него кладется пюре, формируется пирожок, который обжаривается в масле. А в послевоенные десятилетия XX в. его готовили следующим способом: сочень выпекался на железной печи и только потом он начинялся пюре (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 39 об.).

Зимой татары готовят *бәлеш* – закрытый пирог с жирным мясом (из утятин, гусятины, конины) и картофелем/рисом. Интересно, что некоторые жители его могут называть *иштяк бәлеш*, то есть здесь слово «иштяк» используется не только для обозначения этноса (устаревшее название народа ханты), но и пирога, что означает «бестолковый», так как в начинке перемешаны разные продукты. Любопытно, что в начинке, вместо картофеля или риса, некоторые хозяйки используют покупную дробленую пшеничную крупу, морковь. Этот пирог женщины могут готовить для повседневного питания и на праздничные мероприятия (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 45 об. – 47; Т-125, л. 3 об.; Т-126, л. 3). Также отметим, что в этих поселениях татары помнят и вроде бы соблюдают обычай, согласно которому хлеб и выпечку дают собаке (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 11). Это считается *хайер* – в исламе это все (вещь, поступок, еда и др.), чем мусульманин добровольно жертвует во имя Бога.

В огородничестве здесь также, как и везде в Омской обл., наблюдается сокращение площадей выращиваемых овощей. Хотя в начале 2000-х гг., согласно полевым сборам И.Я. Требтау, главной овощной культурой в поселениях татар был картофель (Требтау И.Я. Основные хозяйственные занятия тарских татар в конце XX – начале XXI вв. : Вып. квалиф. работа. – Омск, 2004 // МАЭ ОмГУ. Научный архив. Ф. XIII. № 244. л. 38). Сейчас в большинстве семей меньше заготавливают овощей впрок. Женщины стали меньше консервировать домашних салатов, овощи маринуют в таре меньшего объема. Это объясняется тем, что размеры семей стали небольшими (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 10). Кроме того, у жителей появилась возможность покупать овощи зимой в сетевых магазинах.

Обследованные поселения расположены вблизи рек и озер, поэтому раньше рыбная пища здесь занимала важное место в питании. Информаторы рассказывают, что в послевоенные годы XX в. было различие в видовом составе употре-

бляемой рыбы между с. Качуково и д. Усть-Тамак. Д. Усть-Тамак расположена ближе к р. Иртыш, где находятся две зимовальные ямы, поэтому жители раньше стали использовать в пищу стерлядь. Но в последние годы добыча стерляди сильно уменьшилась из-за высоких штрафов и контроля рыбнадзора. В настоящее время количество потребляемой рыбы сокращается из-за разнообразия покупной пищи. Ее первичной обработкой нередко занимаются сами рыбаки: делят на группы (на заготовку или употребить рыбу в пищу в ближайшее время), чистят, заготавливают впрок. Женщины готовят рыбные блюда. В этих поселениях сохраняется традиция раздавать рыбу соседям, однако, опрошенные респонденты не считают это *хайером*. Интересно, что за рыбу одариваемый может что-то дать, чтобы даритель не уходил с пустыми руками (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 30). Здесь так же, как двадцать лет назад, используют сметану для улучшения вкуса рыбы (Тихомирова, П. О. Р/Т-9, л. 35 об., 47 об.). Жители любят томленную со сметаной мелкую щуку, называемую *сметаница*. Карасей здесь тоже томят и для вкуса добавляют сметану или майонез.

Уху (*балык шултасы*) варят с луком в сковороде. Могут добавить икры с яйцом. Рыбу также готовят способом обжаривания, предварительно обмакнув в муку или кляр. Если рыба крупная, от 1 кг, то удаляют голову, позвоночник. Здесь, как и двадцать лет назад готовят рыбные котлеты из больших щук (МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 158-7, к. 769–770). Филе перекручивается и добавляется один батон, размоченный в молоке (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 5 об.). Впрок рыбу сушат или консервируют в банках в автоклаве (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 35–36).

Традиции и новации в обрядовых блюдах и трапезах, а также при проведении обрядов и праздников

У татар обследованных населенных пунктах есть набор блюд, которые постоянно готовят на обрядовые трапезы. Из горячих блюд подают суп с домашней лапшой на мясо-костном бульоне без картофеля. При этом, по словам одного из респондентов, хозяйки стараются резать лапшу тонко, так как она оценивается бабушками во время трапезы. Еще, как правило, делается плов из мяса, моркови, лука и риса. Причем отметим, что суп и плов были также главными обрядовыми блюдами двадцать лет назад (Тихомирова, П. О. Р/Т-9, л. 24–25 об.; Т-11, л. 2 об.; Т-124, л. 11; Т-125, л. 13 об.).

Для татарского обрядового стола характерной чертой является обилие традиционных изделий из

теста. В с. Качуково и д. Усть-Тамак – это *баурсаки* (*яйма* или *урама* или *урама баурсак*) – типа хвороста (виде полосок теста, свернутых кольцами), *пәрәмечи* (полуоткрытые круглые изделия из теста с начинкой из фарша), открытые пироги со сладкой начинкой (например, из повидла или брусники), покрытые сверху жгутами теста как решеткой, пирожки, блины (*коймак*) (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 40–43 об., респондент – З.С. Мотовилова, 1959 г.р., с. Качуково; Т-125, л. 4 об., 11).

Любопытный момент, что здесь на все обрядовые трапезы готовят блины. Сейчас блины сворачивают трубочкой и поливают топленым сливочным маслом. Отметим, что их так же готовили двадцать лет назад. А раньше, вместо блинов, стряпали оладьи на опаре (Тихомирова, П. О. Р/Т-9, л. 25 об., 40; Т-11, л. 4; Т-124, л. 42; Т-125, л. 4, 39).

При устройстве обрядовых трапез наблюдаются элементы трансформации. К примеру, в момент чтения молитвы пищу на столе, как правило, закрывали тканью, но сейчас этот обычай нарушается (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 39). На поминки полагается пустить кровь, поэтому режется мелкий рогатый скот, но, как мы писали, сейчас мало держат баранов, поэтому в зависимости от состоятельности для приготовления горячих блюд могут купить халяльную курицу в магазине, либо заколоть домашнюю курицу. Хотя считается, что домашнюю курицу нельзя резать на поминки, так как у нее есть клюв и когти. Она будет клевать и царапать умершего [Тихомирова, 2006, с. 142–143]. Для обрядового стола сейчас также готовят нетрадиционные горячие блюда (капусту с мясом, филе рыбы (напр., судака), тефтели, голубцы, доламу из мяса, картофеля, капусты, моркови, уложенных послойно), покупают готовые кондитерские изделия и овощи, фрукты. Это объясняется, тем что стараются угостить как можно лучше: «*Сейчас бабушек фруктами не купишь. Чернику сами поедят. Они любят пироги с абрикосами. Арбузы алтайские, мед, сухофрукты на столе*» (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 11).

Раньше, в 2002 г., здесь в качестве *гүр садака* отдавали курицу (Тихомирова, П. О. Р/Т-9, л. 24 об., 40), сейчас – деньги. Жительница с. Качукова Ф.Х. Аппасова, 1961 г.р. с детства знала, что курицу желательно было давать черного цвета. Давали именно эту птицу, т.к. она гребет лапами назад. Таким образом пытались добиться, чтобы не было еще покойников (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 12). С.З. Мидигулова, 1949 г.р. и З.С. Мотовилова, 1959 г.р. вспоминали, что курице мыли лапки, клюв и отдавали человеку, который первый начинал копать могилу, либо мулле, либо обмывальщику (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 41; Т-126, л. 4, 24).

На праздники и свадьбы татары с. Качуково и д. Усть-Тамак готовили чак-чак лапшеобразной формы. Сейчас его могут заливать не сиропом из меда, а сгущенным молоком (Тихомирова, П. О. Т-126, л. 20). Его любят дети, поэтому теперь мамы и бабушки его стряпают еще и для повседневного стола.

В обследованных населенных пунктах наблюдаются черты, чаще всего встречаемые в свадебном обряде у татар Тевризского р-на Омской обл. К примеру, когда невесту перевозили в дом жениха, ее ставили на подушку. Мать жениха кормила молодую маслом и медом (Тихомирова, П. О. Т-126, л. 2) [Тихомирова, 2006, с. 134].

В настоящее время немногие жители с. Качукова и д. Усть-Томак отмечают мусульманские религиозные праздники. Например, здесь нет такого ажиотажа и большой подготовки к Курбан-байраму, как мы наблюдали в д. Байбы Тевризского р-на Омской обл. летом 2022 г. В какой-то степени это связано с тем, что мулла находится в районном центре – с. Знаменское на другом берегу Иртыша. По нашим наблюдениям, активный мулла может способствовать приобщению жителей к религиозным традициям. В этих поселениях построены мечети, но в них ходит мало народу (Тихомирова, Т-125, л. 12 об.). Летом 2022 г. на праздник Курбан-байрам мечеть в с. Качуково посетило ок. 10–12 чел., в большинстве женщины. Они в складчину купили барана и отмечали праздник в мечети. По рассказам жителей, в этом году, вроде бы, никто из жителей индивидуально барана не резал на Курбан-байрам и гостей на угощение не звал. Но все же, к религиозным праздникам (Курбан-байраму, Уразе-байраму) немолодые женщины готовятся – пекут перечисленные выше традиционные изделия из теста, если есть мясо, то могут приготовить шурпу и плов. Религиозные праздники здесь отмечаются больше в кругу семьи (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 37–37 об.).

Еще из локальных особенностей укажем, что жители не помнят, чтобы раньше в засуху читали молитву, делали жертвоприношение или варили кашу. В период засухи здесь только обливались водой (*янгыр явсын/янгыр яусы*) (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 29 об. 46; Т-126, л. 4).

Примеры межэтнических и этнокультурных связей татар, русских и белорусов

Как мы писали, особенностью этнического развития этого населения в XX в. было то, что здесь были браки между татарами и белорусами, русскими. Поэтому были тесные межкультурные контак-

ты и элементы взаимовлияний. Проиллюстрируем данное утверждение примером из жизни нашего информатора С.З. Мидигуловой, 1949 г.р.: «*Старшая сестра была замужем за белорусом, но он был как татарин. Понимал, говорил на татарском. Он был выходцем то ли с Витебской области. А вот его сестра Марфа Ивановна (она была золовкой старшей сестры информатора – Авт.) говорила, что ей тяжело говорить по-русски*». То есть ей проще было разговаривать на татарском языке. «*Мальчики со мной росли, они все разговаривали по-татарски. А сейчас все поменялось. Татары говорят по-русски*» (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 36 об. – 37).

Как мы выше писали, татары в смешанных и татарских семьях ранее держали свиней. Сейчас также покупают сало, если мужчины работают на Севере, т.к. это хорошо сохраняющийся продукт, когда человек едет в дороге, и дешевый, питательный, когда человек много работает на вахте.

По словам информаторов, в послевоенные десятилетия татары свиней не держали. Потом молодые татары стали разводить свиней. Это не одобряли старшие родственники. Одна из наших респондентов Ф.Х. Аппасова, 1961 г.р. поделилась своими воспоминаниями: «... *мама и дядька мужа ругались: “Чай пить не будем у вас”. У нас была отдельная посуда для свинины. <...> Старые люди ругались на свиней, которые паслись по деревне*» (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 13). В настоящее время здесь тоже есть пожилые люди, которые придерживаются старых традиций и порядков. Эти бабушки не употребляют свинину и не позволяют ее хранить в своих холодильниках (Тихомирова, П. О. Т-126, л. 24).

Мы наблюдали, что в смешанных татарско-русских семьях, когда жена русская, она владеет знаниями и навыками татарской кухни. Случаются интересные случаи в ходе узнавания этими женщинами татарских обычаев. Одна из русских жительниц с. Качуково рассказала нам случай, когда ее мужа не было дома, она попросила пожилого соседа зарубить курицу и принесла топор, чтобы он отрубил ей голову. Сосед посмотрел с удивлением и сказал: «*Зачем мучать птицу? Неси нож*». Татары режут, а не рубят голову животным и птице, как это делают русские (Тихомирова, П. О. Т-126, л. 25).

Одним из ярчайших проявлений взаимовлияния двух разных культур является отмечание татарами праздника Пасхи. С.З. Мидигулова, 1949 г.р. вспоминает, что татары Пасху отмечали в смешанных семьях в послевоенные годы. «*Я с племянницей ходила к сестре и Марфе Ивановне (золовка сестры информатора. – Авт.)*». (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 37–37 об.). Сейчас на Пасху татары красят только яйца, может быть кто-то еще стряпает пасхальные

куличи, но о таких нам не рассказывали. Большинство жителей их покупают в магазине. Их пекут в сельской пекарне, кстати, ее владелица – татарка. В отличие от русских, татары на Пасху не собираются, не отмечают праздничной трапезой (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 10). Обязательным атрибутом Пасхи являются пасхальные хождения детей с поздравлениями. Ходят поздравлять все дети, как русские, так и татары, как мальчики, так и девочки. Обычно ходят младшие школьники, но могут и старшие – до 7-го класса. Интересно, что в этих поселениях есть примета, что год будет хорошим и плодородным, если первым поздравлять заходит мальчик или мужчина. Иногда учителя напоминают о данной примете детям и советуют заходить первому мальчику. Эта примета относится не только к Пасхе, но и к Новому году (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 38). Пасхальные хождения происходят рано утром. Те жители, кто отмечает Пасху, заранее готовят пасхальные кулечки. В них складывают яйца, конфеты, печенье. Когда дети заходят в татарские семьи, они все равно могут сказать: «Христос воскрес!». Однако известны редкие случаи, когда татары могут попросить поздравить иначе – просто поприветствовать хозяев, так как они мусульмане (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 10; Т-125, л. 14 об., 29 об., 37 об.).

Жительница д. Усть-Тамак М.К. Фаткулина, 1947 г.р. сообщила, что раньше была еще одна примета на Пасху. Хозяйке нужно было, пока солнце не встанет, выйти во двор и в подоле одежды принести сколько влезет щепок. Это делалось для того, чтобы у хозяев велась птица (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 29 об.). А жительница с. Качукова Ф.Х. Аппасова, 1961 г.р. рассказала, что тетка мужа советовала на Пасху, пока никто не зашел в гости, занести и сжечь 4–5 полешек осиновых дров: «*Как труба вытягивают ноги “тяжелые”, болезни. Люди говорят: “Вот на Пасху зашел кто-то и весь год хозяин проболел”*» (Тихомирова, П. О. Т-125, л. 14).

В Вербное воскресенье татары, как и русские, рвали веточки вербы (7 штук или другое количество). Их ставили дома, еще помещали в сарае над входом, где держали скот. Когда первый раз животных выгоняли на пастбище, то их подгоняли этими ветками вербы. Сейчас некоторые жители обоих поселений соблюдают эту традицию. Раньше, еще 2002 г., когда выгоняли первый раз скотину на пастбище, пастуху давали яйцо. Теперь дают деньгами (Тихомирова, П. О. Т-124, л. 32). Это был довольно распространенный обычай у западносибирских татар [Тихомирова, 2006, с. 145].

В смешанных семьях татары и русские принимают участие в обрядах, связанных с погребением и поминовением родственников, хотя принадлежат

разным религиям; также хоронят на своих кладбищах – татарских и русских. Однако, в копке могилы, проводах умершего, поминовении участвуют все, несмотря на этническую принадлежность и вероисповедание (Тихомирова, П. О.Т-124, л. 9; Т-125, л. 46). Интересно, что татары в смешанных семьях ухаживают за могилами родственников на русском кладбище. При этом, если это женщина, на татарское кладбище она не ходит, соблюдая обычаи своего народа. К примеру, семья бабушки по материнской линии жительницы с. Качуково М.А. Айткуловой, 1960 г.р. были белорусы из окрестностей г. Минска. Она рассказала нам, что с внуками ходит на Троицу на русское кладбище, где похоронены ее белорусские родственники. Она смотрит за семью могилами, потому что других родственников нет. Примечательно, что ее «*дядюшки*», которые считают себя татарами по фамилии Муртазины (являются выходцами из смешанных семей. – Авт.), накануне праздника ходят на русское кладбище и чистят эти могилы.

Итак, мы рассмотрели некоторые аспекты хозяйства и культуры татар, проживающих на территории Знаменского р-на Омской обл. в поселениях с. Качуково и д. Усть-Тамак. Фактически сейчас этот куст представляет собой микрогруппу на правом берегу Иртыша в междуречье Уя и Шиша и своеобразный анклав среди не татарского, в основном, славянского населения. В хозяйственных занятиях, направленных на производство продуктов питания, мы наблюдаем общие с другими поселениями татар тенденции (сокращение личного подсобного хозяйства; уменьшение значения присваивающих отраслей, увеличение доли покупных продуктов питания). Вкратце рассмотрев повседневные и обрядовые блюда, и сравнив с материалами 2002 г., мы видим, что сохраняется костяк бытовавших в то время технологий и блюд (*шурпа*, плов, томление рыбы в сметане, варка ухи в сковороде, изделия типа хвороста, *парэмечи*, *балеш* и др.). Сильные изменения коснулись молочных продуктов. Их роль в питании снизилась. Меньше стали употреблять рыбы, дичи, добываемой на охоте. Спецификой данной микрогруппы является межэтническое и этнокультурное взаимодействие со славянским

населением (она рассмотрена на примере праздника Пасхи, участия в обрядах погребального и поминального цикла и др.).

Список литературы

Корусенко С.Н. Граница между группами: этническая история населения микрорегиона // Интеграция археологических и этнографических исследований: сб. науч. тр. – Казань, 2010. – Ч. 1. – С. 126–129.

Сибирские татары. Результаты экспедиций 2002 г. Знаменский отряд. Научные результаты // Кафедра этнографии и музееведения Омского государственного университета [Электронный ресурс]. – URL: <http://ethnography.omsu.ru/page.php?id=808> (дата обращения: 21.09.2022).

Тихомирова М.Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: проблемы формирования и этнокультурных связей. – Омск: Наука, 2006. – 232 с.

Требтау И.Я. Хозяйственные занятия населения с. Качуково Омской области (по материалам экспедиции 2002 г.) // Диалог культур и цивилизаций: тез. IV науч. конф. молодых историков Сибири и Урала. – Тобольск, 2002. – С. 49–51.

References

Korusenko S.N. Granica mezhdru gruppami: etnicheskaya istoriya naseleniya mikrорегиона. In *Integraciya arheologicheskikh i etnograficheskikh issledovanij*. Kazan', 2010. Vol. 1. P. 126–129. (In Russ.).

Sibirskie tatary. Rezul'taty ekspedicii 2002 g. Znamenskij otryad. Nauchnye rezul'taty. In *Kafedra etnografii i muzevedeniya Omskogo gosudarstvennogo universiteta*. URL: <http://ethnography.omsu.ru/page.php?id=808> (Accessed: 21.09.2022). (In Russ.).

Tihomirova M.N. Kul'tura pitaniya tatar Srednego Priirtysh'ya: problemy formirovaniya i etnokul'turnyh svyazej. Omsk: Nauka, 2006. 232 p. (In Russ.).

Trebtay I.Ya. Hozyajstvennye zanyatiya naseleniya s. Kachukovo Omskoj oblasti (po materialam ekspedicii 2002 g.). In *Dialog kul'tur i civilizacij*. Tobol'sk, 2002. P. 49–51. (In Russ.).

Тихомирова М.Н. <https://orcid.org/0000-0001-8271-8451>