

*Григулевич Н.И.* Роль зерновых и зернобобовых культур в адаптации народов Закавказья и русских переселенцев // Хлеб в народной культуре / Отв. ред.: С.А. Арутюнов и Т.А. Воронина. М. «Наука». 2004. - С.251-277.

---

**Роль зерновых и зернобобовых культур  
в адаптации народов Закавказья  
и русских переселенцев**

**Н.И.Григулевич**

*Худо, брат, жить в Париже: есть нечего;  
черного хлеба не допросишься...*

Из рассказа графа В.А. Шереметева

А.С.Пушкину

Особенности традиционных систем питания того или иного народа вытекают из особенностей хозяйственной деятельности, образа жизни, национальных традиций, которые, в свою очередь, определяются природными условиями, в которых они формировались.

Хозяйственный цикл коренных народов Закавказья определял и цикличность миграций у кочевников и периодичность возделывания тех или иных культур у земледельцев. А из этого уже следовал набор употребляемых в то или иное время года продуктов или, напротив, отсутствие каких-либо компонентов в традиционном питании.

Локальные условия для ведения того или иного типа хозяйства варьировали на рассматриваемой территории. Это определялось ее крайним многообразием как в ландшафтном, так и в климатическом

отношении. Кроме того, для народов, долгое время живших на одной этнической территории, были характерны разные типы хозяйственной деятельности. Так, у русских и армян преобладало земледелие, а у азербайджанцев - скотоводство (оседлое и отгонное).

Поскольку данное исследование проводилось под этноэкологическим углом зрения, в центре нашего внимания будут следующие аспекты традиционного питания: повседневный рацион, ритуальная пища, сезонность в питании, пищевые ограничения, посты, половозрастные различия, престижность употребления тех или иных блюд. Иначе говоря, мы сознательно ограничиваемся кругом тех проблем, которые в наибольшей степени позволяют проанализировать роль традиционного питания в культурной адаптации того или иного этноса. При этом целый ряд проблем (порядок проведения трапез, традиционная утварь и ряд других) остается за рамками данного исследования.

С. 251

Широкое потребление хлеба и мучных продуктов имеет большое практическое значение, так как в питании человека они являются основным источником растительного белка и углеводов, а также витаминов группы В и минеральных солей. За счет зерновых продуктов обеспечивается не менее 40 % суточной потребности организма в белке.

Основная ценность зерновых продуктов заключается в высоком содержании в них углеводов, которые представлены в основном в виде крахмала. При обычном смешанном питании только за счет зерновых продуктов в течение суток организм получает около 1600 мг фосфора и 2000 мг магния, которые в значительной степени удовлетворяют потребность организма в этих веществах. В 100 г зерно-

вых продуктов содержится 0,4-0,7 мг тиамина, около 0,2 мг рибофлавина и 2-5 мг ниацина . Дефицит лизина и триптофана в белке пшеницы, компенсируется за счет более полного усвоения белков молока.

## **История вопроса**

На первых порах жизни в Закавказье русские переселенцы традиционно выращивали рожь, посевы которой, однако, постепенно уменьшались. По этому поводу Н.Дингельштедт писал, что «переселенцам пришлось расстаться со знакомыми посевами ржи и овса, но они скоро вошли во вкус пшеничного хлеба»<sup>1</sup>. Тем не менее в некоторых регионах Восточного Закавказья (преимущественно в горной местности) русские продолжали возделывать рожь еще в конце 19 - начале 20 века. Так, озимую рожь культивировали русские крестьяне в горной части Геокчайского и Шемахинского уездов<sup>2</sup>, Шушинского и Джебраильского уездов<sup>3</sup>. В горной части Елисаветпольского уезда русские выращивали яровую рожь<sup>4</sup>, а в Ахалкалакском уезде Тифлисской губернии рожь высевали не только русские, но и армяне<sup>5</sup>. Наши полевые материалы свидетельствуют, что в некоторых русских селах культура ржи, несмотря на весьма неблагоприятные для нее условия, поддерживалась вплоть до 1940-х гг. 20 в.

Основу же зернового клина в Закавказье составляла пшеница. Например, в Казахском уезде Елисаветпольской губернии на ее долю приходилось 65% всей посевной площади. Вследствие разнообразия климатических и почвенных условий количество сортов пшеницы, культивировавшихся местным населением, было значительно. Наиболее распространенными сортами были красная (кормы-гюльгана) и белая (аль-гюльгана) пшеницы. И та и другая подразделяются

на не требующую орошения и выдерживающую засуху (дамиа) и возделываемую лишь на поливных землях (арапа). Эти сорта давали хороший урожай на обширных площадях долины Куры, но не выдерживали более сурового климата нагорной полосы. Самый дорогой и редкий

С. 252

сорт местной пшеницы, который давал крупные зерна и белую муку, называется «татух». Его в основном разводили армяне<sup>6</sup>.

Попытки русских в условиях Закавказья интродуцировать привычные им сорта культурных растений, привезенные из южной России, не всегда оканчивались успешно. Так, в Казахском уезде Елисаветпольской губернии они начали выращивать привезенную с собой красную яровую пшеницу «гирку». Но несмотря на аналогичные югу России климатические условия, этот сорт на Кавказе не акклиматизировался, и русские были вынуждены перейти на выращивание местных сортов. Более урожайные сорта пшеницы - «сары-бугда» и «кара-кличиг» встречались у армян и у русских Елисаветпольского уезда. В нагорных местностях господствовал сорт пшеницы «гюргяни» или «хырда-бугда» (мелкая пшеница)<sup>7</sup>. В Зангезурском уезде, население которого состояло из армян, азербайджанцев и русских сектантов, живших в селении Базарчай, также возделывались местные сорта пшеницы.

В Ленкоранском уезде Бакинской губернии из местных сортов пшеницы выращивались голоколоска и остистая с мягким зерном<sup>8</sup>. В селе Ивановка русские высевали озимую пшеницу «сари-бугда», яровую «кубанку». Избыток хлеба они продавали в основном коренным жителям сел Лагич, Химран и Джульян<sup>9</sup>.

В Закавказье, где посе́вы часто страдали от градобития и ранних заморозков, порой уничтожавших урожаи целых уездов, полеводство требовало особой опытности и хорошего знания местных условий. Вероятно поэтому оно, как правило, удовлетворяло в основном нужды местных крестьян. Сравнительно редко удавалось выращивать хлеб на продажу. К числу таких удачливых регионов, кроме уже упоминавшейся выше Ивановки, относилось Духоборье, располагавшееся на высокогорном плато в Ахалкалакском уезде. Основной зерновой культурой, была яровая пшеница<sup>10</sup>. Газета «Кавказское сельское хозяйство»<sup>11</sup> писала о духоборском селе Славянка в девяти верстах от Кедабека: «Средним числом каждый домохозяин продает от 100 до 200 пудов муки; отдельные хозяева продают по 500 пудов, да и на запас оставляют по стольку же и более».

Полба высевалась в самых небольших количествах в некоторых селах Эчмиадзинского, Александропольского, Новобаязетского, Зангезурского уездов<sup>12</sup>. В полосе предгорий Геокчайского и Шемахинского уездов ее культивировали армяне и русские.

Почти также широко, как пшеница, были распространены посе́вы ячменя, особенно незаменимого на истощенных и слабых почвах. В полосе предгорий и выше чаще встречался «черный» ячмень, а на плоскости преобладал «белый». В горах Геокчайского, Шемахинского и Ленкоранского уездов Бакинской губернии, Зангезурского и Эриванского уездов кроме русских его выращивали азербайджанцы и армяне.

С. 253

Одним из самых распространенных в Закавказье злаков издавна было просо, неприхотливое и не требовавшее полива в горных условиях. Его высевали в Казахском, Елисаветпольском, Шушинском

и Джебраильском уездах Елисаветпольской губернии<sup>13</sup>. В горах Геокчайского, Шемахинского и Ленкоранского уездов Бакинской губернии, Зангезурского и Эриванского уездов кроме русских его выращивали азербайджанцы и армяне.

В виноградно-шелководческой и горной зонах Шемахинского и Геокчайского уездов Бакинской губернии русские крестьяне культивировали красное просо. Его урожайность вдвое превышала урожайность пшеницы. В дождливые годы она даже возрастала. Русское «белое» и «красное» просо ценилось вдвое дороже местного «желтого». Исследователи отмечали, что хотя просо не отличалось большой питательностью, из-за своей дешевизны (на рынке просо стоило вдвое дешевле пшеницы) оно служило большим подспорьем в пище крестьянина<sup>14</sup>.

В меньших размерах просо высевали в Ленкоранском уезде Бакинской губернии. По всей Эриванской губернии, за исключением возвышенных местностей с суровым климатом, кроме русских крестьян просо культивировали армяне и азербайджанцы<sup>15</sup>.

Культура гречихи до прихода русских была практически незнакома коренным народам Закавказья. Русские крестьяне-переселенцы на протяжении многих лет пытались с переменным успехом интродуцировать ее в новых условиях. Нередко их усилия оставались тщетными. Так, молокане села Ивановка Геокчайского уезда Бакинской губернии в первые годы после переселения на Кавказ пытались выращивать гречиху, но потом из-за плохих урожаев перестали. В 1884 г. посевы гречихи в Ивановке были возобновлены, но вновь неудачно<sup>16</sup>. А.Д.Ерицов, изучая в 1886 г. русские поселения Казахского уезда Елисаветпольской губернии, отмечал, что «многие молоканские хозяйства уже давно перестали возделывать гречиху, а

другие, хотя и продолжают, но скорее для опытов. Здесь в нагорной полосе она пропадает от перемены погоды, ночных заморозков и туманов<sup>17</sup>.

Пожалуй, единственное исключение составляли два молочанских села Эриванской губернии - Воскресеновка и Никитино, где долгое время удавалось получать стабильные урожаи. По нашим полевым материалам, для своих нужд гречиху выращивали вплоть до 30-40-х гг. 20 в., но на местных рынках она не пользовалась спросом. Нам представляется, что именно последнее обстоятельство послужило главной причиной, по которой русские этих сел в конце концов перестали возделывать гречиху.

На наш взгляд, для успешной адаптации мигрантов в новых условиях требовалось максимально полно воспроизвести характерную для них систему жизнеобеспечения. Как показывает пример с гречихой, успех возобновления на новом месте традиционного

#### С.254

хозяйства зависел не только (и может быть не столько) от природных условий, трудолюбия и желания самих мигрантов, сколько от рыночной конъюнктуры, которая в свою очередь была тесно связана с системой жизнеобеспечения коренных народов Закавказья. Иными словами, успешная адаптация русских переселенцев наряду с другими факторами была опосредована характером их взаимоотношений (натуральный обмен, рыночные отношения) с коренными народами.

Подобно гречихе, посевы овса появились в Закавказье с приходом русских. В условиях Закавказья овес не получил сколько-нибудь значительного распространения. Местное население вместо ов-

са давало в корм скоту ячмень, и русские, также перейдя на ячмень, разводили овес скорее как привычную, чем незаменимую в хозяйстве культуру.

До революции в Закавказье сравнительно широко были распространены посевы риса, который играл значительную роль в традиционном питании местного населения. Его выращивали в долинах рек Казахского, Зангезурского, Шушинского и Джебраильского уездов Елисаветпольской губернии<sup>18</sup>. Талыши, составлявшие более половины населения Ленкоранского уезда, употребляли в пищу рис наравне с хлебом или даже вместо него. Не удивительно, что производство и потребление риса в губернии было весьма значительно. Если годовой расход риса на одного жителя равнялся приблизительно 6 пудам, то общее потребление в уезде выражалось цифрой 840 тыс. пудов. А вывозилось из губернии - 1 млн. 523 тыс. пудов<sup>19</sup>. Тот факт, что русские, поселившись в том же Ленкоранском уезде, продолжали возделывать только привычные для них злаки, можно объяснить ярко выраженным стремлением сохранить традиционную для них материальную культуру.

Зернобобовые культивировались в основном местным населением. Это были: чечевица, бобы, горох, лобби. Особенно много разводили их армяне, для которых плоды этих растений составляли основную пищу в постные дни. Под озимую и яровую чечевицу и яровые бобы отводились истощенные почвы, главным образом, на приусадебных землях, изредка на полях<sup>20</sup>.

Из масличных растений в Закавказье наиболее распространены были лен и конопля. Жители некоторых молочанских сел отводили значительную часть своих полей под посевы льна. Только в одном селе Михайловка Казахского уезда работало 6 маслобоен. Лья-

ное масло успешно сбывалось на станциях Закавказской железной дороги. Кроме того, молокане для добывания масла сеяли в небольшом количестве сурепицу, а армяне - рыжик (дикий лен), клещевину и кунжут<sup>21</sup>.

С. 255

### **Азербайджанские традиции потребления муки, ее производных и хлеба**

Для традиционного питания азербайджанцев издавна была характерна молочно-растительная направленность, при умеренном использовании мясных продуктов<sup>22</sup>. Основное место в традиционном питании отводилось и отводится хлебу, который выпекается из муки различных видов злаков.

На территории Азербайджана зафиксированы различные виды тендиров для выпечки хлеба: дойле тендир, бадлы тендир и кэрпич тендир<sup>23</sup>. В обследованных нами районах распространен в основном бадлы тендир, стены которого обкладывают жгутом - бадом.

Сейчас по нашим полевым материалам хлеб выпекают только из пшеничной муки (ячмень, просо и полба вышли из употребления и используются только на корм скоту). В качестве дрожжей используют кусочек теста, оставшегося от предыдущего замеса. Тесто (мука, вода, соль и дрожжи) после замеса подходит в течение трех часов, затем его выпекают в тандыре (глиняной печи для выпечки хлеба).

Как правило, тендир расположен на хозяйственном дворе, в некотором удалении от жилых и хозяйственных построек (во избежание

С.256

пожара). Перед тем, как печь хлеб, тендир топят сушняком в течение получаса. За 15 минут хозяйка выпекает 16-17 чуреков из расчета на семью, состоящую из 12 человек. Этого хлеба хватает на три дня. Вес каждого чурека приблизительно равен 1 кг. Хлеб хранят в кастрюле с плотно прикрытой крышкой. Таким образом, в день на человека приходится около 500 г хлеба.

На садже выпекали тонко раскатанный хлеб юха или фэтир. Этот вид хлеба во время кочевок в 19-начале 20-го века на летних пастбищах часто заменял чурек. Выпекали его только из пшеничной муки. Кроме того, на садже выпекали хлеб из кислого теста в виде лепешек - хамралы. В Казахском и Таузском районах следует отметить выпечку и довольно широкое употребление в пищу кукурузных лепешек джад. Иногда эти лепешки делали с добавлением либо пшеничной, либо просяной муки. Азербайджанцы всегда считали хлеб «аванлыг» основой еды. Любили свежеспеченный хлеб с сыром - демэч. Изредка пекли сдобный хлеб - кембя. Выпекали его между двумя саджами, положив поверх раскаленные угли. К праздникам на садже выпекали сдобные слоеные лепешки - фсяяли. На торжества жарили во фритюре пирожные - гаттама из слоеного теста. слоеные лепешки - фсяяли. На торжества жарили во фритюре пирожные - гаттама из слоеного теста<sup>24</sup>.

Из мучных блюд в 19 - начале 20 века часто готовили хашил (густая каша из пшеничной муки с маслом), гуймаг, тутмач (пшеничная крупа, сваренная в молоке, с маслом и с луком), ярмахашил (пшеничная крупа, сваренная в пахтанье с маслом) и другие. Преобладание мучных блюд вело к меньшему потреблению собственно хлеба. В качестве ритуального блюда готовили и готовят халву. Пшеничную муку обжаривают в масле до золотистого цвета и, добавив сироп, либо патоку, в горячем виде раскладывают в мелкие тарелки или заворачивают в юха.

По сравнению с другими этнографическими зонами Азербайджана в Таузской и Казахской зонах мучные блюда в старину готовили чаще. Особенно в холодное время года. Рассказывая о мучных блюдах, пожилые люди называли прежде всего *хангяль*. Готовили его следующим образом: тонко раскатанное тесто (пресное, замешанное на воде), нарезали на небольшие квадратики. Слегка подсушив, их отваривали в подсоленной воде и откидывали на дуршлаг. Подавали хангяль с мясом, с жареным луком и гурудом. Готовили также суп-хангяль.

Азербайджанцы часто готовят лапшу - эришта, которую заготавливают и впрок, предварительно подсушив и поджарив. Перед употреблением лапшу варят в подсоленной воде и в зависимости от добавления к ней масла, мяса или бобовых получают различные блюда. Мучные блюда, считающиеся согревающими, чаще едят в холодное время года. Вероятно, поэтому суп с лапшой в Таузском и Казахском районах называют *исти* (буквально - *горячо, жарко*). Исти готовят и на мясном бульоне, часто на бульоне заготовленного впрок мяса. Лапша

шла на приготовление и таких вторых блюд, как *аш*. Для приготовления этого блюда лапшу могли комбинировать с рисом, иногда и с мелкой фасолью (*маш*). Старожилы помнят, что в прошлом обязательным было приготовление именно этого блюда за месяц до праздника Новруз (Ноуруз) Байрам <sup>25</sup>. Кроме того, пшеничная мука используется для приготовления , пельменей, пирогов, первых и вторых блюд.

Особое место отводится в азербайджанской кухне бобовым (в основном это горох и фасоль). Они используются при приготовлении первых и вторых блюд как повседневного, так и праздничного рациона. Содержание белка в них достигает 23% (по сравнению с 10-12% в зерновых культурах), жира - 2%, углеводов - 60%.

Горох, крупная и мелкая фасоль служат в качестве добавочного компонента к различным блюдам. Больше других использовали фасоль. Из ее молодых стручков готовят ряд блюд. Фасоль тушат, добавляют лук, подкисляют, иногда заливают яйцами. Зеленую фасоль едят с подливой из гатыха с чесноком. Зрелую фасоль варят, мнут, получая густую кашу. Одним из древних традиционных блюд можно считать хадик- кашу из бобовых, пшеницы и кукурузы. Его готовили чаще зимой.

Таким образом, мы видим, что повседневная пища сельских азербайджанцев в значительной степени сохраняет традиционные черты. В ней, как и в конце 19 - начале 20 века, преобладают зерно-бобовые и кисломолочные продукты, а также продукты растительного происхождения при умеренной роли мясных продуктов.

## **Армянская культура питания и традиции потребления зерновых и зернобобовых**

У армян среди всех сельскохозяйственных продуктов преобладали зерновые, в основном пшеница и полба. Только в высокогорных районах с особо суровым климатом на первое место выступал ячмень, который, тем не менее, воспринимался как вынужденный заменитель пшеницы<sup>26</sup>.

Из пшеничной муки выпекали тонкий лаваш и бомби (пруз). Тонкий лаваш, по наблюдению С.Д.Лисициана, выпекали раз в несколько месяцев в тех областях Армении, где было трудно с топливом. В лесистых местах, где тонир (глиняная печь для выпечки и запекания продуктов) нагревался дровами, хлеб выпекали раз в несколько дней и он имел форму толстой лепешки. В лаваш заворачивают зелень, сыр, мясо, кашу<sup>27</sup>. В качестве суррогатов к пшеничной муке иногда примешивали ячменную или добавляли картофель. Хлеб у армян всегда считался основой еды. На это указывает и тот факт, что слова

С. 258

«завтракать», «обедать» и «ужинать» у армян часто заменяют словом «һацутел», что означает «есть хлеб»<sup>28</sup>. Праздничным, ритуальным печением был особый сдобный хлеб «гата», с начинкой или без.

Древнейшим способом употребления зерновых продуктов у армян было жарение грубо молотых зерен пшеницы или полбы. Обрядовым блюдом был "похиндз" (поджаренная и грубо смолотая пшеница), политая горячим топленым маслом и

сывороткой. Иногда эту крупу варили в воде с сахаром или медом, добавляя к ней изюм, миндаль и другие орехи.

Овес был почти не известен, рожь возделывали не везде. Особенно ценились блюда из риса, которые готовились как с мясом, мясным фаршем и рыбой, так и с изюмом или курагой.

## **Хлеб и зерновые в традиционной системе питания русских старожилов на Кавказе**

В силу этнической и конфессиональной замкнутости группы русских переселенцев, попавшие в Закавказье, сумели сохранить целостность своего бытия. На новой Родине они столкнулись с чрезвычайно разнообразными природными условиями. Хозяйство коренных кавказских народов, несмотря на ряд общих черт, различалось как между самими этими народами, так и отличалось от традиционного хозяйства русских крестьян. Главным таким отличием, пожалуй, являлась достигнутая за длительный исторический период адаптированность хозяйства коренных жителей к сложным и разнообразным природным условиям Закавказья.<sup>29</sup> Этот путь русским крестьянам предстояло пройти в ходе этнокультурной адаптации, отчасти уже рассмотренной выше.

В структуре питания русских старожилов в местах выхода основу составляли продукты земледелия. При переселении на Кавказ на первоначальном этапе адаптации русские переселенцы пытались сохранить весь традиционный пищевой комплекс: выращивали озимую и яровую пшеницу, полбу, просо, рожь, гречиху, овес, ячмень, лен, коноплю (из семян двух последних давили растительное масло),

картофель, капусту, тыкву, хрен, морковь, свеклу, бобы, горох. Ячмень и овес шли в основном на корм скоту.

Пища русских крестьян в первые годы после переселения ничем не отличалась от той, к которой они привыкли на своей родине. Основу ее составляли хлеб из пшеничной муки, мучные и крупяные блюда, молока и продукты из него. Традиционными напитками были квас и брага. Употребление крепких спиртных напитков осуждалось приверженцами всех религиозных толков русских старожилов.

С.259

### **Локальные пищевые комплексы молокан Армении и Азербайджана**

Учитывая необходимость локального подхода при этноэкологическом исследовании системы жизнеобеспечения, представляется целесообразным рассмотреть динамику системы питания в конкретных русских поселениях на территории Восточного Закавказья. В качестве таких поселений мы выбрали молоканские села Новоивановку Кедабекского района Азербайджана, Лермонтово (бывшая Воскресеновка) и Фиолетово (бывшее Никитино) Гугарского района Армении, история развития и формирования которых представляется нам достаточно типичной для русских старожильческих селений

Новоивановка расположена на высоте 1400-1500 м над уровнем моря в глубине Малого Кавказа в горно-лесном поясе. Невдалеке от села расположены альпийские луга, издавна служившие летними пастбищами для азербайджанцев с равнин. В 1987 г. в Новоивановке оставалось всего 332 русских старожила, или 21,7% ко всем жителям села<sup>30</sup>. Остальные жители - азербайджанцы, поселившиеся

в Новоивановке сравнительно недавно (еще в 30-40-е годы 20 в. это было чисто русское село).

Успех первого этапа адаптации (1850-1880-е гг.) позволил новоивановцам сохранить привычную для них систему питания, характерную для крестьян юга России (с учетом религиозных запретов). Основу питания, как видно из данных таблицы 2, составленной по результатам полевых исследований по программе «Традиционное питание сельского населения», составляли мучные блюда из пшеничной, ржаной и ячменной муки, овощи (брюква, капуста, морковь, картофель), а также мясо (говядина), молоко и его производные, птица.

Практически все продукты питания, за исключением дикорастущих ягод и грибов, производились самими новоивановцами. Покупными были соль, второстепенные продукты (вишня, груша, слива), продукты, которые было трудно произвести в новых условиях (ржаная мука, тыква), а также, на первых порах, - баранина, капуста, мед. Таким образом, в питании русских сектантов после их переселения особых перемен не было.

В последующие годы ассортимент натуральных продуктов питания несколько увеличился, включив в себя продукты садоводства<sup>31</sup> и томаты, а к покупным продуктам прибавилась кукурузная и рисовая крупа, а также подсолнечное масло. Вследствие земельного дефицита переориентация хозяйства на более урожайные культуры способствовала увеличению потребления картофеля (его стали добавлять даже в тесто для выпечки хлеба) и сохранению блюд из гречневой

крупы, что, разумеется, не лучшим образом отражалось на качестве питания.

Не рискуя утверждать, что питание новоивановцев было достаточным и сбалансированным, скажем только, что к тому имелись все необходимые предпосылки. Так, по нашим расчетам, в первые десятилетия нашего века на каждого человека приходилось пшеничной муки не менее 180 кг в год, картофеля (для личного потребления) - 100 кг, молока - 280 л, мяса - 50 кг. Довольно высокие урожаи были в садах. Ценными поставщиками витаминов были продукты лесного сбора и сухофрукты, покупаемые у местных армян и азербайджанцев. Высокий прирост населения и нормальная демографическая структура в первые годы адаптации русских на Кавказе<sup>32</sup> свидетельствуют о том, что питание в целом было сбалансированным, и это не противоречит рассказам старожилков.

Уровень благосостояния отдельных семей в большей степени отражался не на качестве питания, а на способах приготовления блюд (например, в пшеничный хлеб добавляли ячменную или кукурузную муку) или на возможности употреблять праздничные (или ритуальные) блюда (последнее касается опять-таки мясных ингредиентов, как, например, свадебная молоканская лапша с говядиной).

Прочная собственная хозяйственно-сырьевая база позволила новоивановцам сохранить сложившуюся систему питания даже в сложные годы коллективизации и Отечественной войны. Достаточно сказать, что во время войны, хотя в Новоивановке было много эвакуированных, от голода никто не страдал.

Наши полевые материалы показывают, что после войны, вплоть до конца 1950-х годов, основа системы питания в целом оставалась неизменной. На приусадебных участках продолжалось развитие садоводства, начавшееся в 1930-х годах. На огородах стали больше экспериментировать: выращивать баклажаны, кабачки, подсолнечник, огурцы, помидоры - словом, культуры, требующие в данных климатических условиях специальной заботы. Среди нововведений основными стали лук и чеснок (пожилые люди по-прежнему не употребляют их), черемша, сладкий перец. Вышли из употребления брюква, конопляное и горчичное масло.

Если ассортимент питания особенно не изменился, то источники пополнения продуктов переменились существенно. Впервые за всю историю Новоивановки многие из основных продуктов питания приходилось покупать. Уже в начале 1960-х годов крестьяне частично покупали пшеничную муку, топленое молоко и масло, баранину, говядину и свинину. Необходимость в покупке этих продуктов возрастала по мере того, как новоивановский колхоз усиливал ориентацию на производство картофеля, дававшего хорошие урожаи. Среди покуп-

С. 261

ных продуктов новшеством были макаронные изделия и хлеб заводской выпечки, сахар и байховый чай.

Именно ориентация на покупное, а также перечисленные нововведения сильно поколебали традиционную систему питания русских старожилов, а вовсе не многочисленные заимствования кавказских рецептов, как это можно было предположить в начале нашего

исследования. Трудности в производстве продуктов питания в личном хозяйстве резко снизили стимулы к самообеспечению. Покупные макаронные и хлебные изделия, при их сравнительной дешевизне, явились серьезной альтернативой традиционному питанию, а употребление сахара и чая отсекло целый культурный пласт, включающий развитую технологию хранения и переработки фруктов, ягод, трав и их использование в различных видах выпечки. Так как мед, сухофрукты, лесные ягоды были практически полностью вытеснены рафинированным сахаром, единственным источником витаминов в зимне-весенний период, если не считать некоторое количество овощей и фруктов, сохраняемых в свежем виде, являются всевозможные варенья, которые содержат в четыре раза меньше полезных веществ, нежели сухофрукты.

В 1960-1970-е годы, в системе питания русских новоивановцев наступает качественный перелом. Отныне большинство основных продуктов питания - покупные, за исключением картофеля, некоторых овощей и зелени. Все остальное, в том числе мясные и молочные продукты, становится невозможно производить. При нестабильности пищевого рациона, зависящего от колебаний цен на рынке, дефиците в государственной торговле, основу питания составили картофель и хлебопродукты.

В 1980-90-е годы перечисленные тенденции еще более усилились. Нынешняя система питания русских старожилов, сохраняя свою ориентацию на круг традиционных продуктов и блюд, по источникам пополнения стала целиком зависимой от рынка и государственной торговли. А это значит, что нет стабильности повседневного рациона, а также сбалансированности питания. Во все сезоны резко преобладают мучные блюда, картофель, капуста, яйца; уве-

личилось потребление сахара, соли и специй (сказывается перенимание рецептов кавказской кухни).

В качестве примера изучения локального комплекса жизнеобеспечения мы представляем материалы, собранные нами за полевой сезон 1987 года в двух русских селах Армении – Лермонтово (бывшая Воскресеновка) и Фиолетово (бывшее Никитино). Здесь живут потомки русских крестьян – молокан, которые в 30-40-е гг. XIX в. покинули южные губернии России и перебрались в Закавказье. В силу этнической и конфессиональной замкнутости эта группа сумела сохранить свою целостность. Вот как описывает свои впечатления от

С.262

поселений русских крестьян, которые облюбовали для своего устройства возвышенное горное плато со знаменитым озером Гокча (Севан) известный исследователь-кавказовед А.Ф.Ляйстер: «...И здесь, среди чуждо звучащих для русского уха названий армянских и татарских селений, появились: Воскресеновка, Никитино, Надеждино, Семеновка... Целый ряд селений, посещая которые как-бы переносишься за тысячи верст – в самую глубь коренной России: те же мазанки с подслеповатыми окнами у бедных, те же деревянные срубные хаты с тесовою или черепичною крышею и традиционным коньком на ней у зажиточных, тот же теплый запах теплого хлеба и дымка, который так мягко окутывает вас при въезде в любую из российских деревень...»<sup>33</sup>

Лермонтово и Фиолетово возникли в 1840-х годах вдоль дороги Дилижан-Караклис, пролегающей по нескольким межгорным до-

линам. В одной из таких долин, в нескольких километрах одно от другого и разместились эти два села. Конкретные места для поселений выбирались мигрантами с тем расчетом, чтобы сельскохозяйственные угодья размещались на плоскости, хорошо прогреваемой солнцем, а жилые строения были защищены от северных ветров. Благодаря этому, несмотря на сравнительно большую высоту относительно уровня моря, климатические условия, в которых проживает и ныне русское население, здесь в целом вполне удовлетворительны для жизни и ведения хозяйства.

Справедливости ради надо отметить, что такое расположение селений не исключает объективных трудностей для земледелия. В частности, поля, расположенные на дне долины, подвержены сильным ветрам, которые здесь отнюдь не редкость, а также выхолаживанию почвы в ночные часы при повышенной влажности. Другой сложностью является качество почв. Они, как правило, маломощны, каменисты и малогумусны.

Лермонтово и Фиолетово относятся к тем немногим селам, обследованным нами на территории Закавказья, в которых русские по численности резко превосходят коренные национальности (армян, азербайджанцев, курдов). Так, в Лермонтово при общей численности 1583 человека на долю русских приходится 89%, а в Фиолетово при общей численности 1800 человек русские составляют 87% (данные на 1987г.). Это обстоятельство, безусловно, также способствовало большей сохранности в этих селах традиционной для русских культуры.

В структуре питания русских старожилов в местах выхода основу составляли продукты земледелия. При переселении на Кавказ почти все они сохранились без изменения. На

первоначальном этапе адаптации русские пытались сохранить без потерь весь традиционный земледельческий комплекс: выращивали озимую и яровую пшеницу, полбу, просо, рожь, гречиху, овес, ячмень, лен, коноплю, мак (из семян трех последних культур давили растительное масло), бобы, горох. Со временем из употребления вышли лишь гречневая и ржаная мука. Культуры, которые по тем или иным причинам переставали возделываться, сохранились в рационе благодаря тому, что перешли в разряд покупных. Льняное, конопляное и маковое масло было заменено подсолнечным. Некоторые традиционные для русских земледельцев компоненты стали употребляться шире за счет вве-

С. 263

дения в рацион новых блюд, заимствованных из кухни кавказских народов.

С другой стороны, набор продуктов земледелия, используемых в питании русских старожилов, с течением времени также расширился за счет многочисленных заимствований. Из зернобобовых это кукуруза в початках, кукурузная крупа и фасоль. Эти заимствованные компоненты используются для приготовления или модифицированных русских блюд (борщ), либо традиционных кавказских блюд и приправ (плов, лобио и др.). В данном случае заимствованные компоненты не столько компенсируют утраченные при переселении, сколько существенно расширяют основу традиционного питания, особенно ее земледельческий компонент.

Доля ржи и овса в посевах русских крестьян со временем уменьшалась. Н. Дингельштедт, наблюдавший быт этих сел, писал, что «...переселенцам пришлось расстаться со знакомыми посевами ржи и овса, но они не только скоро вошли во вкус пшеничного хлеба, но по примеру местных жителей стали своих лошадей кормить ячменем, находя даже, что так лучше...».<sup>34</sup> Из ржаной муки пекли хлеб и готовили кулагу. Затем рожь, пользовавшуюся малым спросом на местных рынках, перестали возделывать. Несмотря на это, жители сел Лермонтово и Фиолетово до наших дней сохранили пристрастие к хлебу, выпеченному из ржаной муки, который они покупают в ближайшем городе.

Пшеничная мука широко употреблялась для выпечки хлеба, пирогов, приготовления различных мучных блюд. Наши полевые материалы показывают, что в настоящее время ее используют почти также широко, с той лишь разницей, что ряд повседневных традиционных блюд перешел в разряд дополнительных. Это, например, старинное русское блюдо на основе солода – кулага, саламата, хлебный квас. По-прежнему часто, как в повседневных, так и в ритуальных трапезах, употребляется лапша, сваренная на мясном бульоне.

По нашим полевым материалам самодельные дрожжи из пшеничных отрубей, муки и соцветий хмеля использовались русскими переселенцами для выпечки хлеба, пирогов, приготовления кваса. В настоящее время такие дрожжи применяются гораздо реже, так как хозяйки пекут хлеб только по праздникам или особым, торжественным случаям. Традиция приготовления домашнего кваса практически утрачена.

Интересно, что в Эриванской губернии гречиху выращивали, и притом весьма успешно, только в Лермонтово и Фиолетово. Вот как писал об этом Н.И.Спасский: «Русские переселенцы-молочане селений Никитино и Воскресеновка Александропольского уезда разводят для собственного употребления гречиху, которая родится там отлично. В 1870 году под гречихой было 40 десятин, посеяно на этом

С.264

пространстве 45 четвертей; урожай был сам-14, так что собрано его 230 четвертей».<sup>35</sup> Из гречневой крупы варили кашу, из муки – кулеш. По всей вероятности, сокращение посевов гречихи, а затем и их полное исчезновение было вызвано теми же причинами, что и сокращение посевов ржи, - низким спросом на местных рынках. Н.И. Спасский подчеркивает, что гречиха не только нигде больше по губернии не возделывается, но и вряд ли известна местному населению. В настоящее время присутствие гречки в рационе молочан определяется ее наличием или отсутствием в магазине. Гречневая же мука полностью вышла из употребления. Это единственный компонент земледельческого комплекса традиционной системы питания русских старожилов, который ими полностью утрачен при адаптации в Закавказье.

В традиционной молочанской кухне сладкая рисовая каша – это свадебное или поминальное блюдо (кутья). Она по-прежнему осталась в их рационе, но приобрела некоторые кавказские черты (в нее добавляют корицу, кишмиш). В наши дни рис используется молочанами в основном для приготовления заимствованных из кавказской кухни блюд – плова, харчо, долмы.

Из крупяных блюд распространены пшенная, манная и перловая каши. Раньше переселенцы сами выращивали просо, из которого получали пшено. В настоящее время просо перешло в разряд покупаемых продуктов. Пшенную кашу иногда по традиции варят с тыквой. Из покупной кукурузной крупы русские готовят мамалыгу, которую едят со сливочным маслом. Это единственное чисто крупяное блюдо, заимствованное из кухни кавказских народов.

Для получения растительных масел русские на приусадебных участках выращивали лен и коноплю. Масло, сбивавшееся на многочисленных маслобойнях, использовалось в пищу и в сыром виде, и для жарки. В настоящее время льняное и конопляное масла полностью уступили место подсолнечному. Интересно, что русские старожилы и сейчас считают конопляное масло самым вкусным и полезным. Покупное подсолнечное масло используется как в свежем виде для заправки салатов, супов, так и для жарки и приготовления заимствованных из кавказской кухни блюд – баклажанной и кабачковой икры, лобио, а также добавляется в тесто для хлеба и пирогов.

## **Русские старожилы Грузии - духоборцы**

Обратимся к традиционной пище духоборцев Грузии, которые из всех русских старожилов в Закавказье, пожалуй, в наибольшей степени сохранили свойственную им традиционную систему питания.

Мы приехали в высокогорный район Грузии, населенный выходцами из России - духоборцами и издавна называемый Духоборьем,

С.265

в конце мая 1988 г. в день одного из самых почитаемых русскими праздников - Троицы.

Въезжая в районный центр - Богдановку, мы видели, как по улицам идут празднично одетые женщины - духоборки в белых платках, цветастых юбках и духоборских шапочках. В Богдановке мы долго не задержались. Наш путь лежал дальше - в высокогорную Гореловку, бывший центр Духоборья. Гореловка поразила нас. Вдоль главной улицы тянулись старинные, крытые дерном дома, на крышах которых зеленела трава и цвели одуванчики. Степенные духоборцы и духоборки возвращались с праздничного моления.

В общей сложности мы проработали в Гореловке почти месяц. Успели побывать в окрестных духоборческих селах (Орловке, Спасовке), а также в отдаленных Тамбовке и Родионовке, которые расположены на берегу высокогорного озера Паравани.

Нам повезло, так как летом 1988 г. Гореловка, Орловка, Спасовка были вполне благополучными, их еще не коснулась массовая миграция, или даже бегство в Россию, к великому сожалению характерные для нынешних дней. По этим прекрасно сохранившимся русским селам можно было судить о былом высоком уровне благосостояния, который был характерен для духоборцев края.

В последнее время осложнившиеся на Кавказе и, в частности, в Грузии межэтнические взаимоотношения вынуждают духоборцев

Грузии возвращаться на свою Родину, в Россию. Так, в Чернском районе Тульской области им выделили землю, на которой они пытаются восстановить духоборческий уклад жизни и не дать умереть традициям<sup>36</sup>.

Когда русские крестьяне, исповедовавшие духоборческое учение, в начале прошлого столетия получили возможность основать компактные поселения на Кавказе, они охотно ею воспользовались. Их не испугали расстояния, дикая природа и суровый климат высокогорного края, ставшего для них новой Родиной, иноэтническое окружение. Стоически перенесли переселенцы все тяготы нелегкого пути в первые, самые тяжелые годы жизни на новом месте.

Переселение всегда сопряжено с рядом трудностей, а в данной ситуации русские крестьяне встали перед необходимостью налаживать традиционное хозяйство в совершенно непривычных для них условиях высокогорья. Дело в том, что земли, отведенные духоборцам (Ахалцихский уезд Тифлисской губернии), находились высоко в горах, в поясе альпийских лугов.

Живя на Кавказе, духоборцы довольно быстро поняли, что если они будут пытаться воспроизвести на новых землях в полном объеме традиционную для них земледельческую культуру, это приведет к неоправданно большим затратам и низкой производительности. Поэтому

С. 266

был избран другой путь - земледелие почти полностью сменило скотоводство.

При этом духоборцы старались максимально сохранить собственную им традиционную культуру и, в частности, пищу. Для этого приходилось выращивать несвойственные высокогорью картошку и пшеницу в тех локальных, опытным путем установленных местах, где за короткое и холодное лето они успевали вызревать. Недалеко от Гореловки таким местом был «Картошкин курган», холм с выходами вулканических пород туфов, служивших естественным удобрением.

В Гореловке было довольно много земли (12-15 тыс. га на 2 тыс. 100 человек.) Окружающие земли были княжеские (грузинские, армянские, татарские). Духоборцы брали их в аренду. Излишки продуктов возили на продажу в Ереван и на крупные базары.

Многое из своей истории сохранили духоборцы в памяти. В беседе со мной Н. В. Сластухин вспоминал, что семьи у них раньше были большие. Чем больше детей - тем больше земли можно получить на каждого. Питались очень хорошо - люди были богатырского здоровья.

### **Хозяйство 20-30-х годов XX века**

В среднем в духоборческих хозяйствах было по 5-6 лошадей, 4 коровы, несколько десятков овец. В 1930-х годах такие хозяйства считались зажиточными и кулацкими. Разумеется, это был лишь предлог для репрессий против «инакомыслящих», каковыми духоборцы безусловно являлись в глазах новой власти.

В 1931 г. многие семьи были раскулачены и сосланы в Среднюю Азию. В 1933 г. некоторые из них вернулись в Гореловку и были повторно арестованы по 58 статье, как политические. Сидели не-

далеко от Актюбинска. Когда они вернулись, их арестовали в третий раз, но скоро отпустили. В Ахалцихе в крепости была тюрьма, через которую прошли многие духоборческие семьи.

В широких масштабах коллективизация в Духоборье началась позже, чем в других местах, приблизительно в 1937 г. Духоборцы, будучи зажиточными крестьянами, очень от нее пострадали. Практически нет семьи, где кто-то не погиб или не был сослан.

В.П. Чивельдеев рассказал, что в семье его отца было 5 человек: отец, мать, два брата и сестра. В их хозяйстве (до войны) было: 6 коров, лошади, 50 овец, 25 кур. Хозяйство практически было натуральным, почти не зависимым от рынка. У них были конные косилка и грабли, которые его отец первый ввел в селе. Во время империалистической войны он был в плену у немцев, где и познакомился с этими передовыми по тем временам орудиями сельскохозяйственного

С.267

труда. Первые косилки были американские, фирмы Маккормик. Потом появились и советские.

Обмолачивали зерно каменными катками. Веяли астраханскими ручными веялками. Ячмень и пшеницу мололи на водяных мельницах.

Сеяли: ячмень, овес, жито (рожь), лен, рыжик. Из льна ткали, красили и продавали армянам ткани. Краску покупали в Тбилиси.

## **Хозяйство 30-50-х годов XX века**

Большинство сельскохозяйственных культур духоборцы не могли выращивать сами из-за суровых климатических условий, поэтому они покупали их или обменивали у коренных жителей на выделяемые ими молочные продукты, в основном сыры, высочайшее качество которых мы по достоинству оценили. Излишне говорить, что такой по сути натуральный обмен был возможен только в условиях очень доброжелательных и дружеских, («кунакских») отношений, которые сложились у духоборцев и их соседей грузин, армян и азербайджанцев, а также немцев-менонитов. Последние жили с ними по-соседству еще на Молочных Водах.

Хотя, как мы уже отмечали выше, духоборцам, чтобы выжить в непростых условиях высокогорной Грузии, пришлось основательно освоить скотоводческую науку, в душе они оставались земледельцами и по-прежнему продолжали каждый день выпекать хлеб традиционным способом - в русской печи.

Раньше хлеб выпекали преимущественно из ячменной муки. Он считался полезным для здоровья натуральным продуктом. По мнению духоборцев, хлеба они употребляют и употребляли мало, что-то около двух «самар» на человека за год (самара - 16 пудов).

Муку пшеничную иногда смешивали с ячменной, иногда - нет. В ячменный хлеб для мягкости добавляли тертый картофель, особенно во время войны, когда не хватало продуктов. Пшеничный хлеб пекли больше по праздникам.

В качестве закваски использовали кусочек теста, оставшегося от предыдущего замеса. Хлеб до сравнительно недавнего времени, а по праздникам и зимой - и в наши дни, выпекали в русской печи на

сковородах (на 10 человек - 4-5 хлебов в день). Сковороду смазывали овечьим или бычьим салом.

Раньше хлеб пекли без формы (на поду). Специальной лопаткой хлебы сажали на под в русскую печь. Такой хлеб по словам старожилов был вкуснее. Форма хлеба всегда была круглая. Хлеб раньше пекли на 2-3 дня, старались, чтобы он был посвежее.

Хмель (присланный из Кахетии), сушат, заваривают кипятком, дают отстояться. Процеживают, листики отбрасывают. Добавляют

С. 268

покупные дрожжи и муку до консистенции жидкого теста. Оставляют бродить 3-5 дней. Затем добавляют муку и замешивают густое тесто, которое после просушки может храниться 4-5 месяцев. Получаются дрожжи домашнего приготовления, которые по качеству считаются лучше, полезнее покупных.

Духоборцы, также, как и молокане, сохранили рецепты приготовления старинных русских блюд на основе солода или соложенной муки, которые еще в 19 веке были повседневными блюдами русской крестьянской кухни.

*Солодуха* (*кулага* у молокан) делалась (и до наших дней делается) так: сорт муки, который назывался «размол» (крупного помола с отрубями) заваривали кипятком в чугунах в русской печи с добавлением чернослива, кураги, других сухофруктов и сахара. Через 2-3 часа масса становится темно-коричневого цвета и густой консистенции. Считается очень полезной и питательной пищей для детей и пожилых в особенности в зимнее время, когда нехватает витаминов.

Иногда *солодуху* готовили из пророщенного ячменя, который размалывали и заваривали кипятком. Сюда же добавляли сухофрукты.

С.260

*Затирка* или *брызгушка*: муку перетирают с водой и яйцами, подсушивают на сковороде. Затем варят и в готовую добавляют масло. Еще один вариант *затирки* - ячменная мука с добавлением лука, картошки, иногда творога. Готовят только летом.

*Саламату* духоборцы делают так: жаренная мука разводится горячей водой и доводится до кипения. В готовую добавляется масло.

Из муки раньше варили кисель. Теперь чаще готовят кисель из полуфабрикатов.

Как известно, самые архаичные блюда - это блюда, приготовленные из цельных зерен. Поминальную кутью духоборки до сего времени варят из цельных зерен пшеницы в глиняном горшке, в готовую добавляют масло и сахар. Одна очень пожилая духоборка вспоминала, что когда-то кутья была повседневным блюдом. Основой кулеши также служит разваренная пшеничная крупа.

Знаменитая лапша, которая у духоборцев является праздничным, торжественным блюдом, готовится так: 4-5 яиц, стакан воды, соль - замешивают крутое тесто. Пышку раскатывают, сушат на длинной палке в русской печи, плотно скатывают и мелко, мелко режут.

Лапшевник: лапшу жарят на «вольном духу» в печи. Она становится ароматная. Потом ее затирают крутым соленым кипятком. Затем поджаривают на масле.

Пироги: с печенкой, повидлом, тертой морковью, печеными яблоками. Пирожки: с творогом, картошкой, лобио. Раньше их пекли в печке, последние 10 лет - в духовке газовой плиты. Калачи: дрожжи, яйца, сахар, сметана, мука.

Из мучных блюд отметим кроме того оладьи, галушки, пельмени, вареники, хворост, блины, блинцы.

В день памяти 9 марта (21 по старому ст.) пекут *жаворонки*. Тюря (летнее блюдо) - хлеб, сухари, сахар, вода. Суп из овсяной крупы или каша из покупной овсянки (геркулеса) - повседневное блюдо. Квас варят из ячменных сухарей. В старину квас делали так: кипятком затирали муку, когда остывала, добавляли туда кислое тесто и оставляли закисать. Получался очень вкусный квас. Холодец (из говядины и баранины) также заливали квасом.

Окрошка или «квас»: картошка, лук, зелень, огурцы, яйца, хрен, сметана. Иногда это просто хрен, сметана и вода.

Самогон раньше гнали, используя солод и перекишеное тесто. Водку раньше варили из муки. Сейчас - из винограда. Иногда гонят самогон из сахара.

Из перловой крупы варят кашу. Рис раньше называли «сорочинская крупа». Это был дорогой и редкий продукт, который готовили по большим праздникам.

К числу заимствованных у коренных народов мучных блюд относятся хачапури (закрытые пироги с сыром) и хинкали.

Из конопли давили масло, которое добавляли в салаты. Кроме того, на нем жарили. Осенью дети ели сырые и жареные зерна конопли. Последние 20 -30 лет коноплю не высевают. Лен также сеяли для масла.

Капусту и морковь (тертые на терке) заквашивают. Раньше кусок хлеба, завернутый в капустный лист, клали на дно кадушки для лучшего заквашивания.

## **Праздничный стол**

Наиболее богат и разнообразен духоборческий стол бывает по праздникам. Духоборцы, кроме своих особенных памятных дней, отмечают и общепринятые праздники: Рождество, Масленицу, Пасху, Троицу, Фрола (престольный праздник в Гореловке). Перед праздником не работают, ходят по гостям. Из светских праздников празднуют Новый год и Старый Новый год.

На Рождество пекут калачики, пироги с картошкой и творогом, оладьи (на *юрашке* - сыворотке из-под масла); готовят котлеты, бульон, кур, голубцы.

На Новый год подают вареники с творогом, пельмени с мясом, бульон, котлеты, голубцы. Устраивают факельные шествия.

На Крещение готовят холодные закуски, салаты, подают кислую капусту, лобио, вареную свеклу, мясо с постным маслом, яблоки (покупные).

Сороки - праздник прихода весны. Празднуется 9 марта по старому стилю. Пекут жаворонки. В некоторых семьях их по традиции скармливают скотине.

Самый главный для верующих праздник, конечно, Пасха. Пекут «пасочки» из сдобного теста, красят яйца. На Пасху носят яйца в Сиротскую (молельный дом в Гореловке) и на кладбище. На Пасхусоблюдают строгий запрет на работу. Бытует предание, что одна женщина работала на Пасху и у нее заболели руки.

Кроме того, на Пасху готовили: борщ, суп, затирку, лапшу, пирожки, блины, оладьи.

На праздник Жжены, который отмечается во второе воскресенье после Пасхи, собираются одногодки, жарят яичницу. Пекут «жжены», ходят на могилочки, в Сиротскую.

На Масленицу пекут блины и готовят разнообразные кушанья: котлеты, голубцы, салаты, курицу, холодец, борщ, лапшу. В некоторых семьях сохранился старинный обычай давать блины кошкам и собакам.

Троица отмечается в конце мая - начале июня, в зависимости от Пасхи. На стол подают свежие огурцы, помидоры (разумеется - покупные), холодец из курицы, отварное мясо, салаты, винегреты.

С.271

Хозяйки пекут пышки, калачики, торты, пирожные. По традиции, явно заимствованной у кавказских народов, в степи запекают (иногда отваривают) ягнят.

В Гореловке есть и свой престольный праздник Фрол. Отмечают его 18 августа - 2 сентября (по новому стилю). В этот день стараются делать добрые дела. На стол подают привезенные из бли-

жайшего города помидоры, арбузы, клубнику, яблоки, виноград, а также холодец, жаренных кур, картошник (вареную картошку толкут, добавляют яйца и запекают в печи).

## **Поминки, похороны**

Как мы уже упоминали выше, у духоборцев сохранился старинный обычай готовить на похоронный обед кутью из цельных зерен пшеницы. Иногда кутью варят и из риса, добавляя в нее кишмиш.

Фасоль, лобио, зелень, лук, петрушка - тушат. Каша рисовая с кишмишом, зимой - винегрет (горошек, соленые помидоры, огурцы) - поминки. Похороны: борщ (на мясном бульоне, картошка, капуста, свекла). В борщ в этом случае было не принято класть морковь. Лапша, мясо с картошкой - без закуски.

Поминают на 42 день - через 6 недель. Подают: холодные закуски, борщ, лапшу, мясо с картошкой, холодец (из говядины, баранины или птицы, но ни в коем случае из свинины), компот (вместо чая), кашу рисовую сладкую с кишмишом. Вино, водку, лимонад. На поминках пьют последние 30 лет, раньше этого не было. Через год опять поминают. Режут коз, овец.

На следующий день после похорон наряду с другими блюдами подают лапшу.

На поминки делают лапшевник.

## **Сезонный рацион**

Зима: часто (почти ежедневно) пекли блинчики, пироги, катали лапшу. Готовили *солодуху*, *кутью*. Хотя сейчас хлеб в основном покупают в магазине, но зимой некоторые пекут его сами, чтобы лишний раз не идти по метели в магазин.

Лето: в пищу употребляли намного меньше мучных изделий и выпечки, чем зимой. Готовую пищу отвозили косарям. Часто готовили *затирку* или *брызгушку*.

## **Заимствованные мучные блюда и годовой рацион**

Весьма тесное и дружеское общение, иногда переходившее в куначество, которое связывало духоборцев и окружавшее их поселения коренное население Закавказья, не только способствовало более быстрой и эффективной адаптации переселенцев, но и привело к значи-

С. 272

тельным взаимным заимствованиям в области материальной культуры, и, в частности, пищи.

Русские по примеру армян заворачивают в лаваш жареную печенку с зеленью и так едят. Покупают лаваш в близлежащем армянском селе Ждановокан или в Ленинакане. У армян же духоборцы научились готовить люля-кебаб, плов и некоторые другие блюда. Особенно любят они армянскую халву, которую покупают в близлежащих городах.

Процесс заимствования носил двусторонний характер. Богатая, разнообразная и очень вкусная традиционная пища духоборцев

в свою очередь существенно повлияла на рацион кавказских народов.

Наибольшим успехом пользовалась замечательная духоборская лапша и, конечно, духоборский хлеб и пироги.

В смешанных семьях готовят как армянские, так и духоборские блюда (борщ, вареники с творогом, с картошкой, пироги с картошкой).

Уху варят на русский манер. Подсолнечное масло, как и русские, добавляют в пироги.

В год на человека идет 15 кг муки.

У народов Закавказья, несмотря на большое внешнее сходство и несомненную близость таких основных компонентов, составляющих повседневный рацион питания, как хлеб и молочные продукты, наблюдается также множество локальных вариантов, которые, тем не менее, не являются определяющими для этнических систем питания. По-видимому, это объясняется сходными природными, климатическими условиями и единством типа ведения хозяйства с одной стороны, а также спецификой социально-исторического окружения с другой, которые привели к формированию своеобразного, уникального по своим особенностям, сбалансированного типа питания народов Закавказья.

## **Механизмы передачи этнокультурной информации**

С первых лет жизни в Закавказье, русские переселенцы контактировали с коренными народами. Результатом этих контактов явилось

значительное взаимное влияние традиционных культур жизнеобеспечения, которое с годами все усиливалось. Межэтнические контакты осуществлялись в самой разнообразной форме и явились главным механизмом передачи этнокультурной информации, которая безусловно способствовала успешной адаптации контактирующих этносов. Ниже мы попытаемся показать динамику межэтнического взаимодействия русских переселенцев с коренными народами Закавказья и проанализировать ее влияние на традиционную систему питания, как часть культуры жизнеобеспечения.

### С.273

На первых порах переселение русских крестьян в Закавказье почти не сказалось на их традиционном хозяйстве. Русские села были преимущественно моноэтническими<sup>37</sup>, что вело к консервации традиционной для русских крестьян материальной культуры и особенностей хозяйственной деятельности.

Но уже на этом этапе закладывались основы будущих тесных межэтнических взаимоотношений. Как уже упоминалось ранее, это были дружеские, иногда кунацкие, отношения между представителями отдельных семей русских, азербайджанцев, армян. Кунаку при проезде через чужое село предоставляли кров, еду и корм для лошадей. Куначество, гарантируя неприкосновенность гостя, значительно облегчало ему контакты с другими жителями села.

Услуга эта была обоюдной. Так, жившие по соседству с русским селом Новоивановка «кунаки-азербайджанцы точно так же помогали своим русским гостям в торгово-обменных операциях, найме чабанов и, что было особенно важной и сложной услугой, - в розы-

ске угнанного у новоивановцев скота»<sup>38</sup>. Иногда кунакские отношения передавались по наследству - от отца к сыну.

Со второй половины 19 века во многих русских селах стала ощущаться нехватка земель, из-за чего участились случаи аренды или покупки угодий<sup>39</sup>. Арендные отношения также способствовали межэтническим контактам. Русские крестьяне арендовали у соседних кочевых обществ пастбища, иногда землю для выращивания картофеля и некоторых других культур. В свою очередь, как мы уже писали выше, они сдавали свои земли с виноградниками и тузовыми садами в аренду местному населению.

Русские крестьяне Геокчайского и Шемахинского уездов нанимались косить и пахать к армянам и азербайджанцам. Как работники, они ценились очень высоко. В Ленкоранском и некоторых других уездах зажиточные русские крестьяне нанимали батраков из местного населения.

В условиях Закавказья роль скотоводства в хозяйстве русских поселенцев существенно возросла. В особенности это коснулось горных селений. Так, в селах Славянке, Ново-Горелом, Ново-Троицком, Ново-Спасском Елисаветпольского уезда в конце 19 века экономическое значение хлебопашества и скотоводства было равносильно, в то время как в большинстве русских селений преобладало хлебопашество.

\* \* \*

На протяжении сотен лет русские переселенцы, волею судеб поселившиеся на Кавказе, жили и трудились бок о бок с народами, населявшими эту территорию с глубокой древности. В первые

годы жизни на новом месте они пытались воспроизвести присущий им традиционный хозяйственный комплекс в полной мере. Но так как природные и климатические условия на

С. 274

новом месте зачастую весьма отличались от таковых на их родине, в средней полосе России, постепенно переселенцы перестраивали свою хозяйственную деятельность таким образом, чтобы она была максимально эффективной. Следствием такой перестройки в традиционном хозяйстве русских переселенцев стал тот факт, что центр тяжести у них сместился с земледелия на скотоводство, что позволило им стать не только конкурентноспособными по сравнению с коренным населением, но по некоторым параметрам даже превзойти его. И, тем не менее, как было показано в данной работе, продукты земледелия занимали весьма значительное место в рационе всех народов, живших на Кавказе.

Особенно интересным для исследования нам представляется процесс взаимного заимствования тех или иных сельскохозяйственных культур и, соответственно, приготовляемых на их основе блюд, которому мы постарались уделить значительное место в данной работе. Этот процесс безусловно не только способствовал взаимному обогащению традиционной кухни разных народов, но и помогал им лучше адаптироваться к прекрасной, но подчас весьма суровой природе Кавказа.

- 
- <sup>1</sup> **Дингельштедт Н.** Закавказские сектанты в их семейном и религиозном быту. С.-Петербург, 1885. С.3
- <sup>2</sup> **Абелов Н.А.** Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Бакинской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис, 1887а. Т.6. Ч.2. С.131.
- <sup>3</sup> **Деконский А.Г.** Экономический быт государственных крестьян в Шушинском и Джебраильском уездах Елисаветпольской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис. 1886. Т.2. С.152, 232.
- <sup>4</sup> **Абелов Н.А.** Экономический быт государственных крестьян Елисаветпольского уезда Елисаветпольской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис, 1887. Т.7 С.83, 139.
- <sup>5</sup> **Кофод А.А.** Сельскохозяйственные очерки Закавказья. С.-Петербург, 1904. С.29.
- <sup>6</sup> **Ерицов А.Д.** Экономический быт государственных крестьян Казахского уезда Елисаветпольской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис. 1886. Т.2. С.152.
- <sup>7</sup> **Абелов Н.А.** 1887 Указ.соч. С.83, 139.
- <sup>8</sup> Очерк сельского и лесного хозяйства Ленкоранского уезда Бакинской губернии. Баку, 1914. С.81, 82, 121, 122.
- <sup>9</sup> **Калашев Н.** Селение Ивановка // СМОМПК. Тифлис, 1892. Вып.13. С.257.
- <sup>10</sup> **Кофод А.А.** Указ. соч. С.29.
- <sup>11</sup> «Кавказское сельское хозяйство», 1895, N74. С.1290.
- <sup>12</sup> **Зелинский С.П.** Экономический быт государственных крестьян в Шорагеле Александропольского уезда Эриванской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис, 1886. Т.3. С.232; **Спаский Н.И.** Сельскохозяйственно-статистические сведения об Эриванской губернии за 1870 год // Сборник сведений о Кавказе. Тифлис, 1872. Т.2. С.184.
- <sup>13</sup> **Абелов Н.А.** 1887 Указ. соч. Т.7 С.83, 139; **Деконский А.Г.** Указ.соч. С.152, 232.
- <sup>14</sup> **Абелов Н.А.** 1887а Указ. соч. С.131; **Калашев Н.** Указ. соч. С.257.
- <sup>15</sup> **Спаский Н.И.** Указ. соч. С.193.
- <sup>16</sup> **Калашев Н.** Указ. соч. С.253.
- <sup>17</sup> **Ерицов А.Д.** Экономический быт государственных крестьян Казахского уезда Елисаветпольской губернии // МИЭБГКЗК. Тифлис. 1886. Т.2. С.152.
- <sup>18</sup> **Зелинский С.П.** Указ. соч. С.235; **Деконский А.Г.** Указ. соч. С.152, 232.
- <sup>19</sup> Очерк сельского и лесного хозяйства Ленкоранского уезда Бакинской губернии. Указ. соч. С.81, 82, 121, 122.
- <sup>20</sup> **Абелов Н.А.** 1887а. Указ. соч С.131.
- <sup>21</sup> **Ерицов А.Д.** Указ. соч. С.152.
- <sup>22</sup> **Grigulevitch N.I.** Cultural and Ecological Peculiarities of the Traditional Diet of the Russians in Azerbaijan. XII ICAES. Zagreb. July 24-31. 1988. Moscow, 1988.

- 
- <sup>23</sup> **Каракашлы К.Т.** Материальная культура азербайджанцев северо-восточной и центральной зон Малого Кавказа. Баку, 1964. С. 108.
- <sup>24</sup> **Агамалиева С.М.** Пища и напитки азербайджанцев конца XIX - начала XX веков. Баку, 1971.
- <sup>25</sup> **Агамалиева С.М., Григулевич Н.И.** Полевые материалы 1983г. // Архив Института этнологии и антропологии РАН.
- <sup>26</sup> **Аругюнов С.А., Мкртумян Ю.И.** Система питания. Введение и классификация // Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983. С.198, 202.
- <sup>27</sup> **Лисициан С.Д.** Очерки этнографии дореволюционной Армении // КЭС. М., 1955. С.218.
- <sup>28</sup> **Тер-Саркисянц А.Е.** Современные этнические процессы у армян Нагорного Карабаха // Этнические и культурно-бытовые процессы на Кавказе. М., 1978. С.78.
- <sup>29</sup> **Grigulevitch N.I.** Traditional Food and Adaptation of Migrants // Current Research into Eating Practices. Contributions of Social Sciences: 14-16 October 1993, Potsdam, Germany. 1995.
- <sup>30</sup> **Комарова О.Д.** Демографическая характеристика русских селений в Азербайджане. // Русские старожилы Азербайджана: материалы по этнической экологии. М., 1990.
- <sup>31</sup> **Петров И.Е.** Селения Новосаратовка и Новоивановка Елисаветпольского уезда // ИКОРГО. Тифлис, 1909. Т.19. N1. С. 226, 239.
- <sup>32</sup> **Комарова О.Д., Степанов В.В.** Исторические этапы адаптации русских переселенцев. М. 1990 // Русские старожилы Азербайджана: материалы по этнической экологии. М., 1990.
- <sup>33</sup> Памятная книжка Эриванской губернии на 1912 год. Эривань, 1912. Часть 5. С.2.
- <sup>34</sup> **Дингельштедт Н.** Указ. соч. С.3.
- <sup>35</sup> **Спасский Н.И.** Указ. соч. С.175.
- <sup>36</sup> **Степанов В.В., Сусоколов А.А.** Духоборцы в России: социальная и экологическая адаптация // Вестник АН СССР, 1991. N5.
- <sup>37</sup> **Комарова О.Д., Степанов В.В.** Указ.соч. С.34
- <sup>38</sup> **Ямсков А.Н.** Новоивановка: история селения и крестьянского хозяйства // Русские старожилы Азербайджана: материалы по этнической экологии. М., 1990.
- <sup>39</sup> **Козлов В.И., Комарова О.Д., Степанов В.В., Ямсков А.Н.** Проблемы адаптации русских старожилов в Азербайджане (середина 19-20 вв.) // СЭ, 1988. N6. С. 43.