

Международный союз немецкой культуры
Омский государственный университет им. Ф. М. Достоевского

А. Р. Бетхер, С. Р. Курманова, Т. Б. Смирнова

**ХОЗЯЙСТВО И МАТЕРИАЛЬНАЯ КУЛЬТУРА
НЕМЦЕВ СИБИРИ**

Омск

2013

УДК 94(57)
ББК 63.3(253=Нем)+63.5(253=Нем)
Б82

Рецензенты:

доктор исторических наук *И. В. Черказьянова*,
кандидат исторических наук *И. А. Селезнева*

Бетхер, А. Р.

Б82 Хозяйство и материальная культура немцев Сибири :
монография / А. Р. Бетхер, С. Р. Курманова, Т. Б. Смирнова ;
под общ. ред. Т. Б. Смирновой. – Омск : Издательский дом
«Наука», 2013. – 280 с. , [20] с. ил.

ISBN 978-5-98806-173-1

Характеристика условий формирования традиционного комплекса хозяйства и материальной культуры немцев, подробное описание их хозяйственных занятий, жилища, одежды и пищи основаны на многолетних экспедиционных материалах авторов в основном из южных районов Западной Сибири с компактным проживанием немцев. В центре внимания проблемы адаптации европейской по своей сущности немецкой культуры к сложным природным условиям Сибири, взаимодействия с культурами живущих здесь народов.

Предназначена для этнографов, культурологов, историков, сотрудников национальных культурных центров и всех, кто интересуется этнографией российских немцев.

УДК 94(57)

ББК 63.3(253=Нем)+63.5(253=Нем)

Исследование выполнено при финансовой поддержке Российского гуманитарного научного фонда в рамках научно-исследовательского проекта «Этнография современной диаспоры (на примере немцев Сибири)», проект № 11-31-00213а1.

Издание осуществлено при финансовой поддержке АОО «Международный союз немецкой культуры» в рамках Программы Правительства Германии в пользу немецкого меньшинства в Российской Федерации.

ISBN 978-5-98806- 173-1

© Бетхер А. Р., Курманова С. Р.,
Смирнова Т. Б., 2013

© АОО «Международный союз
немецкой культуры», 2013

Содержание

Введение	5
Глава 1. Хозяйство	
1.1. Земледелие	11
Системы землепользования.....	11
Обработка пашни, сев.....	30
Основные полевые культуры.....	37
Системы севооборота.....	41
Уборочная страда.....	50
Огородничество.....	55
Садоводство.....	57
1.2. Животноводство.....	60
Коровы.....	62
Лошади.....	69
Овцы.....	72
Свиньи, верблюды, домашняя птица.....	73
Содержание скота.....	76
1.3. Обработка продуктов, ремесла и промыслы.....	90
Обработка продуктов земледелия и скотоводства...	92
Отходничество.....	96
Кустарные промыслы.....	97
Другие промыслы.....	103
Глава 2. Материальная культура	
2.1. Жилище.....	106
Формирование жилищно-усадебного комплекса.....	106
Усадьба.....	113
Жилые дома.....	120
Интерьер.....	125

2.2. Пища	131
Пища в системе жизнеобеспечения	131
Обрядовая и праздничная пища	158
Этнокультурная специфика пищи.....	193
2.3. Одежда	220
Костюм немецких переленцев.....	222
Повседневная одежда.....	223
Обрядовая одежда.....	241
Заключение	263
Список литературы	269
Список сокращений	279

Введение

Изучение хозяйства и материальной культуры является одним из приоритетных направлений этнографических исследований. Традиционная культура народа напрямую зависит от хозяйственных занятий и уровня их развития. Эти занятия определяют всю систему жизнеобеспечения, например экономические циклы и социальные отношения в этнических общностях. От них зависят планировка поселений и усадеб, количество и назначение построек. Продукция, которая производится в крестьянском хозяйстве, оказывает влияние на традиционную пищу и одежду домашнего изготовления. Хозяйственные работы определяют не только материальную, но и духовную культуру народа, от них зависит время свадеб и календарных праздников, они создают основу для творчества и отражаются в фольклоре народа.

Хозяйство и материальная культура живущих в Сибири немцев представляют особый интерес, поскольку на их формирование решающее влияние оказывал фактор миграций. В течение достаточно короткого промежутка времени в 200–250 лет с момента переселения немцев в Россию они меняли место обитания неоднократно и, оказавшись в конце концов в Сибири, продемонстрировали великолепные адаптивные свойства национальных культурных форм. Об этом свидетельствуют и высокие экономические показатели развития немецких групп, и формирование устойчивого комплекса культуры, обладающего выраженной этнической спецификой.

Эта специфика была в значительной мере связана с местами выхода переселенцев, поскольку в материнских колониях европейской части России до начала XIX в. уже сложились относительно устойчивые комплексы материальной культуры колонистов. В условиях Сибири, отличавшихся от прежних условий обитания, стали формироваться новые хозяйственные занятия, новые формы жилища, одежды и пищи, которые интегрировали в себе и традиционные элементы, и заимствованные у окружающего населения, и инновации, связанные с развитием технологии и промышленного производства. Очевидно, что никто из переселенцев не ставил целью во что бы то ни стало сохранить в неиз-

менном виде традиционную культуру. Напротив, переселенцы стремились как можно быстрее приспособиться к новым условиям, поэтому активно перенимали у местного населения те элементы культуры, которые уже доказали свою жизнеспособность.

Поскольку природно-климатические условия Сибири значительно отличались от условий Поволжья, Причерноморья и Волыни, откуда в основном происходили переселенцы, основной проблемой являлась хозяйственная адаптация к новым условиям обитания, которая повлекла за собой изменения в материальной культуре. То есть в основе всех культурных изменений у немцев, переселившихся в Сибирь из европейской части России, лежала адаптация хозяйства и хозяйственных занятий к сибирским условиям. Поэтому логично сначала дать характеристику хозяйству, а затем рассмотреть в последовательности такие разделы материальной культуры, как жилище, пища и одежда, являющиеся ключевыми в культуре жизнеобеспечения любого народа.

Конечно, разделение всей очень многообразной народной жизни на культуру духовную и культуру материальную, на хозяйственные занятия основные и занятия подсобные – очень и очень условное. Тем не менее такое деление принято в этнографической литературе, и давать первичную характеристику культуре жизнеобеспечения немцев в Сибири по устоявшейся схеме вполне оправдано.

Этой книге предшествовала работа в этнографических экспедициях в течение нескольких лет. Само этнографическое изучение культуры немецкого населения Сибири проводилось в рамках историко-этнографических экспедиций Омского государственного университета (ОмГУ) с конца 1980-х гг. Собранные в экспедициях сведения о хозяйственных занятиях, жилище, пище и одежде, самые ранние из которых относятся ко времени переселения немцев в Сибирь в конце XIX – начале XX вв., а самые поздние – к настоящему времени, хранятся в Музее археологии и этнографии ОмГУ им. Ф. М. Достоевского. Первая экспедиция в немецкие села была проведена в 1989 г., в это время перед участниками экспедиций стояли задачи проведения этносоциологического опроса, сбора информации по традиционной культуре и формирование этнографической музейной коллекции. В 1996 г.

была открыта научно-исследовательская лаборатория этнографии и истории немцев Сибири, основными направлениями деятельности которой являются изучение этнической истории, проведение этносоциологических исследований, комплексное исследование традиционной и современной материальной и духовной культуры, сбор экспонатов для музея, разработка методических рекомендаций и помощь национальным культурным центрам, обучение и подготовка специалистов.

Полевые исследования все эти годы были приоритетными для сотрудников лаборатории. Этнографические экспедиции были проведены в 140 населенных пунктах Омской, Новосибирской, Кемеровской областей и Алтайского края. Материалы экспедиций стали источником при написании научных статей и книг, дипломных работ, диссертаций. Перу сотрудников лаборатории принадлежит более 200 научных публикаций, в том числе монографий¹. Было защищено 11 диссертаций по немецкой этнографии, основу которых составили экспедиционные материалы².

¹ *Блинова А. Н., Чернова И. Н.* Этнография семьи и детства немецкого населения Западной Сибири в XX – начале XXI века. – Омск, 2009. – 326 с.; *Рублевская С. А.* Календарная обрядность немцев Западной Сибири конца XIX–XX вв. – М. : Готика, 2000. – 136 с.; *Рублевская С. А., Смирнова Т. Б.* Традиционная обрядность немцев Сибири. – Омск, 1998. – 154 с.; *Смирнова Т. Б.* : 1) Немцы Сибири: этнические процессы и этнокультурное взаимодействие. – Новосибирск : Изд-во Ин-та археологии и этнографии СО РАН, 2003. – 88 с.; 2) Этнография российских немцев. – М. : МСНК-пресс, 2012. – 316 с.

² Это диссертации Т. Б. Смирновой «Современные этнические процессы у немцев Западной Сибири» (1995) и «Немецкое население Западной Сибири в конце XIX – начале XXI века: формирование и развитие диаспорной группы» (2010), С. А. Рублевской «Календарная обрядность немцев Западной Сибири конца XIX–XX вв.» (1997), Савраниной Т. В. «Этнический и конфессиональный состав немцев Западно-Сибирской равнины (конец XIX–XX вв.)» (1997), Ю. А. Виль «Современный образ жизни российских немцев (на материалах Западной Сибири 1989–2001 гг.)» (2002), А. Р. Бетхера «Традиционное хозяйство немцев Западной Сибири в конце XIX – первой трети XX вв.» (2003), И. Н. Черновой «Семья и семейные отношения у немцев Западной Сибири в конце XIX – начале XXI вв.» (2006), А. Н. Блиновой «Этнография детства немецкого населения Западной Сибири в XX – начале XXI вв.» (2007), Ю. И. Подопригора «Этнический и конфессиональный состав немцев Павлодарского Прииртышья в XX – начале XXI вв. (2009), Н. Н. Везнер «Народные танцы немцев Омской области второй трети XX – начала XXI века» (2010), С. Р. Курмановой «Пища немцев Западной Сибири во второй половине XX – начале XXI века» (2010).

В частности, в 2003 г. А. Р. Бетхером была защищена кандидатская диссертация «Традиционное хозяйство немцев Западной Сибири в конце XIX – первой трети XX вв.», а в 2010 г. состоялась защита кандидатской диссертации С. Р. Курмановой на тему «Пища немцев Западной Сибири во второй половине XX – начале XXI века». В это же время Т. Б. Смирновой в рамках работ по проекту РГНФ «Этнография современной диаспоры (на примере немцев Сибири)» были обработаны полевые материалы, касающиеся жилища и одежды. Этот опыт, наши наработки, а также имеющийся в нашем распоряжении большой экспедиционный архив, привели авторов к мысли написать совместный труд, посвященный проблеме хозяйственной и культурной адаптации немцев в Сибири.

Результатом является эта книга, включающая главу по хозяйству и главу по материальной культуре. Первая глава, посвященная традиционному хозяйству, написана А. Р. Бетхером. Она разделена на три части, в соответствии с хозяйственными занятиями. В первой части дается характеристика основе всей хозяйственной жизни немцев – земледелию, в первую очередь зерновому земледелию. Но в связи с тем, что условия для ведения земледельческого хозяйства в Сибири были очень тяжелыми, большое значение здесь приобрело животноводство, преимущественно разведение крупного рогатого скота, свиноводство и овцеводство, которым посвящена вторая часть первой главы. В третьей части описываются традиционные способы обработки сельскохозяйственной продукции, а также ремесла и промыслы, часть которых была характерна для немцев всегда (например мукомольный промысел), а часть являлась сибирской «экзотикой» (например шикование или пушной промысел).

Во второй главе, также разделенной на три части, первая часть, написанная Т. Б. Смирновой, посвящена традиционному жилищу. Основная проблема, возникшая при характеристике жилища, – это проблема его типологии, т. е. выделения основных типов жилищно-усадебного комплекса немцев в условиях постоянных переселений их как в Сибирь, так и внутри сибирского региона. Вторая часть этой главы, написанная С. Р. Курмановой, посвящена пище немцев Сибири. Здесь дается описание пищи не только повседневной (животного и растительного происхождения, напиткам), но и обрядовой, праздничной (в праздниках календар-

ного и семейного цикла). Особое внимание Курманова уделяет локальным и конфессиональным особенностям разных групп немецкого населения Сибири, которые она выделила на примере традиций питания. Хотелось бы привлечь внимание читателей к тем аутентичным текстам, которые были собраны Курмановой в экспедициях и приводятся ею в книге. Наконец, третья часть, об одежде, написана Т. Б. Смирновой. Одежда, в отличие от жилища и пищи, является полностью утраченной сферой традиционной материальной культуры, поэтому ее описание и характеристика представляет собой реконструкцию тех комплексов, которые существовали до середины XX в. (фрагментарно – до 1980-х гг.).

Следует отметить некоторые хронологические разрывы и несовпадения между частями текста, которые объясняются не столько авторскими интересами и предпочтениями, сколько объективными процессами неравномерного исчезновения элементов традиционной культуры. Не будем останавливаться на самом термине «традиционная» культура, дискуссий на эту тему было более чем достаточно. Скажем лишь, что для авторов данной книги точкой отсчета и эталоном «традиционной» культуры послужила культура рубежа XIX–XX вв., поскольку в это время, во-первых, происходило первое массовое переселение немцев в Сибирь и, во-вторых, в литературе были зафиксированы относительно устойчивые комплексы материальной культуры, с которыми мы и соотносим потом все изменения. И в различных сферах культуры эти изменения протекали с разной скоростью.

Так, традиционное хозяйство было уничтожено к концу 1930-х гг. в результате национализации земли и коллективизации, проведенных советскими властями. Это повлекло за собой существенные изменения в жилищно-усадебном комплексе, который радикально трансформируется сейчас, в настоящее время, но уже под влиянием технологической революции. Традиционная одежда не существовала как комплекс народного костюма уже в момент переселения в Сибирь, произошло ее вымывание под влиянием массового фабричного производства, а окончательно она исчезла в годы войны, возродившись сегодня какими-то элементами в костюмах фольклорных коллективов. И, наконец, наибольшую сохранность продемонстрировала сфера традиционной пищи, которая до сих пор не просто сохранилась, а имеет преобладающее

значение в системе питания, по крайней мере, в сельской местности, там, где сохраняется подсобное хозяйство. В результате этого неравномерного сохранения или исчезновения элементов взятой нами за эталон «традиционной» культуры, их описание хронологически также относится к разному времени.

Еще раз подчеркнем условность выделяемых сфер культуры, неравномерность их описания, которые мы понимаем. Для нас в данной работе приоритетным является не столько подробный анализ происходивших культурных изменений, сколько введение в научный оборот полевых материалов, собранных в этнографических экспедициях в 1990–2000-х гг. Так случилось, что на эти же годы пришлась самая масштабная за всю историю эмиграция российских немцев в Германию. До начала 1990-х гг. этнографические экспедиции в немецкие села Сибири не проводились (за редчайшим исключением), потому что немцы были репрессированным народом со всеми вытекающими из этого статуса последствиями, губительными и для народа, и для научных исследований. А к концу 2000-х гг. стало очевидным, что результатов полевых работ 1990-х гг. мы уже не получим никогда, потому что уже не стало носителей той культуры, которая сложилась в Сибири в результате невероятного стечения событий, обстоятельств, судеб людей, места и времени. Эта уникальная культура просто исчезла и стала историей. И свою цель мы видели в написании этой истории. Сейчас есть другая культура немцев в Сибири, она становится все более и более похожа на национальную культуру в Германии, язык сибирских немцев становится все более литературным и «правильным», но нам кажется важным написать о том, какой была культура немцев в Сибири в XX в.

Хочется выразить огромную благодарность тем людям, чьи воспоминания легли в основу этой книги, кто помогал нам в экспедициях, тем, кто поддерживал нас и материально, и добрыми словами и делами. Среди них очень много людей с трудными судьбами, переживших депортацию, голод и репрессии, несправедливое отношение, потерю близких, родственников, ведь семьи российских немцев оказались разбросанными по разным регионам, странам и континентам. Несмотря на это, в экспедициях мы всегда встречали добрых и отзывчивых людей, готовых делить с нами и хлеб, и мысли, и жизни. Спасибо им за это.

Глава 1

Хозяйство

Основные хозяйственные занятия немцев Сибири, живущих в сельской местности, как раньше, так и в настоящее время земледелие и животноводство. Поскольку в климатических условиях Сибири возможности земледелия были ограничены по сравнению с колониями европейской части России, животноводство в структуре хозяйственных занятий приобрело большее значение. В Сибири было невозможно заниматься такими привычными в материнских колониях хозяйственными занятиями, как виноградарство и садоводство. На смену им пришли местные ремесла и лесные промыслы, охота, пчеловодство и другие специфические для Сибири хозяйственные занятия. И все же, несмотря на значительные изменения, произошедшие в хозяйстве при переселении в азиатскую часть России, немцы продолжают оставаться преимущественно земледельческим народом.

1.1. Земледелие

Земледелие традиционно являлось основной отраслью хозяйства российских немцев как в европейской части России, так и у переселенцев в Сибири. Так, например, по данным Всероссийской переписи 1897 г., для 94,5 % сельского немецкого населения Акмолинской области земледелие было главным источником существования³. Именно нехватка свободных земель для развития хозяйства, для занятия земледелием у растущего населения в материнских колониях – важнейшая причина для переселения в Сибирь.

Системы землепользования

Земледельческое производство включает в себя ряд последовательных операций: обработку почвы, уход за посевами, уборку урожая и т. п. Но, помимо агротехнических приемов, про-

³ Кригер В. Э. Социально-экономическое развитие немецкой переселенческой деревни Казахстана в дореволюционный период. – Алма-Ата, 1991. – С. 17.

цесс земледелия неразрывно связан с земельными отношениями. В конце XIX – начале XX вв. земля в Сибири находилась в собственности, прежде всего, государства, царского Кабинета (Алтайский горный округ), Сибирского Казачьего войска и частных владельцев⁴. В Сибирь немцы переселялись на казенные и кабинетские земли, переданные Переселенческому управлению для образования переселенческих участков; на земли, арендовавшиеся у Войскового хозяйственного правления Сибирского казачьего войска, у Кабинета и непосредственно у государства (Переселенческого управления). Кроме того, немцы покупали земли у казачьих офицеров и других частных лиц.

Большинство немецких крестьян, переселявшихся в Сибирь, селилось на казенных землях. Это переселенческие поселки поволжских немцев южнее Омска – на территории будущих Александровской, Новинской, Борисовской волостей, вольнских немцев в тарских урманах в Тобольской губернии, меннонитов, поволжских и украинских немцев (католиков и лютеран) под Славгородом в Кулундинской степи – на территории будущих Новоромановской, Орловской, Подсосновской и других волостей Барнаульского уезда Томской губернии. Например, в Кулундинской степи, переданной в 1907 г. в ведение Переселенческого управления, немцами к 1916 г. было занято 3 310 душевых долей, что составляло чуть менее 50 тыс. десятин земли⁵.

В меньшей степени немцы селились на арендованных и купленных землях. В Кулундинской степи немцы первоначально также селились на арендуемых у Кабинета его Величества землях Алтайского горного округа – поселки Подсосново и Желтенький (Шенфельд). Но с передачей Кулундинской степи в ведение Переселенческого управления в 1907 г. их участки также получили статус переселенческих⁶.

Немцы, поселившиеся в Змеиногорском уезде Томской губернии, арендовали земли у Кабинетной администрации. Так,

⁴ *Вибе П. П.* Образование и становление немецких колоний в Западной Сибири в конце 19 – начале 20 веков // Немцы. Россия. Сибирь. – Омск, 1997. – С. 6.

⁵ РГИА. Ф. 391. Оп. 5. Д. 316. Л. 109 об.

⁶ Сборник статистических сведений об экономическом положении переселенцев в Тюменской губернии, уезды Барнаульский, Каинский, Томский и Мариинский. – Томск, 1913. – Вып. 1. – С. 166–167.

в пос. Фриденсталь в 1902 г. проживало 20 семей, которые совместно арендовали у Кабинетной администрации 543 десятины на три года с правом распашки $\frac{2}{3}$ части арендуемой земли. Арендная плата составляла 50–60 к. за пашню, 20 к. за травяную степь (пастбище), кроме того, 1 р. за место под усадьбу с полевым огородом. Земельный участок выделялся общиной каждой семье по ее потребностям и хозяйственным возможностям⁷.

Значительное количество немцев селилось в Омском уезде на арендуемых у Войскового хозяйственного правления Сибирского казачьего войска земельных участках, либо сдаваемых в аренду офицерских участках. К 1910 г. немцы арендовали 54 участка войсковых запасных земель общей площадью 67 428 десятин⁸. В каждом конкретном случае участки арендовались на специально оговаривавшихся условиях. В среднем договор аренды заключался на три-пять лет, и при успешной деятельности арендатора договор мог продлеваться. Отдельные участки сдавались на особых условиях – на 12 лет с правом переарендования еще на 12 лет, а за право долгосрочной аренды арендаторы принимали «на себя обязательства вести не только обычное здесь хозяйство, но и такое, которое бы своими новшествами служило примером для других арендаторов и окрестных хозяев-казаков»⁹. Размер отводившихся под пашню угодий регулировался по договору Войсковым хозяйственным правлением. На распашку целины арендатор обязан был купить билет, по которому оплачивал определенную площадь, отведенную ему в этом году под пашню. За превышение определенной нормы налагался штраф.

Из 26 сдававшихся на таких условиях участков 10 арендовались немцами. Например, братья Г. и Я. Шварц в 1900 г. арендовали два войсковых участка, общей площадью в 3 821 десятину. За это они обязывались поставить на участках маслобойку для производства растительного масла, конную мельницу. Арендная

⁷ *Auhagen O.* Über die Entwicklung der Agrarverfassung der deutschen Bauern im heutigen Gebiet der Union der Sozialistischen Sowjet-Republiken // *Agrarverfassung der deutschen Aussiedlungen in Osteurope.* – Berlin, 1939. – S. 33.

⁸ *Вибе П. П.* Переселение немцев на земли Сибирского Казачьего войска // *Народонаселенческие процессы в региональной структуре России 18–20 вв.* – Новосибирск, 1996. – С. 119.

⁹ ГИАОО. Ф. 67. Оп. 2. Д. 2289. Л. 4.

плата составляла 326 р. в год с надбавкой 10 % через каждые три года плюс особо плата за распашку – «по 60 к. с действительно распаханной и засеянной десятины, с условием, однако же, не поднимать в течение арендного срока более одной трети всей способной к пашне целины»¹⁰. Некоторые участки сдавались с целью заведения на них племенных скотоводческих хозяйств. Так, А. Гехтер в 1902 г. получил в аренду два участка общей площадью около 8 тыс. десятин с условием «в течение первых четырех лет завести 600 каракулевых овец при десяти производителях и привезти один вагон крупного рогатого племенного скота»¹¹. В связи с этим снижалась и арендная плата: за оба участка Гехтера она должна была составить 91 р., с надбавкой 10 % через каждые три года, плюс особая плата за распашку десятины земли по 60 к.

Но основная масса селившихся на войсковых землях немецких крестьян находилась обычно в роли соарендаторов. Так, на участке арендатора М. Шика, размером 1 575 десятин, проживало 16 семейств немцев-меннонитов. Они фактически являлись соарендаторами Шика и сообща несли причитавшиеся платежи – 206 р. в год, с надбавкой 10 % – за распашку, совместно возвели маслодельный завод для производства сливочного масла¹². На войсковом участке № 62 проживало 11 немецких семей, из них поселянин Петкау являлся ответственным арендатором, а остальные были соарендаторами. На отрезке участка полковника Чукреева от имени общества Чукреевского хутора арендовал участок поселянин Исаак¹³. Кроме того, немецкие крестьяне могли выступать субарендаторами, причем арендная плата бралась не только деньгами, но и частью урожая. Например, арендатор Букин сдавал половину своего участка размером в 1 163 десятины поселянину Виллеру за плату по 1 р. за десятину в год с правом распашки одной трети пашенной земли и обязательством охранять лес. На участке арендатора Ковалева проживали двумя хуторами 22 крестьянских семьи немцев, которым арендатор давал право

¹⁰ ГИАОО. Ф. 67. Оп. 2. Д. 2289. Л. 6 об.

¹¹ Там же. Л. 5 об.

¹² Там же. Л. 7 об. – 8.

¹³ Там же. Д. 2022. Л. 310 об. – 311.

жить на участке, землю, семена, скот и инвентарь, за что немцы были обязаны сеять хлеб и косить сено за половину урожая, выполнять всякую работу хозяина, предпочитая ее своей, но за плату по соглашению¹⁴.

Помимо казачьих земель, немецкие переселенцы арендовали земельные участки под специализированные хозяйства также и у государства. Так, в 1900-х гг. в Кулачинской волости Тюкалинского уезда Тобольской губернии, наряду с купленной землей, Р. Г. Шпехт арендовал казенный участок в 350 десятин по 1,5 р. в год за десятину. К. К. Эзау совместно с товариществом из семи семейств арендовал участок в 404 десятины сроком на три года за 658 р. в год¹⁵.

Все вышеперечисленные примеры относятся, прежде всего, к представителям этнической группы меннонитов, как наиболее зажиточной части немецкого населения. Но представители других этнических групп немцев хотя в значительно меньших размерах, но также арендовали казенные земельные участки (волынские немцы поселков Казанцевский и Беляевский Любинской волости Тюкалинского уезда, поволжские немцы поселков Помагаевский Больше-Могильской волости и Гуровский Бекешевской волости того же уезда¹⁶).

Кроме возможности получения душевого надела и аренды земельного участка, некоторые немецкие переселенцы покупали у частных лиц землю в личную собственность. В основном это также были меннониты, имевшие достаточное количество свободных средств, пользовавшиеся тем, что в Сибири земля была значительно дешевле, чем в Европейской России. Так, например, Г. А. Браун в 1900 г. приобрел в Куликовской волости Тюкалинского уезда Тобольской губернии полторы тысячи десятин у бывшего хозяина земли Кирьянова по 19 р. за десятину¹⁷. В Кулачинской волости Тюкалинского уезда значительная территория была

¹⁴ ГИАОО. Ф. 67. Оп. 2. Д. 2022. Л. 310 об., 313.

¹⁵ Земли для коневодства и скотоводства в Азиатской России. – СПб., 1913. – С. 221, 222.

¹⁶ *Вибе П. П.* Образование и становление немецких колоний... – С. 42.

¹⁷ Земли для коневодства и скотоводства... – С. 217, 220.

скуплена немецкими переселенцами, прежде всего меннонитами. Д. И. Диком в 1906 г. здесь было приобретено 967 десятин земли (участок Десятириковский) за 50 тыс. р. Также К. К. Эзау (от имени товарищества из семи семейств) в 1900 г. приобрел 1 400 десятин (участок Трусовский) за 24 тыс. р., Р. Г. Шпехт в 1901 г. – 350 десятин за 21 тыс. р. и др.¹⁸

Полученный или приобретенный переселенцем земельный участок включал землю, отводимую под усадьбу, пашню, выгон, покосы, а также мог содержать неудобные земли, лес, болота и т. п. Распределение этих угодий на отведенном участке определялось системой землепользования. Если форма землевладения у немецких крестьян в Западной Сибири зависела от характера и условий поселения на той или иной территории, то система землепользования определялась, прежде всего, традициями у различных этнических групп немцев и в основном была схожа с формами землепользования в местах прежнего проживания в европейской части России.

Немецкие крестьяне-переселенцы из Поволжья принесли с собой нетрадиционную для других этнических групп российских немцев передельную *общинную систему* землепользования (*Umteilungssystem*). При поселении немцев в Поволжье земля отводилась в постоянное пользование по 30 десятин на колониетскую семью. Аграрный закон 19 марта 1764 г., составленный для иностранных колонистов, устанавливал систему единонаследия, когда земельный участок при наследовании от отца к детям не подлежал дроблению, а переходил от отца к младшему сыну. Старшие же сыновья должны были заниматься различными ремеслами – «питаться рукоделием и промыслами»¹⁹. Но к концу XVIII в., когда был уже полностью израсходован запасной земельный фонд, нарезанный колониям в расчете на рост населения, в поволжских колониях образовалось довольно значительное количество населения, не имевшего собственных земельных наделов. Ремесленное производство еще не получило должного

¹⁸ Земли для коневодства и скотоводства... – С. 220–223.

¹⁹ *Дитц Я. Е.* История поволжских немцев-колонистов. – М., 1997. – С. 218.

развития в немецких колониях, прежде всего, из-за конкуренции худшей по качеству, но более дешевой продукции русских мастеров, а также из-за полунатурального характера самого колониистского хозяйства. Поэтому занятие ремеслом не могло служить основным источником доходов для безземельной массы колониистов. В связи с этим представители колониистов вынуждены были обратиться в административные органы с требованием изменить сложившееся положение.

В ответ на эти обращения директор Саратовской экономики Иван Огарев в середине 1790-х гг. предложил немецким колониистам, а затем и заменил своим распоряжением подворное наделение землей подушным. Огарев ввел в колониях передельную общину (*Mir-Verfassung*) по образцу русской, с ее круговой порукой и периодическими переделами земельных участков между ее членами²⁰. После этого колониисты стали разверстывать свои наделы на ревизские души, распределяя землю по качеству на несколько полей с уравнительным отводом в каждом поле соответствующей доли по жребью. Лес и луга делились по числу наличных семей по ежегодной жеребьевке.

С одной стороны, введение общинного землепользования гарантировало наделение каждого члена общины земельным участком, но, с другой – вело к сокращению размера подушного надела и малоземелью у поволжских немцев. Еще в пору управления Огарева в колониях приходилось лишь около пяти десятин на душу. Это было «вполы против государственных крестьян»²¹. Общинная система у поволжских немцев практиковалась вплоть до перехода к личному землепользованию по закону 9 ноября 1906 г. Поэтому и в Сибирь первые немецкие переселенцы из Поволжья принесли именно этот тип землепользования.

В первое время после переселения в Сибирь немцы на переселенческих участках не придерживались определенной системы пользования земельными угодьями. Обычно в течение первых лет после образования немецких поселков в Александровской

²⁰ Малиновский Л. В. Немцы в России и на Алтае. – Барнаул, 1995. – С. 32–34.

²¹ Дитц Я. Е. История поволжских немцев-колониистов. – С. 130.

волости Омского уезда их жители, немецкие переселенцы из Поволжья, пахали землю свободно, по захвату: «каждому предоставляется полная свобода распахать какое угодно количество земли, и где угодно»²². Но уже через некоторое время население этих поселков приходило к мысли о необходимости нормировать пользование землей. Например, в с. Александровка уже в 1896 г. крестьянами был составлен приговор сельского схода, запрещающий распашку свыше пяти десятин на причисленную душу в течение одного года²³. Каждый хозяин тогда остался при этом на своем месте, если площадь его распашки не превышала указанной нормы. В 1901 г. землю переделили сроком на восемь лет. При этом переделе весь сельский надел, за исключением выгона, разбивался на четыре части, или «поля», а хозяин в каждом поле получал участок земли на все души в одном месте, при норме на душу во всех четырех полях вместе 6,5 десятин. На этих полях община вводила обязательный трехпольный севооборот²⁴.

Подобная же система землепользования пахотными угодьями складывалась и в других поволжско-немецких поселках Александровской волости. Пашенные угодья обычно разбивались на несколько частей («полей») в зависимости от качества почвы, расстояния от поселка, удобства охраны от потрав. Эти части делились на полосы по количеству надельных душ. Поэтому у каждого хозяина пашня оказывалась в нескольких местах, и только в Красноярке, которая располагалась южнее, в отдалении от основной группы поселков волости, и находилась в несколько лучших условиях, земля каждому хозяину отводилась в одном месте. Полосы обычно были величиной от половины до двух десятин.

Между «полями» и полосами часто оставлялись клинья неудобной для пашни земли, находившиеся в общем пользовании для выпаса лошадей во время полевых работ. Внутри «полей»

²² Морозов А. Поселенческие поселки Омского уезда в 1987 г. – Омск, 1900. – С. 8.

²³ Там же. С. 7.

²⁴ Дополнительные сведения // Материалы по переселенческому хозяйству в Степной и Тургайской областях. Акмолинская область, Омский уезд. – СПб., 1907. – Т. 5. – С. 9–10.

полосы распределялись по жребию, периодически подвергаясь переделу. Срок переделов составлял от четырех до 12 лет, причем для разных «полей» он мог быть различным, а также меняться со временем. Для отдельных кусков, наоборот, мог не определяться, в зависимости от решения сельского схода. Обычно срок переделов составлял пять-шесть лет. Душевая норма земли, предназначавшейся под пашню, по решению схода также могла увеличиваться; обычно при очередном переделе, когда недостававшую до нормы землю нарезали из свободной целины либо специально разбивали новый участок.

Под выгон землю отводили обычно рядом с поселком, и она находилась в общем пользовании всех жителей. Иногда, как в Красноярске, скот пасли по всему участку, оберегая при этом посевы и покосные места. Осенью, после завершения уборочных работ, скот могли пасти также по всему участку.

Лес, имевшийся на участке, также становился собственностью всей общины. По мере надобности, для нужд строительства, жители поселков могли воспользоваться древесиной из наделных лесков; в назначенном для рубки колке деревья нумеровались и распределялись между хозяйствами по жребию. Община регулировала количество вырубаемой древесины, определяя на сельском сходе размер годовой рубки в зависимости от необходимости ремонта, топлива. Например, в Новинке ежегодно по постановлению сельского схода семье отводилась делянка с расчетом определенного количества деревьев на душу (обычно от одного до пяти).

Община осуществляла надзор за сохранностью лесов на наделном участке. Для этой цели из жителей поселка избирался общественный лесник – лесной сторож, осуществлявший охрану лесов от самовольных порубок. За успешную деятельность сторожа получали вознаграждение, штраф (либо его часть), который должен был заплатить браконьер. Сельское общество устанавливало штраф обычно в размере 10–25 к. с вершка, при этом в поселках, богатых лесом, вознаграждение было меньше, а в бедных – больше. Так, в Александровке сторож получал по 10 к. штрафных

за срубленное дерево, а в Привальном общество платило леснику жалование 9 р. 60 к. в год, плюс половину 25-копеечного штрафа²⁵.

В ходе Столыпинской аграрной реформы, после принятия закона 9 ноября 1906 г. о переходе к личному землепользованию, в Сибири, как и по всей России, в том числе и среди немцев, начал проводиться курс на размежевание крестьянских наделов, на выделение отрубов и хуторов отдельных крестьян из общинных наделов. Еще в ходе обследования переселенческих хозяйств в Степных областях в 1900–1901 гг. поволжские немцы Александровской волости высказывали желание разделить землю подворно (например, в Привальном). Колонисты считали, что только в таком случае можно будет землю удобрять навозом²⁶. С другой стороны, они высказывали опасения, что сделать это будет трудно, так как участки обычно неоднородные, в некоторых местах много леса, и если его достанется много, то негде будет пахать. Кроме того, переход к подворному владению требовал, по мнению колонистов, таких расходов, например, для добывания воды каждым хозяином, каких не могли возместить доходы с участка. Поэтому общинное владение для поволжских немцев здесь было выгоднее, хотя оно и «уравнивает только голод», как говорили колонисты. О медленных темпах перехода от общинной к отрубной, подворной системе землепользования свидетельствуют и данные Всероссийской сельскохозяйственной переписи 1917 г. Так, ко времени проведения переписи в Красноярске вся наделная земля оставалась еще общинной, а в с. Побочино Александровской волости, основанном также поволжскими немцами уже в начале XX в., из около 4,5 тыс. десятин наделной общинной земли только 33 десятины находились в отрубном пользовании²⁷.

В другом крупном районе проживания немецкого населения в Сибири, Кулундинской степи, среди поволжских немцев также было распространено общинное землевладение, о чем говорят материалы обследования экономического положения пере-

²⁵ Дополнительные сведения. – С. 5, 10.

²⁶ Там же. С. 4.

²⁷ ГАНО. Ф. Д-146. Оп. 1. Д. 29. Л. 6. Д. 30. Л. 86.

селенцев в Томской губернии, проведенного в 1911 г. под руководством В. Я. Нагнибеды. По данным этого обследования, 62,65 % переселенческих хозяйств в Кулундинской степи имели общинную форму землевладения. Лишь 36,38 % хозяйств придерживались подворной формы, причем большинство из них – это меннониты, составлявшие в Кулундинской степи 29,45 % населения²⁸. Остальная часть хозяйств с подворным землепользованием приходилась на украинских немцев (католиков и лютеран). Поэтому вполне можно предположить, что поволжские немцы и здесь придерживались традиции общинного землепользования, имевшей более чем вековую историю у немцев в Поволжье. То, что поволжские немцы придерживались общинной формы, показывает и тот факт, что в Подсосновской волости, населенной в основном поволжскими немцами, наряду с 27 переселенческими участками имелся 31 хутор²⁹.

По данным этого обследования, в переселенческих поселках в Кулундинской степи с общинной формой землевладения, в том числе и у поволжских немцев, до тех пор, пока участок не вполне был заселен, существовало вольно-захватное пользование землей, когда каждый домохозяин распахивал землю в размерах, которые допускало наличие сил и средств в хозяйстве. С постепенным увеличением плотности заселения участка переселенцы переходили к регулированию земельных отношений: устанавливалась норма, определявшая максимальные размеры запашки в одном хозяйстве (обычно не свыше пяти десятин на душевную долю).

Если хозяйство имело средства увеличивать размеры запашки сверх нормы, то переселенец платил обществу арендную плату. Для равномерного распределения качественно различных земель под пашню немецкие крестьяне делили их на ряд полос, в этих полосах приходилось определенное количество земли на каждую долю. Такой порядок пользования землей устанавливался

²⁸ Кулундинская степь // Сборник статистических сведений об экономическом положении переселенцев в Томской губернии, уезды Барнаульский, Каинский, Томский и Мариинский. – Томск, 1913. – Вып. 1. – С. 173–174.

²⁹ Там же. С. 168.

иногда на неопределенные сроки, но обычно на несколько лет, по истечении которых должен был производиться передел³⁰. Таким образом, система землепользования в Кулундинской степи была схожа со сложившейся системой общинного землепользования в поволжско-немецких поселках Александровской волости Омского уезда. В поволжско-немецких селениях Кулундинской степи, как и в Омском уезде, выделение земли из общинного пользования для ведения хуторских хозяйств также шло довольно медленными темпами. Например, к 1911 г. в Подсосновской волости, как уже было выше отмечено, только 31 из 448 хозяйств волости перешло к хуторской форме землепользования.

Переделная общинная система землепользования также была распространена у поволжских немцев, проживавших на арендованных землях в Змеиногорском уезде Томской губернии. Характерный пример общинного землепользования – распределение пашенных угодий в пос. Фриденталь названного уезда: под пашню здесь был отведен комплекс в 250 десятин, из которого в пользовании находился отрезок примерно в 75 десятин. На каждую семью отрезался участок (*Anteil*) по ее потребностям и хозяйственным возможностям. С этой целью были выделены рядом друг с другом две большие полосы пашни (*Gewann*) и три поменьше. Две большие полосы, расположенные на пригорке в восточной части участка, были разделены по различию в плодородии на два участка (*Gemesse*), в целом вся пашенная земля была разделена на семь участков.

Каждый участок был определен длиной 250 сажень (*Faden*) и 100 сажень шириной. Между полосами располагался проход (*Gewannweg*) шириной в одну сажень, на котором можно было развернуть плуг. Распределение участков проводилось по жребью так, чтобы пашня по номерам жребия (*Losnummer*) находилась в параллельных полосах. Эти полосы были столько сажень в ширину, на сколько десятин земли отдельная семья имела право пользования (*Ackernutzrecht*). Примерный план-чертеж распределения угодий в пос. Фриденталь изображен на рис. 1.

³⁰ Там же. С. 174.

Пашня (Gewann) № I		Картофельное поле
Участок (Gemesse) № 1	Участок (Gemesse) № 2	
Пашня (Gewann) № II		Поскотина (Viehkoppel)
Участок (Gemesse) № 3	Участок (Gemesse) № 4	
Пашня (Gewann) № III Участок (Gemesse) № 5	Целина, оставленная под будущую пашню	
Пашня (Gewann) № IV Участок (Gemesse) № 6		
Пашня (Gewann) № V Участок (Gemesse) № 7		
Пастбище (Dauersteppe)		

Рис. 1. План-схема распределения земельных угодий в пос.Фриденталь Змеиногорского уезда Томской губернии. 1902 г.³¹

В среднем все участки земли, выпадавшие по жребию (*Ackerlose*) в отдельных участках (*Gemessen*), были по пять сажень шириной. Подобным образом также распределялась расположенная недалеко от поселка огородная земля для посадки картофеля (*Feldgartenland, Kartoffelland*). Этот комплекс, в соответствии

³¹ *Auhagen O.* Über die Entwicklung der Agrarverfassung... – S. 34.

с различием в плодородии, был разделен на два участка (*Abschnitte*) по 90 саженой длиной каждый. Картофельное поле относилось к усадебному участку (*Hofstelle*). Каждая семья получала равные части, полосы, в обоих участках по восемь саженой шириной³².

В отличие от поволжских немцев, иные этнические группы немцев в Сибири, как и на прежних местах своего проживания в Европейской России, придерживались *подворной системы* землепользования, когда пашенные, покосные угодья и даже выгон у одного хозяина могли находиться в одном участке. Складывание традиции подворного землепользования обуславливалось обычно условиями поселения немцев в том или ином регионе.

Немецкий крестьянин на Волыни, в отличие от Поволжья и Причерноморья, где каждый колонист получал земельный надел определенного размера, мог приобрести столько земли, сколько он был в состоянии оплатить и обработать. Это было обусловлено тем, что переселение немецких колонистов на Волынь носило частный характер, в отличие от регулировавшегося государством переселения в Поволжье и Причерноморье, поэтому немцы селились здесь на покупаемые или арендуемые помещицьи земли, пользуясь определенными земельными участками на основании купчих или документов на аренду. Договоры на аренду заключались на 12, 24, 36 лет, причем обычно не отдельными арендаторами, а, как правило, группой переселенцев. Величина участка у немецких крестьян на Волыни составляла в конце XIX – начале XX вв. в среднем 10 десятин на хозяйство. Основным видом поселения волыньских немцев были хутора, на которых жило в среднем 20–30 чел. (от трех до пяти хозяйств), иногда возникали колонии с населением до 100–150 чел. Хуторской тип поселения позволял хозяину земельного участка иметь его в одном куске и недалеко от усадьбы³³.

Будучи приверженцами хуторского типа поселения и подворной системы землепользования, волыньские немцы, придя в Сибирь, и здесь селились хуторами. В первом ареале расселения

³² *Auhagen O.* Über die Entwicklung der Agrarverfassung... – S. 33–35.

³³ *Nikel S.* Die Deutschen in Wolhynien. – Kiew ; Charkow, 1935; Rink F. Die Wolhyniendeutschen – Ihr Werk und ihr Schicksal // Heimatbuch. – 1959. – S. 39–53.

волынских немцев в Сибири – тарских урманах (Седельниковская волость Тарского уезда Тобольской губернии) возможность хуторского поселения облегчалась также тем, что эти земли в конце XIX в. являлись районом «вольной колонизации». Поэтому земля здесь первоначально не была разбита на участки, каждый переселенец мог занимать то место, которое ему больше нравилось. Хутора располагались преимущественно на расстоянии от четверти до полуверсты друг от друга, так, чтобы каждому хозяйству достался, по возможности, округленный участок. При последовавшем в 1899 г. после перевода этого района в разряд переселенческих землеустройстве и отрезке участков каждому двору было отведено соответствующее количество земли, в расчете 15 десятин на мужскую душу. При дроблении семейств переселенцев происходило разделение образованных хуторских наделов таким образом, что отошедший двор получал часть земельного надела того двора, от которого он отделялся³⁴.

У волынских немцев здесь сложилась особая, *смешанная подворно-общинная система* землепользования, проявлявшаяся в двух видах хозяйств – мызовых и подворных. В большинстве волынско-немецких поселков отдельные хозяйства устраивались так называемыми «мызами» и представляли собой группы отдельных дворов и хуторов, в которых вокруг усадьбы распространялись и все угодья. Границы такой мызы, включая и поля, и дороги, огораживались изгородью. При мызовом устройстве в пользовании всего общества определенного переселенческого поселка оставалась только некоторая часть леса (обычно от четырех до шести десятин на мужскую душу), а остальные угодья разбивались на сплошные подворные участки по количеству мужских душ в каждом отдельном дворе.

Кроме этого, в пользовании всего поселка оставался особый земельный фонд, состоявший из неудобных земель, за исключением совершенно непригодных. Этот фонд использовался на «непредвиденные надобности», например, для таких случаев, как приселение новых переселенцев, увеличение семей и т. п. В поселках волынских немцев с подворным устройством в поль-

³⁴ Юферев В. Переселенцы в Тарских урманах // Вопросы колонизации. – 1907. – № 2. – С. 280.

зование всего общества также отводились леса, покотина, выгон и имевшиеся свободные земли. Усадьба, пашня и сенокосы поступали в подворное наследованное пользование отдельных домохозяев. При этом соблюдалась строгая уравнительность в размере наделения, когда на каждый вид угодий отводилась определенная норма земли на надельную мужскую душу³⁵.

Как отмечал проводивший в 1899 г. обследование переселенческих хозяйств в Тарском уезде чиновник канцелярии кабинета министров Сосновский, мызно-подворная система землепользования, сложившаяся у волынских немцев, наиболее отвечала местным условиям. Он подчеркивал, что, именно благодаря такой системе землепользования, переселенцы в девственных урманных лесах Тарского уезда при отсутствии достаточного количества открытых пространств смогли удержать за собой расчищенные от тайги участки. Поэтому переселенцы из волынских немцев также нанимали за свой счет землемеров для обмежевания отдельных участков, как это сделали, например, в 1899 г. жители участка Березовский³⁶.

При переселении волынских немцев в другие районы Сибири они также придерживались хуторской («мызной») системы землепользования. У жителей пос. Князе-Трубецкой Александровской волости Омского уезда Акмолинской области, куда переселялись волынские немцы из Тарского уезда, было распространено отрубное землепользование. Этот поселок также был «разбит на хутора»³⁷. В районе станции Любино на арендных участках Казанцевский и Беляевский в Тюкалинском уезде Тобольской губернии волынскими немцами был образован целый ряд хуторов. Подобный характер землепользования у волынских немцев сохранился вплоть до середины 1930-х гг. и был разрушен только в ходе массовой коллективизации. Так, например, сселением хуторов, населенных немцами, в Любинском районе Омского округа местные власти занялись только в 1934 г.³⁸

³⁵ РГИА. Ф. 1273. Оп. 1. Д. 408. Л. 13.

³⁶ Там же. Л. 14.

³⁷ Справочные сведения о переселенческих селениях и участках Акмолинского переселенческого района. – Омск, 1911. – С. 23; ГАНО. Ф. Д-146. Оп. 1. Д. 29. Л. 23.

³⁸ *Малиновский Л. В.* Немцы в России и на Алтае. – Барнаул, 1995. – С. 212.

Еще одна этническая группа немцев Сибири – меннониты традиционно являлась приверженцами подворной системы землепользования. При переселении в Россию на территорию северного Причерноморья меннониты, помимо общих привилегий, получали от российских властей участок земли в 65 десятин на переселенческую семью в подворное владение с правом единонаследия.

В отличие от Поволжья, Попечительный комитет следил за тем, чтобы переселенцы строго придерживались правила единонаследия – весь надел в 65 десятин земли после смерти отца должен был перейти во владение одного из сыновей. Подобная практика привела к образованию значительного количества безземельных колонистов в меннонитских поселениях. Уже в 1841 г. в различных меннонитских округах Причерноморья доля безземельных или малоземельных крестьян (последним могли выделяться от двух до шести десятин, так называемые усадебные или ремесленные участки) доходила до 45–56 % населения³⁹.

Безземельное население в меннонитских колониях Украины переселялось на отводившиеся из специального фонда свободные земли, что вело к образованию дочерних колоний. Кроме того, отдельные богатые меннониты либо целые общины прибегали к аренде или покупке земли у новороссийских помещиков. В поисках свободных земель меннониты также начинают переселяться и в Сибирь.

При переселении в Сибирь на земли Переселенческого управления в Томской губернии меннониты также стремились, чтобы им отводили участок земли отдельно на каждую семью, независимо от ее состава. Так, ходок Реймонд Блатц от имени 160 безземельных семейств из колонии Нью-Йорк Бахмутского уезда Екатеринославской губернии в обращении к переселенческим властям Томской губернии просил разрешить разделить землю на выбранном им для водворения участке подворно – «наделить каждому семейству равным числом... по 60 десятин на двор»⁴⁰. При этом Р. Блатц аргументировал свою просьбу давней традицией подворного землепользования в меннонитских хозяйствах.

³⁹ *Малиновский Л. В.* Немцы в России и на Алтае. – С. 35.

⁴⁰ РГИА. Ф. 391. Оп. 3. Д. 353. Л. 289 об. – 290.

Исследователь переселенческого хозяйства в Томской губернии В. Я. Нагнибеда отмечал, что меннониты были практически единственными приверженцами подворного земледелия в Кулундинской степи: «они свои участки разделили на равные части по числу дворов, независимо от количества душ»⁴¹. На двор в меннонитских селениях здесь приходилось приблизительно по 50 десятин земли. Пахотные угодья у каждого домохозяина находились в целях уравнивания качества земли в двух или трех кусках. Этот факт, однако, сближал систему землепользования меннонитов с общинной формой. Но в отличие, например, от русских общинных полей с их чересполосицей «треугольных, косоугольных, то широких и коротких, то страшно узеньких вдоль и поперек разбросанных пашен», земельные куски у меннонитов выглядели как «правильные, солидной ширины, очень длинные, строго прямоугольные и параллельные друг другу поля...»⁴².

В распределении сенокосных угодий у меннонитов Кулундинской степи также имелись общинные элементы. Нагнибеда указывал, что меннониты покосные угодья «или переделяют ежегодно, соответственно качеству урожая, или выкашивают свободную площадь все сообща, а потом делят сено поровну»⁴³. Вообще меннониты для сенокосения оставляли мало земли, планировали использовать ее под пашню, а скот кормить зерном.

Под пастбище в меннонитских колониях в Кулунде обычно отводили участки на солончаках. Земля здесь была непригодной для пашни, но трава произрастала в достаточном количестве, чтобы прокормить скот летом⁴⁴.

Как отмечали многие наши информаторы, в меннонитских колониях у получавших надел переселенцев имелось достаточно земли для пашни, но не вся она возделывалась. Каждый хозяин обрабатывал столько земли «сколько хотел, на сколько сил хватало»⁴⁵. Поэтому часть находившейся в подворном владении земли

⁴¹ Кулундинская степь... – С. 174.

⁴² *Казанский П.* У кулундинских немцев // Алтайский сборник. – Барнаул, 1930. – Вып. XII. – С. 62.

⁴³ Кулундинская степь... – С. 174.

⁴⁴ Материалы этнографических экспедиций Омского государственного университета им. Ф. М. Достоевского (далее – МЭЭ ОмГУ). – 1996. П. о. 12. Л. 21.

⁴⁵ Там же.

оставалась свободной, не возделывалась. Но в связи с тем, что наделение происходило по 50 десятин, свободный фонд у переселенческих поселков довольно быстро израсходовался. Поэтому растущее население – взрослые сыновья, заводившие свои семьи, – оставались без земельного надела. Это вынуждало безземельных крестьян опять искать новые свободные земли и толкало их к дальнейшим переселениям, например, на Дальний Восток, в Приамурье⁴⁶.

В меннонитских селениях Кулундинской степи жители старались создать запасной земельный фонд из незанятых душевых наделов, который образовался за счет разницы между нарезанными душевыми наделами и наличием реальных мужских душ. Подобный фонд образовывался как из свободных долей, о которых «забывали чиновники», так и из долей вернувшихся обратно в Европейскую Россию либо отправившихся далее в поисках лучших земель крестьян. Земли из этого фонда сдавались в аренду за определенную плату как вновь прибывавшему неприписанному населению, так и приписанным к данному населенному пункту крестьянам сверх их надела. На полученные средства формировался особый запасной капитал, который использовался для уплаты различных общинных сборов и налогов⁴⁷.

Ярким примером землепользования меннонитов в Кулундинской степи является с. Хорошее. По словам нашего информатора М. Я. Шартнер, пашенная земля в начале XX в. вокруг села была разбита на три части. Это разделение было связано с различием в плодородии земель. Например, у деда информатора земельный надел был разбит на три части. Два куска больших размеров были предназначены для зерновых культур, прежде всего для пшеницы. В третьем куске, меньшего размера и хуже качеством, выращивались бахчевые культуры, нетребовательные к условиям произрастания. Между селом и бахчой находилась непаханая целина, которую использовали под пастбище⁴⁸.

⁴⁶ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 12. Л. 22.

⁴⁷ *Трегубов А. Л.* По новым местам переселения в Сибирь в 1913 г. – СПб., 1913. – С. 36–37.

⁴⁸ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 12. Л. 23.

Иная ситуация с системой землепользования складывалась в меннонитских хозяйствах в районе Омска. Здесь, как уже указывалось, меннониты селились на арендованные и покупные земли. Поэтому распределение угодий на участке определялось либо условиями арендного договора, либо личными потребностями и желаниями владельца земли. В случае аренды земельных участков из фонда Войскового хозяйственного правления Сибирского казачьего войска договором могли оговариваться размеры и место расположения пахотных угодий, использование сенокосных и лесных угодий. При аренде земельного участка арендатор должен был соблюдать определенные обязательства, оговоренные в договоре аренды. При их нарушении он мог потерять права на пользование землей. Также арендодатель мог в одностороннем порядке расторгнуть договор аренды, потребовать от арендатора освободить участок⁴⁹.

Немцы, выходцы с Украины, которые жили на территории Омского уезда на казенных землях Переселенческого управления, придерживались подобных систем землепользования. Например, пос. Сереброполь был разбит на несколько хуторов, где проживали в основном украинские немцы-платтдойч, католики по вероисповеданию⁵⁰. В с. Пришиб, населенном также украинскими немцами-лютеранами, пашенные угодья тоже располагались на отрубках или хуторах отдельных хозяев⁵¹.

Обработка пашни, сев

Сроки и способы обработки пашни, время сева, уборки яровых и озимых зависели от многих причин, но главным образом от природно-географических и климатических условий хозяйствования, состояния хозяйства того или иного крестьянина.

Целину (*Wiese, Wess*) в немецких селениях Западной Сибири обычно пахали весной, когда земля начинала просыхать, но на ней еще оставалась талая вода, обычно в первой половине апреля. В зависимости от года, культур, состояния погоды, хозяйства сроки пахоты могли продлеваться до начала мая. По наблю-

⁴⁹ См.: ГИАОО. Ф. 67. Оп. 2. Д. 2092, 2100, 2289.

⁵⁰ ГАНО. Ф. Д-146. Оп. 1. Д. 29. Л. 16; МЭЭ ОмГУ. 1994. П. о. 1. Л. 17.

⁵¹ МЭЭ ОмГУ. 1994. П. о. 1. Л. 15–16.

днем немецких крестьян, в Александровской волости «целину легче пахать влажною». Это было связано с тем, что «смачивается земля здесь скоро, но скоро же и высыхает с такими притом трещинами, что в них уходит нога барана; и пахать, и боронить землю легче тут влажною»⁵². Пахали целину, или, как еще ее называли – новину («*Neubruch*»), немцы одно-, чаще двухлемешными плугам, в которые впрягали по четыре-шесть лошадей⁵³.

В первые годы после переселения в хозяйствах немецких крестьян редко когда было более одной-двух лошадей. Поэтому нескольким хозяевам нужно было объединиться (3–6 чел.), чтобы впрячь в плуг достаточное количество лошадей. За один рабочий день обычно можно было распахать полдесятины целинной земли. Чтобы каждому из объединившихся хозяев к посеву распахать по одной десятине, нужно было затратить от шести до 12 дней, и только после этого землю можно было заборонить⁵⁴. Если же хозяева производили двойную вспашку и второе боронование либо вспахивали более одной десятины, то на обработку земли требовалось около месяца. Задержка со сроками обработки земли в условиях короткого засушливого лета с ранними заморозками часто приводила к неурожаю. Так, задержавшись с обустройством при переселении в мае 1896 г., вспахав немного земли, жители деревень Сосновка, Поповка, Красноярка слишком поздно посеяли, и весь урожай погиб в результате ранних осенних заморозков⁵⁵.

Для вспашки уже ранее паханной земли – пашни (*Pfluchland, gepluchte Land, Lond, Ager*) в плуг запрягали три лошади. В день три лошади могли вспахать около полдесятины пашни. Глубина вспашки обычно составляла от двух до двух с половиной вершков, целину иногда пахали на три-четыре вершка. Более глубокая вспашка, например в Омском уезде, не встречалась, потому что на буграх плугом могли уже зацепить лежавшую под черноземом глину⁵⁶.

⁵² Дополнительные сведения. – С. 9.

⁵³ РГИА. Ф. 1273. Оп. 1. Д. 360. Л. 176.

⁵⁴ Морозов А. Переселенческие поселки... – С. 12.

⁵⁵ Там же.

⁵⁶ Дополнительные сведения. – С. 4, 9; Митаревский А. Акмолинская область. – Полтава, 1913. – С. 10.

После пахоты производили боронование железной тяжелой и широкой бороной, которая разбивала комья земли. Бороновали обычно в один-два следа, редко больше. Только очень зажиточные крестьяне, имевшие достаточное количество как рабочих рук, так и тягловой силы, могли себе позволить пройти по пахоте с бороной большее количество раз, что значительно улучшало плодородие почвы. Для нормального размельчения пластов на поднятой целине требовалось пройтись бороной по пахоте до 20 раз.

Для вспашки целины могли использовать также специальные ножи, которыми «резали целину», как, например, в Тюкалинском уезде выходцы из Поволжья в деревнях Протопоповка, Кочки⁵⁷. В Кулундинской степи целину также могли пахать на два раза: сначала пахали безотвально (резали), а потом уже плугом с отвалом. Так, в меннонитском с. Николаевка (теперь Благовещенский район Алтайского края) целину сначала разрезали ножами. Такой нож представлял собой железную пластину длиной 1–1,5 м, к которой крепились острые ножи – до 10 шт. Эту пластину волокли три лошади, по краям пластины клали тяжелые камни, чтобы ножи не выходили из земли. На пластине мог ехать человек как для веса, так и для управления лошадьми. После этого землю разбивали еще конными катками. Затем поле перепахивали плугом на один раз⁵⁸.

Пашню немцы в Сибири перепахивали обычно один раз в год. Во время пахоты немецкие крестьяне в поле находились практически весь день. Чтобы не тратить время на дорогу домой (до усадьбы и обратно), взрослые мужчины, занятые на пахоте, могли оставаться ночевать в поле. В этом случае на участке ставился временный домик – навес. Поле обычно пахали по периметру – с плугом проходили по одному краю по ширине поля, в обратную сторону шли по другому краю, сужая непаханный участок⁵⁹.

Дважды в год, весной и осенью, перепахивали очень редко – только при наличии достаточного количества рабочих рук

⁵⁷ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 12. Л. 1.

⁵⁸ Там же. Л. 7.

⁵⁹ Там же. Л. 19 (с. Тельмано (Гох-Гейм) Благовещенского района Алтайского края).

и времени. Немцы в Кулундинской степи могли поднимать целину осенью. Например, в пос. Малышевском Ново-Романовской волости Барнаульского уезда весной по уже вспаханной осенью пластам несколько раз проходили бороной, затем сеяли и опять бороили. На следующий год пашню вспахивали только весной⁶⁰. Осенью после уборки урожая землю могли перепахать – поднимали зябь, чтобы за зиму впиталась снежная влага. Но упоминания о поднятии зяби (*Herbstager*), встречаются очень редко. В немецких селениях Кулундинской степи такой факт нами отмечен только в д. Камыши бывшей Подсосновской волости⁶¹.

Иные условия и приемы обработки земли отмечались в Тарском уезде Тобольской губернии, куда переселялись немцы с Волыни. В отличие от степной и лесостепной зон Западной Сибири в урманах было очень мало открытых пространств, пригодных для земледелия. Поэтому здесь, как и на Волыни, переселенцы вынуждены были заниматься корчеванием леса под пашню. Применялось обычно два способа корчевания.

В первое лето необходимо было поднять хотя бы небольшой участок пашни, полностью свободный от леса. В таких случаях деревья и кустарники подрубались с корнем, чтобы отдельно не корчевать пни. Лучшие из поваленных деревьев свозились на двор, оставшиеся после просушки сжигались. Сжигая деревья, переселенцы удобряли оставшейся золой землю, а также экономили время на вывозку срубленного леса. Если в хозяйстве ощущался недостаток рабочих рук, могли ограничиться выкорчевкой только мелкой поросли, более крупные деревья оставались на корню, но их «подсачивали» – снимали кольцо коры у корня и корчевали уже через три-пять лет. Но такая пашня, с оставленными посередине деревьями, давала малые урожаи, так как посевы сильно затенялись и получали вследствие этого недостаточно тепла и света. Другой способ состоял в том, что деревья весной, когда поднимался сок, подсачивали, и за лето они высыхали. Сухостой оставляли еще на два-три года, чтобы подгнили корни, а уже потом его валили и расчищали место от мелкой поросли и кустарника. Деревья оставляли гнить на корню, потому что от

⁶⁰ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 4. Л. 56–58.

⁶¹ Там же. П. о. 10. Л. 23.

пней срубленных деревьев шла сильная поросль, которой не было при подсочке. У засохшего полностью дерева было гораздо легче выкорчевать корни. Такой способ расчистки, когда приходилось ждать два-три года подгнивания дерева, практиковался в тех поселках, где уже имелось более или менее достаточное количество расчищенной пашни и, следовательно, была возможность ждать, когда подсоченные деревья подгниют⁶².

Расчистка леса обычно начиналась весной, после завершения полевых работ, и продолжалась до начала июля. В начале июня «новочист» распахивался и оставался лежать в пластах до осени. Трудности при корчевании леса для подготовки пашни и необходимость в первое лето приступить к строительству жилых и хозяйственных построек не позволяли переселенцам в первый год расчистить сколько-нибудь значительную площадь. Обычно в первое лето семья могла поднять не более одной десятины, и только через пять-шесть лет размер посевной площади достигал пяти-шести десятин на хозяйство.

Для обработки пашни и поднятия целины волынские немцы в урманах использовали однолемешные железные плуги на одну-две лошади, в отличие от окружающего русского населения, пахавшего деревянными сохами. Плуги приобретались на казенных складах либо у местных кустарей, например, в пос. Березовском. Кустари копировали, как правило, с небольшими изменениями плуг Шварцгофа⁶³.

Расчистка леса под пашню немцами, выходцами из Волыни, велась обычно таким образом, чтобы лес расчищался как можно большими площадями, а не отдельными кусками, отделенными друг от друга лесными пространствами. Подобный способ расчистки давал в условиях таежного урмана то преимущество, что большая площадь открывалась для доступа солнечных лучей, вследствие этого раньше сходил снег на участке. Быстрее просыхала и прогревалась почва, что позволяло значительно раньше приступить к ее обработке. Посевы на таких участках не так страдали от вымокания, заморозков, как на отдельных полянах среди сплошной тайги.

⁶² Юфреве В. Переселенцы в Тарских урманах. – С. 281–282.

⁶³ РГИА. Ф. 1273. Оп. 1. Д. 408. Л. 14–15.

Подготовку пашни к севу весной начинали в конце апреля, как подсыхала земля. Провести сев (*Säen*) в степных районах Сибири старались до конца апреля, чтобы успеть посеять до 10 мая. В противном случае поздние всходы не успевали вызреть к ранним августовским заморозкам. Сев в первые годы после переселения в Сибирь немецкие крестьяне проводили обычно вручную – вешали мешок за спину и шли по полю. Посевом занимались чаще пожилые люди, как наиболее опытные, либо сеяли под их контролем. После сева производили боронование легкой боронной, чтобы прикрыть семена. В деревянную борону с железными зубьями, расположенными в шахматном порядке на расстоянии в одну пядь (10 см), впрягалась одна лошадь.

Со временем, когда хозяйства «становились на ноги», немцы приобретали сеялки (*Sähmaschine*). Как отмечал А. Митаревский в брошюре по Акмолинской области, в 1913 г. среди основного населения области преобладал посев «от руки». В то же время у немцев в большом ходу были конные сеялки, преимущественно разбросные с запашниками⁶⁴. При этом он указал, что выбор этого вида сеялок объяснялся характером черноземного слоя почвы. По наблюдениям немецких крестьян, рядовыми сеялками «по пластам» здесь было трудно работать.

У меннонитов, проживавших на арендованных и покупных казачьих землях в районе Омска и станции Исилькуль, различные сельхозмашины, в том числе и сеялки, стали появляться примерно после 1912 г. В этом году в результате хорошего урожая и высокого спроса на зерно на рынке многие меннонитские хозяйства выручили хорошие средства от продажи пшеницы, поэтому могли позволить себе такие покупки. Приобреталась в основном продукция, выпускавшаяся меннонитскими заводами на юге Украины. Для проведения того или иного рода работ могли применяться разные узко специализированные виды машин. Так, при посеве в зависимости от рода пашни использовались различные виды сеялок. Для возделывания целины применялись разбросные сеялки с запашниками или дисковые бороны-сеялки; во время посева по жнивью применялся «Буккер» – пяти-, шестилемешной плуг с прикрепленным к нему ящиком с семенами. Такой

⁶⁴ Митаревский А. Акмолинская область. – С. 11.

«Буккер» одновременно пахал, сеял и боронил. На поле, отдохнувшем предыдущий год под черным паром, использовали обыкновенные рядовые сеялки. Использование таких машин значительно облегчало труд во время посевной. Так, рядовой сеялкой, запряженной четверкой лошадей, за день могли засеять до семи-восьми десятин. После посева зерно могли укатывать специальными катками (*Ringelwaltzen*)⁶⁵.

Сев озимых в лесной и лесостепной зонах проводился в середине августа. Как уже отмечалось, подъем «нови» у волынских немцев в таежных урманах производился в начале июня, после чего вспаханная площадь оставалась лежать в пластах до конца июля – начала августа, когда ее проборанивали. Затем недели через две, примерно в середине августа, когда «распушенная» земля несколько оседала, производился вручную сев озимых, семена заделывались бороной. Озимую рожь в первое время обычно сеяли семенами нового урожая, так как старые обыкновенно съедались. Из-за необходимости дожидаться новых семян в год посева иногда крестьянам приходилось сильно задерживать посев и нередко сеять под самый снег. В этом случае озимые посева всходили только весной, и естественно, что такие запоздавшие всходы позднее и вызревали.

Предназначенная в этой зоне для возделывания яровых культур вспаханная целина оставалась лежать в пластах до весны. Весной пашня проборанивалась, затем проводился сев, после чего семена заборанивались. Посев яровых проводился с 23 апреля до середины мая. Если яровые хлеба планировались возделывать на участке после уборки на нем озимых, вспашка производилась обычно весной и очень редко осенью. Считалось, что осенняя вспашка являлась даже вредной. Оставленная на зиму в пластах земля задерживала много снега и дольше не просыхала, что отодвигало сроки сева⁶⁶. На оставленной под пар земле обработку начинали в первых числах июня. Через две недели вспаханную почву боронили. Так она лежала до начала августа, когда она опять вспахивалась, засеивалась озимой рожью и проборанивалась.

⁶⁵ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – Winnipeg (Canada), 1975. – S. 35.

⁶⁶ *Юфреев В.* Переселенцы в Тарских урманах. – С. 285.

Основные полевые культуры

Основной полевой культурой в большинстве немецких селениях в Западной Сибири была, как уже отмечалось, пшеница (*Waiz, Weizen, Woza*). Среди сортов пшеницы, привезенных в Сибирь немецкими переселенцами, были распространены такие, как «кубанка», «белотурка», «черноколоска, и некоторые другие. По большинству отзывов, лучше всего соответствовала сибирским условиям пшеница сорта «белотурка», хорошо выносившего местную засуху, что особенно было важно для Кулундинской степи. В Омском уезде «белотурка» также давала хорошие урожаи. Так, у первых поселенцев 1893 г. своевременно посеянная на хорошо обработанную землю пшеница этого сорта дала вторым посевом с десятины до 200 пудов зерна, тогда как местная пшеница, посеянная в одно и то же время, не успела созреть и была побита ранним заморозком⁶⁷.

Сразу после переселения первой всегда сеяли пшеницу, которой всегда отводилась большая часть среди всех посевов на пашне. Например, в 1896 г. в Александровке из 544 десятин всего посева под пшеницей было занято 84,5 %, или 460 десятин; под остальными посевами, рожью и овсом, было занято 84 десятины. В Привальном в этом же году из 160 десятин пшеницей было занято 87,5 % посевов, или 140 десятин, остальные 20 десятин были заняты овсом⁶⁸. С развитием хозяйства доля пшеницы в посевах несколько снижалась за счет других зерновых – овса и ячменя, но по-прежнему оставалась очень высокой.

Производство пшеницы носило товарный характер. Пшеница была основным продуктом, поставлявшимся немцами в Сибирь на рынок для продажи. Главными пунктами сбыта пшеницы обычно были крупные транспортные узлы – населенные пункты, стоявшие на железной дороге или на крупных судоходных реках. Для Тюкалинского уезда это была станция Любино и Омск, в Омском уезде – Омск, станция Исилькуль, для поселков в Ку-

⁶⁷ Морозов И. М. Алтайский округ в сельскохозяйственном отношении и условия жизни переселенцев в нем. – Харьков, 1908. – С. 30; Морозов А. Переселенческие поселки... – С. 4–5.

⁶⁸ РГИА. Ф. 1273. Оп. 1. Д. 360. Л. 176.

лундинской степи – города Павлодар, Славгород, Камень-на-Оби.

Урожайность пшеницы в первые годы возделывания на целине достигала 70–100 пудов с десятины (например, в Омском уезде в с. Александровка в 1896 г.) и могла доходить до 200 пудов. Но в зависимости от сроков обработки земли и природно-климатических условий урожайность могла снижаться. В 1896 г. в Привальном урожайность пшеницы составила 45–50 пудов с десятины. В среднем урожай пшеницы в благоприятный год составлял 50–75 пудов зерна с десятины, в неблагоприятный год – до 18–22 пудов при высеве на десятину пяти-шести пудов⁶⁹. В Кулундинской степи урожайность пшеницы также была различной и могла меняться от 20 до 120 пудов с десятины. Сильных неурожаев в первые 20 лет немецкие хозяйства здесь не испытывали. Только в 1912 и 1913 гг. ранние заморозки в августе причинили некоторый вред урожаю зерновых. Однако в окружающих русских деревнях урожай погиб практически полностью. Русские крестьяне проводили сев несколько позже, чем немцы, поэтому в русских деревнях пшеница не успела вызреть и еще незрелое зерно померзло сильнее⁷⁰.

Помимо зерна, важным продуктом от пшеницы была солома. Ею кормили зимой скотину, отапливали жилище, солому также использовали в качестве топлива для паровых машин – молотилок, паровых мельниц. С одной десятины получали обычно до 70 пудов пшеничной соломы.

Следующим по значимости и величине доли в посевах у поволжских немцев являлся овес (*Haver, Hafer, Hafa*). Именно овес высевался обычно сразу вместе с пшеницей либо обязательно на следующий год после переселения и обоснования в Сибири. Овес обычно занимал стабильную, довольно значительную долю – около $\frac{1}{5}$ – $\frac{1}{7}$ части посевов. Так, судя по результатам сельскохозяйственной переписи 1920 г., доля овса в посевах у немцев в Подсосновской волости составила 19,1 % (из 6 939,88 десятин посевов), в Новинской волости 13,8 % (из 8 628 десятин посевов).

⁶⁹ РГИА. Ф. 1273. Оп. 1. Д. 360. Л. 176; Морозов А. Переселенческие поселки... – С. 5, 31; ГИАОО. Ф. Р-33. Оп.1. Д. 9. Л. 75–75 об.

⁷⁰ Fast G. In der Steppen Sibiriens. – Rosthern (Canada), 1957. – S. 55–56.

Высокая доля овса объяснялась его большим значением для хозяйства, прежде всего для скотоводства. При скудности сибирских степей солома и особенно зерно овса были ценным дополнением в кормлении скотины зимой. Урожайность овса составляла 50–80 пудов с десятины.

Следующей по значению зерновой культурой для немцев в Сибири являлся ячмень (*Kerscht, Gersten*). Использовался в основном в пищу для приготовления каш. Кроме того, немцы готовили из него традиционные напитки – кофе (*Pripst*) и пиво (*Bier*). Заготавливали ячмень в основном только из расчета потребностей собственного хозяйства. Довольно редко ячмень предназначался на продажу, прежде всего в волостях под Омском. Например, если в Подсосновской волости доля ячменя в посевах составляла примерно 5,6 % по переписи 1916 г., 3,1 % по переписи 1920 г., то в Новинской волости его доля была значительно выше 11 % (обследование 1919 г.), 12,5 % (перепись 1920 г.).

Но в зависимости от потребностей для посева ячменя также могли отводиться большие площади. Например, у меннонитов в Омском уезде некоторые хозяйства могли заключать договора на поставку ячменя для пивного завода в Омск. При этом поля с посевами ячменя убирались осенью в первую очередь. Так, в 1912 г. семья Ран из Маргенау засеяла 24 десятины пашни ячменем, чтобы выполнить по договору поставку для пивного завода в размере трех вагонов ячменного зерна. По договору зерно должно было поступить на железнодорожную станцию для погрузки уже к 10 августа. Поэтому уборка ячменя, естественно, производилась в хозяйстве в первую очередь⁷¹.

Посевы всех остальных культур составляли незначительную часть от всех посевов на пашне – менее 1 % по отдельным культурам. Рожь (*Korn, Rogg*) высевали обычно как озимую культуру, хотя могли сеять и ярицу – яровую рожь. Так, по переписи 1920 г., в Новинской волости было засеяно всего три десятины озимой ржи и четыре десятины яровой (из 8 628 десятин общего посева). Посевы ржи в южных районах Западной Сибири производились нерегулярно, а их доля постоянно могла меняться. Например, в Подсосновской волости в 1916 г. рожью было занято

⁷¹ *Rahn P. Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 149.*

104 десятины, или 0,9 % от общей посевной площади. В 1920 г. посевы ржи в волости совсем отсутствовали.

Из других зерновых культур также выращивали в очень небольших количествах просо (*Hersche, Hirsh*). Из масленичных культур предпочтение отдавалось рыжику (*Flax*) и подсолнечнику (*Suhnrose*), в меньшей степени сеяли лен и коноплю. Лен и конопля использовались также как материал для плетения веревок.

На соотношение разных видов возделывавшихся на пашне культур немецких крестьян значительное влияние оказывали зона проживания, климатические условия конкретного года, некоторые другие факторы. У волынских немцев в тарских урманах преобладала озимая рожь. Первое время немцы возделывали здесь из привезенных с собой семян следующие зерновые культуры: несколько сортов озимой ржи, овес, ячмень, коноплю, лен, озимую пшеницу. Из огородных растений предпринимались попытки возделывать картофель, морковь, репу, редьку, капусту, огурцы, свеклу, горох, фасоль, бобы⁷². Но почвенные и климатические условия Шишовского района не позволяли разбрасываться в выборе земледельческих культур. Несколько лет проживания в этих местах показали переселившимся сюда немцам, что только рожь, овес, ячмень и картофель могут давать более или менее стабильные урожаи. Именно эти культуры и составили основу полевого хозяйства волынских немцев в тарских урманах. Продолжали сеять также пшеницу, гречиху, горох, лен, коноплю и другие растения, но их урожаи были непостоянны. Под посевами этих культур была занята лишь незначительная площадь. Что касается зерновых хлебов, то здесь предпочтение отдавалось озимым, как более устойчивым к местному климату, хотя урожаи их были ниже, чем у яровых хлебов. Яровые хлеба при коротком лете и ранних заморозках часто побивались холодами. Поэтому из общей площади, занятой зерновыми хлебами, около двух третей находилось под посевом озимой ржи и одна треть под овсом и ячменем⁷³.

В Тюкалинском уезде в волынско-немецких хозяйствах (д. Осиповка) также преобладала озимая рожь. В яровом клине обычно сеяли ячмень, овес, лен, просо. Пшеницу сеяли очень

⁷² РГИА. Ф. 1273. Оп.1. Д. 408. Л. 14.

⁷³ Юфеев В. Переселенцы в Тарских урманах. – С. 285.

редко, так как она не успевала здесь вызреть к заморозкам в конце августа. Располагавшиеся севернее Омска меннонитские поселения (Трусовка, Десятириковка, Кремлевка) находились также в той зоне, где пшеница часто подвергалась воздействию ранних заморозков. Поэтому здесь больше выращивали ячмень и овес, вызревающие раньше, чем пшеница. Ячмень шел на изготовление круп, на продажу в Омск. Овес – на корм скоту, причем не только лошадям, но и коровам⁷⁴. В исключительных случаях в южных районах в меннонитских хозяйствах могли сеять вместо пшеницы другие хлебные злаки, например рожь или просо. Так, в тяжелые 1921–1923 гг., когда в результате продрозверстки, последовавшего неурожая и наступившего голода в меннонитских хозяйствах наметился недостаток посевного зерна, прибегли к значительным посевам озимой ржи и проса⁷⁵.

Немцы высаживали также три сорта табака (*Tuwak*): русский (для самокруток), турецкий и немецкий (для трубок). Большой популярностью пользовался «немецкий» сорт.

Системы севооборота

Перед переселением в Сибирь немцы в европейской части России придерживались классической трехпольной системы. Так, например, переселенцы в Сосновке Александровской волости в месте выхода у себя в Поволжье, имея надел в пять десятин на душу, одну десятину засевали под озимую рожь, две – под яровые хлеба, две оставались под паром – одна под черным паром и одна под зеленым (на котором находился выгон). В Сибири немцы также старались первое время придерживаться трехпольной системы севооборота. В Александровке Александровской волости Омского уезда в начале 1900-х гг. с увеличением пашни до 6,5 десятин на надельную душу сельская община ввела принудительный севооборот для своих членов. Весь надельный участок в 1901 г. был разделен на четыре части, или «поля». В первый год (1901 г.) одно поле было оставлено под пар, а осенью засеяно

⁷⁴ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 35–36.

⁷⁵ *Ibid.* S. 36. См. также *Бемхер А. П.* Хозяйство немцев на территории Омского уезда в начале XX в. // Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития. – Омск, 1996. – С. 129.

озимой рожью, в трех других полях сеяли яровые. На второй год яровыми засевали только два поля. С этого времени жители Александровки собирались вводить такой круг, когда через три года каждое поле должно было лежать под паром⁷⁶.

Основным способом увеличения запашки в первые годы после переселения немцев в Сибирь являлось поднятие целины. Однако целинная земля и в Омском уезде Акмолинской области, и в Кулундинской степи Томской губернии была довольно тяжелой для первичной обработки. В Кулундинской степи немцы отмечали, что земля здесь «твердая как камень», здесь, как и в Омском уезде, для поднятия нови необходимо впрягать в плуг шесть лошадей⁷⁷. Таким образом, поднятие большого участка целины требовало от крестьянского хозяйства больших физических и, главное, временных затрат, чтобы не упустить сроки сева. Поэтому обычно старались сеять на уже паханной земле, с каждым годом возделывая небольшой участок новины, чтобы не терять драгоценные силы и время в период короткой весны.

Тяжелый характер обработки земли определял и севооборот, вернее отсутствие какого-либо определенного порядка севооборота во многих переселенческих поселках немцев в Сибири. На одном участке несколько лет подряд могли выращивать только зерновые культуры, обычно пшеницу. При этом периодически отдельные части надела могли засаживаться другими культурами, как зерновыми – овсом, ячменем, гречихой, так и другими – картофелем, свеклой, подсолнечником. За это время распахивался постепенно новый участок целинной земли, а наиболее старый участок после шести-десяти лет использования забрасывался на несколько лет в залежь, после чего участок вновь шел под плуг. Такой порядок севооборота позволял поддерживать также высокое плодородие целинных черноземов в Сибири, когда без заметного снижения урожайности, не внося удобрений и не меняя культур, можно было несколько лет подряд выращивать одну высокоотоварную пшеницу.

⁷⁶ Дополнительные сведения. – С. 9–10.

⁷⁷ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 5, 10.

В немецких поселках Александровской волости Омского уезда Акмолинской области с определенного целинного участка могли подряд снимать шесть-семь и даже до десяти урожаев, после чего он оставлялся в залежь на неопределенное время. Иногда эта система дополнялась элементами трехполья. Так, в Красноярске, по данным обследования 1911 г., пахотная площадь была разбита на семь полей. В трех из этих полей пахали ежегодно на поднимаемой целине, которой распаханно было в наделах хозяевами от $\frac{1}{4}$ до $\frac{9}{10}$ общей площади, не оставляя ничего ни под пар, ни под залежь, а из остальных четырех полей одно ежегодно оставлялось под пар на год. В Александровке имелось три поля с зерновыми культурами и два поля – «картофельника». Ежегодно одно из полей оставляли под паром, еще одно поле, в котором находилось по 1,4 десятины на надельную душу, было уже выпажано, оставлено под залежь и пущено под выгон⁷⁸. В Змеиногорском уезде Томской области в немецких поселках (Фриденталь) также придерживались залежно-переложной системы севооборота. Четыре-пять лет по новине возделывали зерновые, прежде всего яровую пшеницу (*Sommerweizen*). После этого оставляли землю отдыхать на шесть лет⁷⁹.

В Тюкалинском уезде Тобольской губернии в селениях Протопоповка, Кочки, Ровное Поле посевы на целине производились подряд от двух до семи лет, после чего земля оставлялась в залежь на такой же срок, потом на ней опять сеяли один-три года. Иногда залежь могли чередовать с паром (*Broch*), когда землю оставляли на одно лето перепаханной без посева – так называемый черный пар (*Schwarz-broch*). По словам информаторов, озимого клина в этих местах у поволжских переселенцев никогда не было. Они здесь сеяли только яровые культуры, в основном пшеницу⁸⁰.

В первое время после переселения в тарские урманы волыньские немцы пытались применить правильное чередование посевов, как в местах своего выхода на Волыни. При этом они заводили паровые поля, удобряли пашни навозом, вводили в се-

⁷⁸ Сборник статистических сведений... – С. 99.

⁷⁹ *Auhagen O.* Die Deutsche in Sibirien. Reise durch die deutschen Dörfer Westsibiriens. – Berlin, 1930. – S. 33.

⁸⁰ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 11. Л. 3.

вооборот травосеяние. Как отмечал Сосновский в 1899 г., «многие хозяева, не довольствуясь трехпольною плодосменной системой, устраивают шестиполье со следующим севооборотом: 1-й год – удобренный пар, 2-й – озимая рожь и озимая пшеница, 3-й – овес с клевером, 4-й – клевер, 5-й – клевер, 6-й – яровая пшеница, горох, ячмень, лен...»⁸¹.

Но уже через семь-десять лет правильный шестипольный севооборот у волынских немцев сбивался, как отмечал в 1907 г. агроном В. Юферев, на обычное для Сибири «пестрополье», приближаясь к «неправильному» трехполью⁸². Вновь поднятая земля, удобренная золой сожженного леса, могла дать подряд неплохой урожай два-три года, а потом требовала отдыха или внесения удобрений. Но ввиду незначительности распаханых площадей переселенцы снимали с новых земель более чем два-три урожая. Надеясь, «авось уродится», сеяли еще два-три года, и уже тогда становилось ясно, что расчеты не оправдались, и землю оставляли под пар. На большой срок оставлять пашню отдыхать крестьянам не позволяли малая площадь пригодной к обработке земли и трудность в ее подготовке. Поэтому обычно уже через год оставленная под отдых пашня поднималась вновь, в противном случае крестьянин вынужден был бы прикупать значительное количество хлеба на стороне. Таким образом, получалась следующая картина; «небольшие площади пара вклиниваются среди таких же небольших площадей, засеянных различными хлебами»⁸³.

Следует отметить, что даже в таких немецких хозяйствах, которые должны были служить рассадниками культурного ведения хозяйства в Сибири, – в крупных арендаторских имениях, также зачастую была распространена по преимуществу залежная система земледелия. Так, в имении Генриха Брауна «Кирьяновка» Куликовской волости Тюкалинского уезда, существовавшего с 1900 г., по данным на 1912 г., отмечается: «что касается системы полеводства, то таковая не отличается интенсивностью, севооборотов нет, кормовые травы, корне- и клубнеплоды не

⁸¹ МЭЭ ОмГУ. Л. 14 об.

⁸² Юферев В. Переселенцы в Тарских урманах. – С. 284–285.

⁸³ Там же. С. 285.

культивировались». Указывалось, что пар существует «отчасти», пашня расширялась только разработкой целины⁸⁴. Даже в имении Ф. Ф. Штумпфа система полевого хозяйства также указывалась как переложная, «севооборот не установлен»⁸⁵.

В поселках Кулундинской степи поволжские немцы на поднятой новине сеяли зерновые пять-семь лет, после чего участок шел под залежь на 10–15 лет. На нем могли пасти скот либо косить сено. Иногда между посевами при снижении урожаев участок мог пароваться (*Broukland*). Очень редко после парования на поле могли посеять озимую рожь. Упоминание об этом нами было встречено в поселках Боронск и Камыши. В условиях Сибири, особенно в Кулундинской степи, когда зимы часто были холодными, малоснежными, с сильным ветром и морозами, озимые посевы ржи без достаточного снежного покрова могли просто вымерзнуть. Поэтому осенью, когда долго не было снега, но уже подступали морозы, на озимое поле у поволжских немцев могли выпустить стадо овец. Овцы объедали выросшие зеленые ростки ржи, оставляя и втаптывая у ростков корни глубже в землю, что предохраняло посевы ржи от вымерзания⁸⁶. Волынские немцы в Тюкалинском уезде Тобольской губернии также для защиты посевов озимой ржи в октябре – ноябре, когда «земля уже застыла, а снега еще нет», на озимое поле также выгоняли овец⁸⁷.

Поволжско-немецкие поселенцы в колонии Мариенбург Змеиногорского уезда планировали также дополнить свой севооборот парованием полей. От введения парования они ожидали, прежде всего, некоторого удобрения полей. Так, выгон скота на паровые почвы и жнивье (*Stoppelacker*) должен был делать мягкую, выпаханную почву тверже, и она должна была удобряться, при этом вытаптывались бы сорняки⁸⁸.

⁸⁴ Земли для коневодства и скотоводства в Азиатской России. – СПб., 1913. – С. 219.

⁸⁵ Там же. С. 122.

⁸⁶ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 3 (с. Баронск Верхне-Суетского района Алтайского края).

⁸⁷ Пд АКМ. № 1. 1999. Л. 65 (с. Осиповка Горьковского района Омской области)

⁸⁸ *Auhagen O.* Die Deutsche in Sibirien... – S. 35.

В меннонитских поселениях на арендованных казачьих землях первое время возделывали землю без всякой определенной системы. Каждый хозяин на своем арендованном участке старался увеличить размер запашки, насколько хватало сил его хозяйства. После того как размер распаханной под пашню земли соответствовал силе того или иного хозяйства крестьяне применяли многопольный, четырехпольный (как называли сами меннониты), севооборот с наличием парового клина. Состав такого севооборота был следующим – первые два года возделывалась пшеница, на третий год – ячмень или овес, на четвертый год – черный пар⁸⁹. Поле, находившееся под паром в течение лета, старались один-два раза перепахать, чтобы уничтожить спорные растения. Осенью поле также обязательно перепахивалось, чтобы зимой земля могла задержать снежную влагу⁹⁰. В Кулундинской степи в меннонитских поселениях была также широко распространена аналогичная система севооборота. В первые два года обычно сеяли на участке пшеницу, на третий год – овес или ячмень, большей частью овес. На следующий год земля оставалась под паром. Все лето на паровом поле пасся скот, а перед самой уборкой урожая это поле перепахивалось однолемешным плугом⁹¹.

Однако, как отмечал П. Казанский в отношении колонии Глядень в Кулундинской степи еще в 1930-х гг., система севооборота у меннонитов в Кулундинской степи характеризовалась как довольно неопределенная – переходная «от залежной к трехполью». При этом Казанский давал подобной системе негативную оценку⁹². Однако здесь же, в Глядене, он отмечал такой элемент интенсивного земледелия, как травосеяние для восстановления участков пашни, оставленной под залежь. Меннониты здесь уже в 1920-х гг. производили посевы американского пырея, тем самым добиваясь того, что пырей «одел настоящим степным дерном, превратил выпаханную землю в натуральную степь»⁹³. Аме-

⁸⁹ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 34.

⁹⁰ *Ibid.*

⁹¹ *Fast G.* In der Steppen Sibiriens. – S. 55.

⁹² *Казанский П. А.* У кулундинских немцев // Алтайский сборник. – Барнаул, 1930. – Т. XII. – С. 63.

⁹³ Там же. С. 64.

риканский пырей также давал значительные укусы хорошего сена и не засорял землю длинными корнями, как сибирский пырей.

Волынские немцы, поселившиеся в Тюкалинском уезде Тобольской губернии, также придерживались трехпольного севооборота в его типичной форме, с наличием ярового, озимого клина и пара. Наличие большого количества березовых колков при ведении хуторского хозяйства, когда поле было защищено от сильных ветров зимой естественными лесопосадками и способствовало успешному снегозадержанию, позволяло волынским немцам в этой местности иметь стабильные урожаи озимых. У каждого хозяйства волынских немцев, пашня была разделена на три поля. Одно поле было под озимой рожью (*Winterkorn*). Сев озимых проводили в середине – во второй половине августа. Зимой на озимом поле проводили обязательно снегозадержание – деревянной лопатой из снега делали преграды на пути господствующих ветров. На следующий год озимую рожь убирали 10–15 августа. Из собранного урожая ржи производился обычно сев озимого клина на другом поле. На первом же поле на следующий год сеяли яровые.

На яровом поле обычно сеяли ячмень, овес, лен, просо. Пшеницу сеяли очень редко, так как она не успевала вызреть к заморозкам в конце августа. После ярового клина на следующее лето это поле «отдыхало» – оставляли под пар. Если поле не перепаживали весной под чистый пар, то на нем пасли скот. Поле, оставленное под пар, могли также удобрить навозом, который вывозили зимой и оставляли лежать в кучах, что также служило для снегозадержания. Весной навоз разбрасывали и запахивали, после того как заканчивали сев яровых, или, разбросав, оставляли лежать до осени, когда производили вспашку под озимые. С помощью навоза пытались улучшить плодородие солонцовых участков почвы⁹⁴.

Трехпольную систему с парованием отдельных полей волынские немцы применяли в своих хозяйствах и при переселении в степные районы (Омский уезд Акмолинской области). Причем паровая система землепользования сочеталась с господствовавшей в этих местах залежно-переложной системой. По переписи

⁹⁴ Пд АКМ. № 1. 1999. Л. 64–65 (с. Осиповка Горьковского района Омской области).

1917 г., в пос. Князе-Трубецкое было отмечено, что из примерно тысячи десятин пашенной земли у жителей поселка 191 десятина находилась под парами. Под залежью было 194,5 десятин, из них 68 десятин под косимой залежью (зеленый пар)⁹⁵. Наличие полей под паром также отмечалось в поселках в Омском уезде, где проживали представители других этнических групп российских немцев. Но парование здесь не имело столь широкого распространения. В пос. Сереброполье, где проживали немцы – выходцы из Украины, из 446 десятин пашенных угодий под паром находилось всего пять десятин, а под залежью 165 десятин (23 десятины косимой). В Красноярке Александровской волости из 1 789,5 десятин пашни 131 десятина находилась под паром, а под залежью – 628,6 десятин (косимой – 49)⁹⁶.

После Октябрьской революции советская власть пыталась стимулировать переход от примитивных систем к многополью и травосеянию, оказывая агрономическую помощь, но не всегда удачно. Так, к 1925 г. в Сосновском районе Омского округа, куда вошли Новинская и Александровская волости, всего 16 хозяйств (из 3 800) по указанию агронома перешли к многополью. Зачастую это имело объективные причины. Например, введение посевов озимой ржи наталкивалось на отсутствие конъюнктуры на рынке, нехватку семян и вымерзание посевов⁹⁷. Переход от экстенсивных к интенсивным методам обработки почвы был произведен значительно позднее, после проведения сплошной коллективизации. В меннонитских колониях Омского округа в годы развития нэпа в 1920-е гг., благодаря деятельности Всероссийского меннонитского сельскохозяйственного общества, также стали вводиться интенсивные многопольные системы, например восьмиполье, с наличием травосеяния, как, например, в с. Маргенау⁹⁸. Дальнейшее развитие многопольные системы здесь получили также с созданием колхозов.

Основной культурой, которую несколько лет подряд могли сеять сразу после поднятия целины, на участке всегда была пшеница. Обычно через три-четыре года после пшеницы на участке

⁹⁵ ГАНО. Ф. Д-146. Оп. 1. Д. 29. Л. 56.

⁹⁶ Там же. Л. 18.

⁹⁷ ЦДНПО (сейчас в составе ГИАОО). Ф. 7. Оп. 1 Д. 93. Л. 77, 91.

⁹⁸ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 34.

сеяли другие культуры, причем в каждой местности могли быть свои вариации. В пос. Боронск после трех-четырех лет возделывания пшеницы на участке могли посадить картофель или подсолнечник. Это было направлено, прежде всего, на борьбу с сорняками. Обычно на третий-четвертый год возделывания целины на участке появлялись сорные травы – пырей, полынь, сурепка и др.

Вообще, у немцев обычно было принято пропалывать любые посевы, в том числе и пшеницу. Этим обычно занимались дети и подростки под присмотром пожилых людей. Когда возделывался подсолнечник или картофель, земля очищалась лучше, так как эти культуры было легче полоть. Кроме того, картофель окучивался с помощью тяпок (Hack, Hage), земля разрыхлялась. Все это позволяло несколько повысить уровень плодородия на определенном участке и получить еще два-три урожая других, менее ценных зерновых культур – овса, ячменя, проса. Как отмечалось выше, этот порядок мог дополняться изредка парованием либо чередоваться посевами озимой ржи (очень редко). Отдельные хозяйства при больших размерах посевов различных зерновых культур помимо пшеницы могли каждый год различные культуры сеять на новом месте, не придерживаясь какого-либо порядка севооборота. В пос. Гох-Гейм в Кулундинской степи на участке поднятой целины из-за качества почвы в первый год урожай пшеницы был ниже, чем в следующий. Поэтому обычно на «новой» земле в первый год была бахча, где выращивали арбузы и дыни, не требовавшие большого ухода за собой и много влаги. Зато на следующий год земля после вторичной вспашки была мельче и мягче, за зиму она набиралась влаги, поэтому урожай пшеницы был довольно высоким. Для поддержания относительного плодородия пшеницу на определенном участке могли чередовать с посевами овса.

В Омском уезде при ухудшении качества почвы на своем наделе немецкие крестьяне иногда прибегали к аренде пашни. Так, судя по материалам переписи 1917 г., в Красноярке Александровской волости при наличии 1 355 десятин общинной земли 131 десятина находилась под паром, 628 под (49 десятин косимой). Под посевом находилось 1 036 десятин, из них 446 десятин взяли крестьяне за пределами деревни в аренду. Еще 96 десятин

арендовали у односельчан⁹⁹. Отдельные крестьяне полностью сели на арендованной пашне, оставив свой надел под залежь или пар в случае падения урожайности на нем. Так, крестьянин с. Александровка И. И. Гельрот после неурожая 1923 г., когда с двух десятин им был получен урожай пшеницы всего 20 пудов, а на двух десятинах овес, просо и рыжик вообще не уродились, урожаем озимой ржи на пяти десятинах составил всего 200 пудов (40 пудов – 6,4 ц с десятины – урожайность ниже средней), в 1924 г. на своем наделе в девять десятин две десятины оставил под паром, семь – пустил под залежь, а посев произвел на 3,75 десятин арендованной пашни¹⁰⁰.

Удобрение навозом пашни в немецких хозяйствах степной и юга лесостепной зон Западной Сибири не применялось. Здесь немцы использовали навоз, прежде всего, для изготовления кизяка, которым отапливались жилища.

Бедность почв в Тарском уезде заставляла волынско-немецких переселенцев уже с первых лет поднятия новых земель прибегать к удобрению их навозом. Навоз вывозился обыкновенно во второй половине июня на участки, оставленные под паром, разбрасывался, потом сразу же запахивался. Обыкновенно на одну десятину вывозили от 150 до 200 возов с навозом. В связи с тем, что скота немцы-переселенцы с Волыни держали немного, то ежегодно им удавалось удобрить не более одной трети паровых полей¹⁰¹.

Уборочная страда

Уборочная страда начиналась с уборки сена. Сенокос как в Омском уезде, так и в Кулундинской степи немцы начинали в первой половине и заканчивали в середине июля. Обычно наделы переселенческих поселков в степных районах Западной Сибири были бедны сенокосными угодьями. При увеличении запашки доля степных (суходольных) сенокосов снижалась. Косили обычно на

⁹⁹ ГАНО. Ф. Д-146. Оп 1. Д. 29. Л. 6.

¹⁰⁰ ГИАОО. Ф. Р-33. Оп. 1. Д. 57. Л. 23.

¹⁰¹ Юферев В. Переселенцы в Тарских урманах. – С. 285.

малоплодородных солончаках, в лесных колках и на залежи.

Первое время сено косили только косами. По мере развития хозяйства немецкие крестьяне приобретали машины – сенокосилки, конные грабли. Средства для покупки сенокосилки один хозяин мог накопить редко, если только довольно зажиточный. Обычно сенокосилку, как и любую другую машину, покупали в «складчину» несколько хозяев – близкие родственники или соседи. Потом на сенокосилке по очереди косили сено у каждого из пайщиков. Также хозяева, не имевшие машины, могли брать ее в аренду, оплачивая частью укоса, деньгами (в среднем 2–2,5 р. за десятину лугового покоса) либо обычно отработкой – помогали рабочими руками и тягловой силой на покосе и уборке урожая. Трудные места, где не могла пройти косилка – на буграх, в лесных колках, по-прежнему косили косой. Сено после косьбы лежало несколько дней еще в поле, подсыхало. Если начинался дождь, косьбу останавливали. На среднее хозяйство заготавливали обычно пять-шесть бричек с сеном («лайдерваген» – специально расширенные, надстроенные телеги). На такой бричке могли увезти до полутора-двух копен сена. Сено свозили осенью на усадьбу либо оставляли в поле, а потом уже по снегу везли на полозьях на усадьбу¹⁰². Зеленного сена получали около 60 пудов с десятины с лесных колков и до 100 пудов с луговых сенокосов. Немцы в Сибири косили сено один раз за лето. На второй сенокос уже не хватало времени, так как с середины августа начиналась подготовка к уборочной страде.

К уборке урожая зерновых приступали с начала августа, а длиться она могла до глубокой осени. Жатву производили по мере созревания той или иной культуры. Однако если была угроза заморозков, скашивали менее зрелые культуры, так как они более всего были подвержены опасности подмерзнуть. При уборке зерновых немцы использовались различные уборочные машины, в основном лобогрейки (*Haspelmaschin*) и самосброски (*Harkmaschin*). И тот, и другой вид машин был предназначен для косьбы зерновых, единственное различие заключалось в том, что на лобо-

¹⁰² МЭЭ ОмГУ. 1995. П. о. 7. Л. 27; Пд АКМ. № 1. 1999. Л. 63.

грейке скошенную массу приходилось вручную вилами сбрасывать с косы, а на самосброске эту операцию осуществляли нажатием специального рычага. Скошенный хлеб собирали в копны, потом везли на бричках домой во двор. А вслед за лобогрейкой шли девушки с граблями, которые собирали скошенное в валки. Через сутки, на следующее утро, валки собирали и на арбах везли на усадьбу. Также могли вязать снопы. При уборке хлеба, как только появлялись дождевые тучи, работу прекращали, чтобы скошенный хлеб не намок, так как потом его трудно было высушить.

После становления немецких хозяйств в Сибири многие крестьяне стали также приобретать американские сноповязалки (*Selbstbinder*), например меннониты в Омском уезде после 1912 г. Использование сноповязалок значительно облегчало труд во время уборки урожая. Эти машины собирали скошенную массу, трамбовали и связывали колосья в снопы (*Garben*). Затем уже готовые снопы руками собирали и составляли в суслоны (*Hoker*), которые могли стоять в поле для просушки вплоть до самого обмолота¹⁰³. У меннонитов имелась коса с прикрепленными сбоку граблями, чтобы удобней было собирать скошенные колосья¹⁰⁴. При отсутствии в своем хозяйстве машин крестьяне могли их нанимать за деньги или отработку. Так, например, по данным сельскохозяйственной переписи 1917 г., в с. Красноярка из 66 приписных хозяйств 21 хозяйство имело свои лобогрейки, а в 24 хозяйствах пользовались при жатве чужими (наемными) машинами¹⁰⁵.

Уборка озимых хлебов у волынских немцев в тарских урманах происходила в середине августа, яровые убирались несколько позднее. Вследствие неблагоприятных внешних условий, колебания урожайности здесь были значительными. В 1904 г. агроном В. Юферев на основе подробных описаний хозяйств в немецких поселках определил следующий высев и урожайность различных культур (в пудах на десятину)¹⁰⁶.

¹⁰³ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 35.

¹⁰⁴ *Ibid.*

¹⁰⁵ ГАНО. Ф. Д-146. Оп. 1. Д. 29. Л. 6.

¹⁰⁶ *Юферев В.* Переселенцы в Тарских урманах. – С. 285–286.

Таблица 1

Показатели урожайности сельскохозяйственных культур
в хозяйствах волынских немцев в Тарском уезде

Культура	Высев	Урожайность	«Сам»*
Рожь	8	14,7	1,8
Овес	12	33,9	2,8
Ячмень	12	51,0	4,3

* «Сам» – «во столько раз больше посеянного (сколько – указывает числительное)». – Толковый словарь русского языка / под ред. Д. Н. Ушакова. – М., 2000. – Т. 4. – Стб. 29.

Уборку машинами волынские немцы в Тарском и Тюкалинском уездах Тобольской губернии проводили редко. У волынских немцев мало было уборочных машин, причем они не всегда были удобны в условиях тайги или частых лесных колков. Рожь убирали обычно серпом, ячмень и овес косили косой. Лен не косили, а рвали руками. Стебли льна укладывали в снег до весны, а весной его сушили в жарком месте – в бане, на печке. После сушки их «отбивали» и мяли, освобождая волокна в стеблях льна от корки, после чего очищенные волокна использовались для пряжи¹⁰⁷.

Молотьбу могли устраивать как на усадьбе, так и в поле. Для этого устраивался ток (*Dill*), где молотили. В первое время после переселения иногда в качестве молотильного инструмента использовались лошади: молотьба происходила при помощи их копыт. Лошадей, обычно пару, водили под уздцы по выложенным кругом колосьям.

Чаще немецкие крестьяне использовали специальные молотильные камни (*Dreschstein*). Молотильный камень представлял собой валеk ребристой формы. Такой камень либо вытесывали из монолитного куска, которые привозили с Горного Алтая (были распространены в Кулундинской степи), либо выливали из песка и цемента самостоятельно. В камень вделывалась ось, с помощью которой он крепился к лошадиной упряжи. В молотильный камень или каток впрягали обычно двух лошадей, которых также водили по кругу, и камнем обмолачивали колосья.

¹⁰⁷ Пд АКМ. № 1. 1999. Л. 64–65.

С развитием хозяйства немецкие крестьяне начали приобретать молотилки, как конные, так и паровые. Молотилки, как очень дорогие машины, также зачастую приобретались в складчину несколькими хозяевами, а остальные крестьяне могли брать их в наем. Например, в поселенческом листе переписи 1917 г. пос. Красноярка указано, что из 66 приписных хозяйств 31,5 имели в наличии молотилки. Дробное количество говорит о том, что несколько хозяйств пользовались чужой молотилкой¹⁰⁸.

При молотье зерновых культур механическими молотилками процесс обработки зерна намного облегчался. В молотилке зерно сразу провеивалось, сортировалось, поэтому, чтобы во время уборочной страды оставалось больше времени для других работ, естественно, стремились пользоваться молотилкой. Молотилку старался нанять каждый хозяин в селе, поэтому ее осенью перевозили от двора ко двору. Часто молотье затягивалась до самой зимы. Копны с необмолоченными зерновыми свозили с окончанием уборочной на усадьбу либо их могли оставлять в поле, а потом подвозить по снегу во время молотья к молотилке. Кроме того, если пшеница или другая зерновая культура во время уборочной намокала под дождем, оставленные в поле до зимы копны просушивали.

Молотильный камень использовался меннонитами в Омском уезде очень редко. Молотильные камни применялись только в первые годы после переселения, когда еще не имелось достаточных средств для приобретения молотилок. Позже молотильные камни использовались при молотье других зерновых культур, для которых были не пригодны молотилки, приспособленные под молотье пшеницы. Так, при помощи молотильного камня обмолачивались колосья ржи¹⁰⁹. В отличие от Омского уезда, в Кулундинской степи меннонитами обычно для обмолота зерновых использовался молотильный камень, механические молотилки были распространены незначительно. Г. Фаст отмечал, что даже конные молотилки были распространены у меннонитов в Кулундинской степи в малой степени, особенно в первые годы (см.: *Fast G. In der Steppen Sibiriens*).

¹⁰⁸ ГАНО. Ф. Д-146. Оп. 1. Д. 29. Л. 6.

¹⁰⁹ *Rahn P. Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 36.*

Когда зерно обмолачивалось на токах с помощью лошадей и молотильных камней, солому собирали граблями в сторону, а обмолоченное зерно сметали в кучу. После обмолота зерно провеивали, очищая от шелухи, сорного зерна, различного мусора, сортировали. Для провеивания могли использовать специальную деревянную лопату с широким основанием (*Worfschaufel*): зерно на ветру подбрасывали такой лопатой, ветер относил мусор дальше, а более тяжелое зерно падало ближе. Также использовались специальные приспособления для провеивания – самодельные и заводского производства веялки: простые веялки (*Worfmaschine, Fuchtel*) и зерноочистительные веялки-сортировки (*Putzmiehl*), представлявших собой систему из нескольких решет. Если веялки только очищали зерно от грязи, пыли, посторонних примесей, то сортировки еще и сортировали зерно – посевное, для помола, на корм скоту. У меннонитов эти приспособления в основном были производства меннонитских фабрик из Украины. В годы нэпа стали также приобретаться сортировки американского производства, в которых помимо решет имелись триеры – специальные сортировочные приспособления. Американские сортировки необходимы были для деятельности зерновых товариществ, которые создавались в 1920-е гг. под руководством Менносоюза (Всероссийское меннонитское сельскохозяйственное общество). Главной задачей таких товариществ «чистого посевного зерна» (*Reinsaatgesellschaft*) являлось распространение зерна лучших сортов пшеницы. Для этого требовались значительная очистка и сортировка такого посевного материала. Пшеница высокой степени очистки очень высоко ценилась среди немецкого населения. Поэтому она стоила почти в два раза дороже, чем пшеница обычной сортировки¹¹⁰.

Огородничество

Важное место в хозяйстве у немцев в Сибири занимал огород (*Gemüsegarten*) и выращиваемые на нем культуры. Г. Ангер во время путешествия по Сибири в 1926 г. указывал на большие огороды как в поволжско-немецких деревнях в районе Ом-

¹¹⁰ *Rahn P. Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 36, 41–42.*

ска, так и в меннонитских поселках Кулундинской степи¹¹¹. Сразу с момента переселения и начала обустройства немцы в Сибири заводили огороды. Даже если в результате позднего переселения весной переселенцы не успевали произвести вспашку земли и сев зерновых, огородные посадки производились. При этом немцы высевали редкие и экзотические для Сибири и местного (казачьего и казахского) населения виды – арбузы, дыни, помидоры, фасоль¹¹².

Основной культурой, под которой находилась большая площадь огорода, был картофель (*Kartovel, Itschike*). Помимо того, что картофель выращивали в огороде, его высаживали и в поле на пашне. Так, по переписи 1920 г., в Новинской волости в усадьбе под картофелем было занято 3 578 десятин (74,5 % от всех огородных посадок), а в поле картофель занимал 31,66 десятин (0,04 десятин на хозяйство). В Подсосновской волости на долю картофеля в огороде приходилось всего три десятины (20 % от огорода во всей волости, по 0,004 десятины на хозяйство), зато в поле посадки картофеля были несколько больше – 41, 2 десятины (0,69 % от всех посевов в поле, по 0,06 десятин на хозяйство).

Картофель немцы обычно высаживали «под плуг», кладя в одну борозду семенной картофель и отвалом земли следующей борозды закрывая его. Посадку картофеля проводили в конце апреля – в начале мая, пока земля была еще влажной, но уже теплой. Осенью картофель выкапывали с помощью лопаты. При посадке картофеля на десятину расходовалось около 100 пудов, а урожай составлял около 500 пудов с десятины (как в Александровке в 1923 г.). В неурожайные годы урожайность могла снижаться до 200 пудов и даже меньше. В Новинской волости в 1919 г. она составила 244 пуда с десятины, тогда как в среднем по Омскому уезду она была еще ниже – около 70 пудов с десятины¹¹³.

В огороде выращивались также капуста, огурцы (*Gurken, Gumerne*), лук, чеснок, морковь, свекла сахарная и кормовая.

¹¹¹ Anger H. Die Deutsche in Sibirien. Reise durch die deutschen Dörfer Westsibiriens. – Berlin, 1930. – S. 27–34.

¹¹² Морозов А. Переселенческие поселки... – С. 7; РГИА. Ф. 1273. Оп. 1. Д. 360. Л. 176.

¹¹³ ГИАОО. Ф. Р-33. Оп. 1. Д. 57. Л. 86. Д. 9. Л. 75 об.

Свеклу можно было также высаживать и на пашне. Вот как выглядел типичный огородный участок у крестьянина Александровки в 1924 г.: картофель – 20 кв. саженей, капуста – 150 кв. саженей (на них получено 100 кочанов), лук – 2 кв. сажени, морковь – 3 кв. сажени, табак – 300 кв. саженей¹¹⁴.

Землю на огороде весной перепахивали плугом, а потом уже лопатой делали грядки. Помидоры (*Tomaten, Pomeranzen, Bokloshanen*) и капусту (*Krautkopp, Koul*) заранее проращивали. Готовили рассаду в конце марта – начале апреля: сажали семена в глиняные горшочки или деревянные ящики, а в начале июня высаживали в грунт. Семена огурцов и моркови (*Mohrrieben*) высевали сразу в грунт на грядки. Если год по наблюдениям должен был быть сухим – зимой было мало снега и т. п., семена высевали на большом расстоянии друг от друга, чтобы всходов было больше и они не забивали друг друга. Иногда, чтобы получить летом раннюю морковь, ее могли посадить заранее осенью¹¹⁵.

Огородные посадки, в отличие от полевых посевов, обычно удобрялись для повышения плодородия. В качестве удобрений использовали, прежде всего, золу от отопления, в меньшей степени навоз. С появлением собственных колодцев с более-менее пресной водой в отдельных хозяйствах огородные культуры регулярно поливались.

Садоводство

Садоводство в Сибири было сопряжено со значительными трудностями. Поволжские немцы пытались вырастить садовые деревья из привезенных с собой из Поволжья саженцев. Но первые опыты в Акмолинской волости не всегда были удачными: летом не хватало воды для полива, зимой в сильные морозы саженцы вымерзали. Но со временем, с обустройством хозяйства, немцы начали рыть колодцы в своих усадьбах (помимо общих казенных колодцев, вырытых еще переселенческими органами). Появление более или менее регулярной воды для полива способствовало выживанию садовых посадок. Но, несмотря на улучше-

¹¹⁴ ГИАОО. Ф. Р-33. Оп. 1. Д. 57. Л. 86.

¹¹⁵ Пд АКМ. № 1. 1999. Л. 65 (д. Осиповка Горьковского района Омской области).

ние ухода за многолетними садовыми посадками, их урожайность была низкой. Так, яблони давали только небольшие ранетки, вишни практически не приживались¹¹⁶. Выращивали также ягодные кустарники. Г. Ангер описывал сады и палисадники в селах Сосновского района (Поповка, Новинка), где росли различные ягоды – малина (*Himbbeeren*), крыжовник (*Stachelbeeren*), черная смородина (*Schwarzbeeren*), различные травы и цветы – вика, декоративный горошек, садовые деревья – яблони и груши. Яблони и груши тщательно оберегались от ранних заморозков осенью и сильных морозов зимой¹¹⁷.

Меннониты, переселенцы из Украины, где у них широко было развито садоводство, в Сибири также пытались заниматься разведением фруктовых деревьев. Однако в первые годы садоводством меннонитские крестьяне не занимались в связи с большими затратами сил и времени на обработку и возделывание целинных земель. Тем более что привезенные с Украины саженцы в Сибири не приживались. Через некоторое время, обустроившись на новом месте, меннониты начали приобретать и высаживать у себя в хозяйствах уже адаптированные к сибирским условиям саженцы фруктовых растений, которые выращивались в государственных садах-питомниках в Омске и на станции Исилькуль. Первым опытом разведения садовых культур в меннонитских хозяйствах Омского уезда были яблони сорта «райский сад». После того как местные хозяева убедились, что этот сорт яблонь из государственных питомников хорошо растет в сибирских условиях и довольно успешно переносит сибирские морозы, они стали приобретать и другие сорта фруктовых деревьев и кустарников¹¹⁸.

У меннонитов в Кулундинской степи садоводство также было хорошо развито. Так, Г. Ангер отмечал, что «особенно меннониты отличались хорошим состоянием садоводства». В каждой меннонитской деревне здесь он встречал значительные площади под овощными грядками и грядками с цветочными растениями¹¹⁹. Обычно за огородом либо параллельно ему располагался сад, часть

¹¹⁶ МЭЭ ОмГУ. 1995. П. о. 7. Л. 27. Пд АКМ №1. 1999. Л. 63.

¹¹⁷ Anger H. Die Deutsche in Sibirien. – S. 27.

¹¹⁸ Rahn P. Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 33.

¹¹⁹ Anger H. Die Deutsche in Sibirien. – S. 34.

которого занимал садик для отдыха. Перед домом располагался палисадник. В саду и в палисаднике росли различные душистые травы и ароматные сорта цветов (декоративные табаки, петунии, гвоздики, левкой). В таком садике, помимо обычных для этих мест растений – тополя, клена, акации, колючего кустарника (*loch*), выращивались и некоторые растения североамериканской флоры¹²⁰.

К 1920-м гг. в меннонитских усадьбах в Омском уезде, кроме яблонь, можно было встретить канадскую сливу, вишню, малину, смородину, крыжовник, землянику. Урожай фруктовых культур шел в основном для собственного потребления. Малина, выращенная в хозяйствах недалеко от Омска, также пользовалась большим спросом у горожан на рынках города. Занятие садоводством требовало больших усилий, умений и навыков от тех, кто им занимался. Садовые культуры нуждались в специальном уходе летом – частом поливе, купировании ростков, а также зимой необходимо было укрывать растения от морозов, для чего их засыпали снегом и т. п.

Среди меннонитов были отдельные хозяева, которые особенно усердно занимались садоводством. Например, известными садоводами были Петер Функ из Любимовки и Изаак Янцен из Корнеевки в районе станции Москаленки. Их хозяйства стали своеобразными питомниками, откуда брали саженцы жители из окрестных населенных пунктов. Сад Янцена позже послужил основой для колхозного сада в Корнеевке¹²¹.

Таким образом, земледелие было главным видом хозяйственной деятельности в системе традиционного хозяйственного комплекса у немецкого населения Сибири. По своему характеру оно являлось плужным и имело довольно высокий уровень агротехнического развития. В ходе переселения в Сибирь большая часть немцев расселилась на казенных землях, переданных в переселенческий фонд (Барнаульский уезд Томской губернии, юг Омского уезда Акмолинской губернии, Тарский уезд Тобольской губернии). Некоторая часть также селилась на арендованных и покупных землях (север Омского уезда, Тюкалинский уезд То-

¹²⁰ *Казанский П.* У кулундинских немцев. – С. 63; Кулундинская степь. – С. 185.

¹²¹ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 33.

больской губернии). Различными этническими группами российских немцев в Сибирь была принесена система землепользования, характерная для этой группы в местах выхода из Европейской России. Поволжские немцы принесли с собой общинную переделную систему землепользования, когда распределение сельскохозяйственных угодий определялось решением общины того или иного поселка. Немцы-меннониты, как и остальные немцы-выходцы с юга Украины, принесли с собой подворно-отрубную систему, когда все пахотные угодья у хозяина находились по возможности в одном месте. Волынские немцы придерживались хуторской системы землепользования, когда практически все сельскохозяйственные угодья находились во владении одного хозяина. Подобная система также была характерна и для немцев (прежде всего меннонитов) на арендованных и покупных землях.

Основными культурами в составе посевов немцев в Западной Сибири являлись яровые пшеница, а также в меньшей степени овес и ячмень. Доля остальных культур была довольно незначительной. Только в лесной зоне (Тарский уезд) и отчасти лесостепной (частично Тюкалинский уезд) в силу природно-климатических условий первое место в составе посевов вместо пшеницы занимала озимая рожь. Хорошо было развито также огородничество, прежде всего под Омском и в Кулундинской степи.

1.2. Животноводство

Животноводство – содержание и разведение домашних животных и птиц – являлось традиционной и важной отраслью сельского хозяйства у немецких крестьян как в Европейской России, так и в Сибири. В конце XIX – начале XX вв. животноводство у немецкого населения в Сибири находилось на высоком уровне развития. Исследователи переселенческого хозяйства Сибири отмечали, что «всюду у немцев, особенно у немцев меннонитов, мы видели лучший скот, лучшее сено...»¹²², у них имелись свои инструкторы скотоводства.

¹²² Кулундинская степь // Сборник статистических сведений об экономическом положении переселенцев в Тюменской губернии, уезды Барнаульский, Каинский, Томский и Мариинский. – Томск, 1913. – Вып. 1. – С. 186.

По своей роли и значению животноводство в сфере хозяйства у немцев-перемеленцев значительно уступало земледелию и играло преимущественно подчиненную роль по отношению к нему. Но в некоторых немецких хозяйствах доля животноводства могла быть больше, чем доля земледелия; прежде всего, в крупных экономиях отдельных хозяев. Обычно это были арендаторы участков в несколько тысяч десятин земли, арендовавшие их у Войскового хозяйственного правления Сибирского казачьего войска на условиях ведения «культурных хозяйств» и снабжения казачьего населения «высококачественными производителями породистого скота» – продажи казакам улучшенных пород скота¹²³.

Например, Абраам Гехтер в 1902 г. арендовал вблизи станции Москаленки более 8 тыс. десятин земли сроком на 12 лет с правом продления аренды еще на такой же срок. Туда он перевел свое хозяйство из Таврической губернии. По условиям аренды Гехтер должен был завести в Сибирь 600 каракулевых овец при десяти производителях и привезти вагон крупнорогатого скота¹²⁴. В 1907 г. Омское управление государственного имущества отмечало, что экономия «Кочубаево» А. Гехтера имела «исключительно скотоводческий характер»: в ней содержалось 200 голов крупнорогатого скота, а также 2 500 голов овец. Пашню в имении предполагалось завести только с весны 1907 г. и довести ее до 200 десятин¹²⁵.

Такие примеры, однако, были не характерны для основной массы немецкого населения в Сибири. У большинства немецких крестьян основным занятием оставалось земледелие, у немецких наемных рабочих в крупных скотоводческих хозяйствах имелись собственные земельные обрабатываемые наделы. Так, например, в экономии Ф. Ф. Штумпфа, расположенной в 12 верстах от Омска на левом берегу Иртыша, наемные рабочие-меннониты, жившие особым хутором, помимо того, что работали в образцовом хозяйстве Штумпфа, имели собственные земельные наделы от двух до 40 десятин¹²⁶, на которых выращивали полевые культуры.

¹²³ ГИАОО. Ф. 67. Оп. 2. Д. 2289. Л. 84.

¹²⁴ Там же. Л. 5 об.

¹²⁵ РГИА. Ф. 391. Оп. 4. Д. 260. Л. 2.

¹²⁶ ГИАОО. Ф. 67. Оп. 2. Д. 2022. Л. 309.

Коровы

В численном соотношении в животном стаде немецкого населения Сибири преобладал крупный рогатый скот. Отдельные немецкие крестьяне и хозяева крупных экономий, прежде всего меннониты, привозили и породистый скот из Европейской России, однако разведение такого скота часто давало отрицательные результаты. Так, коровы голландской и голштинской пород, давали молоко значительно меньшей жирности, чем даже коровы местных пород, тогда как расход кормов для них был в три-четыре раза больше. Уже в первые годы в таких хозяйствах проводились опыты по улучшению местного скота. Наиболее удачным оказалось скрещивание коровы-«сибирки» с симментальскими производителями. Это давало некоторое укрупнение корпуса коровы, а также увеличение надоев при сохранении высокого процента жирности¹²⁷.

Большинство немецких семей приезжало в Сибирь без всякого скота, продав его при переезде. Поэтому на первых порах для обеспечения своего хозяйства мясомолочными продуктами меннониты приобретали местный скот. В Кулундинской степи, отчасти в Омском уезде немцы приобретали дешевый крупный рогатый скот так называемой «киргизской» породы у кочевавших здесь казахов. Киргизская корова являлось мясной породой, по основным показателям – мелкая, с грубой шерстью и толстой кожей, с плотным туловищем на коротких ногах, хорошо откармливалась на подножном корму, давала много мяса¹²⁸. В Омском уезде и в местностях севернее Омска была распространена также сибирская порода крупного рогатого скота. Сибирская (крестьянская) корова являлась молочной породой, ее убойный вес составлял в среднем всего семь-восемь пудов, а взрослого быка – 10–14 пудов. Вследствие позднеспелости, высшая молочность у коровы наступала после седьмого-восьмого теленка. Среднегодовой удой «сибирки» был довольно высоким и равнялся 60 пудам при высоком проценте жирности – 4–7 %¹²⁹.

¹²⁷ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 17.

¹²⁸ *Митаревский А.* Акмолинская область. – Полтава, 1913. – С. 16.

¹²⁹ *Морозов И. М.* Алтайский округ в сельскохозяйственном отношении и условия жизни переселенцев в нем. – Харьков, 1908. – С. 41–42.

Однако местные породы для немецких крестьян, владевших в Европейской России породистым высокопродуктивным скотом с большей молочностью, являлись не совсем удовлетворительными. Так, оценивая рост, окраску, внешние формы местного скота, например, меннониты отмечали, что он «некрасив», малопродуктивен¹³⁰. Поэтому в своих хозяйствах меннониты пытались улучшить местные породы, применяя испытанный уже раньше в местах своего выхода метод поглощения производителями красно-немецкой породы серых степных коров.

В первое время после переселения в Сибирь меннониты не могли найти чистого культурного скота в необходимом количестве. В Омском уезде, например, в различных крупных частновладельческих хозяйствах, где обычно культивировался скот той или иной породы, меннонитами приобретались производители симментальской, ангельской, шотгорн, калмыкской и других пород, причем не всегда «чистых кровей».

Скрещивание часто шло бессистемно. Это привело к тому, что меннониты несколько скрасили свой скот, придав ему большой рост. Но, с другой стороны, молодая помесь получалась разнообразных форм и окраски и главное, молочная продуктивность увеличивалась ненамного¹³¹. Поэтому большинство меннонитских поселков в Сибири становились на другой, более определенный путь – систематического «онемечивания» своих стад путем приобретения производителей красно-немецкой породы и по возможности «чистых немецких» корней.

Например, на хуторе Фрейзе-Нейфельд, который был основан в 1906 г. в 10 верстах от железнодорожной станции Москаленки, хозяева в 1908 г. привезли из Екатеринославской губернии семь телок и два бычка красной немецкой породы. «Сибирки», купленные ранее, были вскоре зарезаны на мясо. Красно-немецкие коровы были завезены в молодом возрасте весной, что было сделано не случайно. Молодой скот, как более эластичный, должен был скорее приспособиться к новым для себя сибирским условиям. Будучи привезен сюда весной, когда местная растительность обильно

¹³⁰ Соколов А. П. Красный немецкий скот в Омской губернии. – Омск, 1926. – С. 11.

¹³¹ Там же. С. 12–13.

разрасталась, а впереди было все лето, молодой организм скота на сибирской целине не только быстро оправлялся от переезда, но и развивался, окрепнув, подходил к осеннему ненастью и холодной затяжной зиме постепенно и более безболезненно¹³².

Меннониты старались приобретать уже испытанный ими на Украине красно-немецкий скот, выписывая его из Таврической и Екатеринославской губерний или покупая на железнодорожных станциях у ехавших дальше на восток переселенцев-меннонитов. Со временем некоторые хозяйства становились «рассадниками» племенного скота красно-немецкой породы, например, хутор Ивана Матиса, основанный в 1900 г. в 12 верстах западнее Омска. В стаде Матиса присутствовали коровы разных кровей – голландской, симментальской, шотгорн, а также немецкой. К середине 1920-х гг. хозяйство выпустило с племенными целями большое количество коров, но главным образом быков-производителей. Скот продавался преимущественно меннонитам, и не только в соседние селения Омского уезда, но и в другие уезды Омской губернии – Калачинский, Славгородский уезды, а также в Павлодарский уезд Казахской АССР.

С началом нэпа в первой половине 1920-х гг. вопросы племенной работы с крупным рогатым скотом в меннонитских колониях Западной Сибири стали одним из важных направлений деятельности Всероссийского меннонитского сельскохозяйственного общества. На прошедшем в феврале 1925 г. съезде уполномоченных Омского отделения этого общества было принято постановление: «для освежения крови стад меннонитов, оперирующих с чистым выводным скотом, и для закрепления немецкой крови в стадах других населенных меннонитами пунктов выписать племенной материал чистых немецких кровей с юга России»¹³³. На эти цели обществом отпускалось 2 000 р., выбирались уполномоченные для поездки. Приобретенные быки-производители распределялись среди племенных товариществ в меннонитских поселениях. По инициативе Всероссийского меннонитского сельскохозяйственного общества, охватывавшего 83 % меннонитских хозяйств Омской губернии, в племенных товариществах

¹³² Соколов А. П. Красный немецкий скот в Омской губернии. – С. 14.

¹³³ Там же. С. 45.

меннонитов организовывались контрольные союзы, фиксировавшие надои и привесы коров красно-немецкой породы, была заведена племенная книга красного немецкого скота, куда заносились лучшие по экстерьеру и надоям коровы этой породы, потомство от которых рекомендовалось для племенной работы.

Как констатировал специалист по животноводству Омского губернского земельного управления А. П. Соколов по результатам обследования, проведенного осенью 1924 г., корова-«немка» в меннонитских селениях Омского уезда потеряла несколько в длине туловища по сравнению с коровой этой породы на юге Украины. В то же время она дала несколько больший рост, а главное, большее развитие туловища в ширину и глубину груди. Соколов отмечал, что красно-немецкий скот, переброшенный в пределы Омского уезда с юга Европейской России, в новых для него сибирских условиях не только не пострадал и ничего не потерял, но на обычно обильной и пышной растительности в летнее теплое солнечное время, поставленный зимой «деловитым меннонитом» в соответствующие условия ухода и кормления, явно «заметно раздался» туловищем.

Красно-немецкая корова была породой молочной направленности и давала в меннонитских хозяйствах Сибири в среднем 150–170 пудов (2 400–2 700 кг) молока в год, а отдельные представители до 200 (около 3 200 кг) и даже до 300 пудов. В первые дни после отела и во время пастбищного кормления при сочной траве в сутки корова могла давать до пуда молока. К осени надои снижались до 10–20 фунтов (4–8 кг). Молоко у красно-немецкой породы было довольно жирным. По результатам исследования А. П. Соколова в меннонитских хозяйствах Омского уезда, у 21 % обследованных коров молоко имело процент жира ниже 4 %, а 72 % имели жира в молоке от 4 до 6 %.

Выход масла у красно-немецких коров со 150–170 пудов годового удоя составлял 20 пудов. Чем меньше корова в сутки давала молока, тем выше была его жирность, утром жирность была выше, чем вечером. Например, корова Галка Г. П. Фаст, чистокровная представительница красно-немецкой породы, с хутора Петерс возле станции Москаленки, 11 лет, весом 27 пудов 14 фунтов, принеся девять телят, имела ко дню обследования

последний отел в феврале 1924 г., до октября дала 146 пудов 29 фунтов, в день обследования дала 26 фунтов молока с жирностью 3,7 % вечером и 3,8 % утром. Корова Ласточка К. А. Нейфельд, $\frac{13}{16}$ крови красно-немецкой породы, с хутора Фрейзе-Нейфельд, семи лет, весом 32 пуда, имела последний отел в феврале 1924 г., по неполным данным контрольного союза, дала с конца февраля до июня 67 пудов 22 фунта. В день обследования суточный удой составил восемь фунтов при жирности 5,4 % вечером и 6,3 % утром.

В хозяйстве Матиса корова Венера после четвертого отела дала 300 пудов (4 800 кг) молока за период лактации. Корова Пальма из стада Реймера – пять телят, дочь одной из вывезенных коров из Саратовской губернии и сына привезенного оттуда же быка, отелившись 24 января 1924 г., к моменту обследования хозяйства дала около 200 пудов (3 200 кг) молока, имея суточный удой в день обследования 6 ноября 1924 г. 12 фунтов¹³⁴.

Меннониты стали распространителями красно-немецкой породы крупного рогатого скота в Западной Сибири, оказавшегося приспособленным к местным климатическим условиям. Так, представители некоторых европейских пород, таких как симментальская и голландская, были не приспособлены к сильным ветрам или холодным дождям осенью, к долгой морозной зиме в Западной Сибири. Красная немецкая порода хорошо переносила нелегкие климатические условия, а коровы этой породы давали высокие надои и приносили стабильный приплод¹³⁵. Продажа телок и бычков красно-немецкой породы на племя окружающему населению была для многих меннонитских хозяйств стабильным источником доходов. С хутора Г. Я. Дала, основанного в 1908 г. возле станции Москаленки, к 1924 г. с племенными целями было продано 17 коров, девять телок и семь бычков. С хутора И. И. Варкентина было продано 20 бычков в возрасте полутора лет, а также «порядочное количество коров и телок»¹³⁶. Именно в меннонитских се-

¹³⁴ Соколов А. П. Красный немецкий скот... – С. 51.

¹³⁵ Бондарев Ю. Ф. Красный степной скот. – М. ; Л., 1950. – С. 25; Соколов А. П. Указ. соч. – С. 18.

¹³⁶ Соколов А. П. Указ. соч. – С. 18–19.

лениях создавались в 1930–1950-х гг. в Омской области племенные фермы, совхозы и племенные хозяйства – племхозы уже переименованного красного степного скота, например, в селе Екатериновка возле Москаленок¹³⁷.

Меннониты строго следили за чистотой породы своего крупного рогатого скота, уделяя особенно большое внимание быкам-производителям. Если в русских и других селениях в Сибири для обслуживания стад шла случайная молодежь и быки держались с общим стадом, то у меннонитов для случки шли только специально отобранные быки-производители, которые держались отдельно. Так, распределение быков-производителей в меннонитских хозяйствах Омского округа Омской губернии в середине 1920-х гг, занесенных в заводскую книгу Омского меннонитского сельхозобщества и обслуживавших меннонитские стада, было следующим (всего 52 быка): двух лет – 40 %; трех лет – 23 %; четырех лет – 23 %; от пяти до шести лет – 14 %¹³⁸.

Для сравнения: среди остального сельского населения Омского округа, у которого, согласно данным погубернского обследования состояния скотоводства в 1926 г., преобладали быки сибирской породы, распределение быков-производителей было следующим: до двух лет – 22 %, от двух до трех – 50 % и от трех до четырех лет – 28 %¹³⁹. То есть у меннонитов быки-производители использовались в племенном отношении до более старшего возраста. Это говорит о том, что в меннонитских хозяйствах быки были не случайные, а специально подобранные именно с племенными целями, и как таковыми ими дорожили и поэтому использовали более длительный срок.

В 1920-е гг. значительную роль в развитии животноводства среди меннонитов играла деятельность Омского отделения Всероссийского меннонитского сельскохозяйственного общества. Так, процент крупного рогатого скота, принадлежавшего членам Менобщества по Омской губернии и получившего одобрение зоо-

¹³⁷ Бондарев Ю. Ф. Красный степной скот. – С. 18–19.

¹³⁸ Соколов А. П. Скотоводство и скот Омской губернии по данным погубернского обследования в 1925 году. – Омск, 1927. – С. 61.

¹³⁹ Там же.

технических служб, в 1925 г. составил 38 %, тогда как такой же показатель по всей губернии всего 0,4 %. Среди лошадей такой процент по Менобществу составил 16,5 %, по всей губернии – 0,5 %¹⁴⁰.

В других местах проживания немецкого населения в Западной Сибири к 1920-м гг., в Кулундинской степи, в бывшем Тюкалинском уезде, в основном также был распространен скот красно-немецкой породы¹⁴¹. При этом отдельные селения, например деревня Калачи в Славгородском уезде, где культивировался красный немецкий скот, также занимались продажей скота окружающему населению с племенными целями, причем этот скот пользовался большой популярностью¹⁴².

Исключение составляли волынские немцы, проживавшие в тарских урманах: у них продолжала преобладать сибирская порода крупного рогатого скота. Здесь на состояние скота негативное влияние оказывала внешняя среда – суровый климат. Сибирский скот лесной зоны низкорослый, имел малый живой вес, позднеспелый, низкопередый, с хорошо развитой грудной клеткой, что говорит о приспособлении его к местным климатическим условиям и о его принадлежности к молочной породе. По данным статистического обследования 1926 г., для сибирской коровы в лесной зоне Омской губернии была характерны некоторая горбатость (как результат холодных зим), средний живой вес взрослых коров – 16 пудов, высота в холке – 108 см. Для этой местности молочность сибирской коровы была относительно низкой. Среднегодовой удой коровы этой породы – всего 52 пуда (по данным Тарского окружного статистического бюро на 1925 г.) при довольно высоком проценте жирности, которая во время лактации составляла примерно 4,3–5,6 %¹⁴³.

¹⁴⁰ Соколов А. П. Красный немецкий скот... С. 88.

¹⁴¹ Адам В. Я. История немцев Горьковского района (1900–1940 гг.) // Немцы Сибири: история и культура. – Омск, 2002. – С. 79; Соколов А. П. Скотоводство и скот... – С. 68, 76.

¹⁴² Соколов А. П. Скотоводство и скот... – С. 77.

¹⁴³ Там же. С. 29.

Лошади

Важное значение в хозяйстве немецких крестьян имел рабочий скот – лошади. Для немцев ощутимей, чем для других национальностей, была необходимость иметь в хозяйстве лошадей количеством не менее двух голов: немцы ездили на фурах, запряженных парой в дышло, при работе в поле впрягали по три лошади в плуг и одну в борону¹⁴⁴.

Часто переселенцы ехали в Сибирь со своими лошадьми. Так, у немцев в Александровской волости Омского уезда, прибывших в конце XIX в. с Поволжья своим ходом по трактам, лошади были приведены с собой. Однако после долгого пути у многих лошади пали. В степной и лесостепных зонах Западной Сибири, в местах проживания немецкого населения, кочевали казахи с табунами лошадей. У них немцы в первое время могли купить или «взять в найм» лошадей для пахоты целины, а когда казахи по примеру немцев тоже стали заниматься земледелием, они брали в немецких деревнях в аренду орудия для обработки земли¹⁴⁵. Также приобретали лошадей на местных рынках. В Омском уезде и в Кулундинской степи была распространена «киргизская» (казахская) порода лошади. Эта лошадь была довольно крупной – высота в холке в 137–149 см, вес 390–480 кг. Но по своему типу это была верховая лошадь «горячего» типа, мало подходившая для тяжелого земледельческого труда¹⁴⁶.

Первое время немцы с трудом приспособивались к местным породам скота. Так, в 1897 г. в поволжско-немецких поселках отмечался большой падеж скота. К смерти среди коров приводило повальное воспаление легких. Падеж среди лошадей, по мнению одного из ветеринарных врачей, объяснялся тем, что немецкие переселенцы еще не привыкли к рабочим качествам киргизской ло-

¹⁴⁴ Морозов А. Переселенческие поселки... – С. 4.

¹⁴⁵ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 21 (с. Камыши Немецкого национального района Алтайского края).

¹⁴⁶ Лантух С. И. Материалы к познанию коневодства Сибирского края как отрасли народного хозяйства // Исследования по коневодству Сибирского края в связи с некоторыми вопросами коневодства / под ред. А. А. Малигонова. – М., 1927. – С. 166; Малигонов А. А. Материалы к познанию основных типов лошади Сибирского края и их географического распространения // Исследования по коневодству Сибирского края... – С. 139.

шади. Эта кочевая порода не выдерживала больших нагрузок земледельческого труда и требовала определенной «выстойки»¹⁴⁷.

Порода лошадей, распространенная у волыньских немцев Тобольской губернии, получила по месту своего формирования название «тарская урманная». Тарская урманная лошадь являлась по происхождению монгольской лошастью, по типу – упряжной («обозной»). На экстерьере и ее внешних параметрах сказалось влияние суровых условий окружающей среды. Высота в холке у лошади этого типа составляла в среднем 134–137 см, живой вес около 320 кг. В то же время по Сибири эти показатели в среднем составляли: высота в холке – 144–152 см, вес – 390–480 кг¹⁴⁸. Несмотря на такие показатели, тарская урманная лошадь отличалась выносливостью, повышенной «жизненностью», «бойкостью», активностью в разного рода трудных условиях¹⁴⁹.

Переселяясь из мест выхода в Европейской России, немцы старались привезти с собой в Сибирь также и породистых лошадей. Так, например, в пос. Ганновка Змеиногорского уезда Томской губернии колонист Функ, переселенец из Украины, имел полукровного жеребца (помесь рысистой породы). В Сибири он намеревался использовать его в качестве производителя, используя его для случки, надеясь «улучшить местную породу лошадей»¹⁵⁰.

В отдельных крупных немецких хозяйствах создавались целые конные заводы, в которых содержались высокопородистые производители, проводилась работа по улучшению местных пород рабочих лошадей. Яркий пример – хозяйство выходца из Поволжья Ф. Ф. Штумпфа. В его имении под Омском имелся конезавод, главной целью которого являлось разведение рабоче-упряжной лошади улучшенной породы. С этой целью производилось скрещивание местной породы лошади с рысаком чистого типа. Кроме того, проводилась работа по разведению лошади верхо-

¹⁴⁷ Морозов А. Переселенческие поселки... – С. 4.

¹⁴⁸ Лантух С. И. Материалы к познанию коневодства... – С. 166–167.

¹⁴⁹ Малигонов А. А. Материалы к познанию основных типов лошади... – С. 139.

¹⁵⁰ Соколов П. И. Население, культура, колонизация района Туркестан-Сибирской железной дороги. – СПб., 1908. – С. 130.

вого типа путем скрещивания с жеребцом английской породы. Всего в хозяйстве Штумпфа к 1912 г. имелось: три жеребца, семь кобыл и пять голов молодняка рысистой породы, четыре жеребца, 41 кобыла, 11 мерин и 46 голов молодняка метисов рысистой породы с местной лошастью, жеребец английской породы и 10 кобыл и жеребец метисов английской с местной лошастью, 37 кобыл местной породы. В числе 37 кобыл местной породы были 22 кобылы «кузнецкой породы» (одной из лучших по своим физическим качествам сибирской породы лошадей). Получаемый приплод – жеребчики-метисы в возрасте до двух лет – продавался окружающему населению, а также в ремонт для армии. Кроме этого, в экономии действовал случной пункт, куда обращались крестьяне из окружающих селений (в том числе и поволжские немцы из Александровской волости) для случки своих кобыл с породистыми жеребцами по довольно высоким ценам (до 50 р.)¹⁵¹.

В меннонитских колониях большое внимание развитию животноводства уделяла сельская община. Так, община принимала решение о покупке породистых жеребцов и быков, которых позже использовали как общественных производителей¹⁵². Меннониты в Кулундинской степи старались приобретать также улучшенные породы лошадей – чистых рысаков либо метисов местных пород с примесью орловских рысаков. В каждой колонии раз в год осенью в рамках сельского схода либо какого-нибудь общего праздника в центре села, обычно у хлебозапасного магазина, устраивались выставки лучших лошадей данного поселка либо из ближайшей округи. Каждый хозяин старался лучше представить экстерьер своей лошади, ее породистые качества, а также свой уход за лошастью, ее содержание. Тот, у кого лошадь или жеребец признавались лучшими, получал славу «лучшего» хозяина. В течение года именно у него старались покупать жеребят, вести к его жеребцу на случку кобылу¹⁵³.

¹⁵¹ Земли для коневодства и скотоводства в Азиатской России. – СПб., 1913. – С. 123–124.

¹⁵² *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 37.

¹⁵³ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 11. Л. 13 (с. Глядень Благовещенского района Алтайского края).

У меннонитов в качестве конской упряжи обычно использовалась шлея – набор кожаных ремней и постромков. Это отличало меннонитов от окружающего русского и остального немецкого населения, которые пользовались хомутами. Шлея была легче для лошади, в отличие от хомута, а также дешевле. Шлею можно было использовать для любой лошади, тогда как хомут был определенного размера и не мог подгоняться для разных лошадей. Однако использование шлеи имело также и свои недостатки. При движении лошади, запряженной шлеей, работала только грудь, тогда как при использовании хомута еще и плечи, что усиливало использование лошадиной силы.

Овцы

Следующий по важности вид животных в хозяйстве немецких крестьян в Сибири – овцы (шерсть для изготовления вязаных вещей и валенок, для изготовления тулупов, мясо). Большое распространение овцеводство имело среди немцев – выходцев из Причерноморья. Например, разведение овец получило развитие среди немцев-католиков из Таврической губернии в пос. Воскресенском Тюкалинского уезда Тобольской губернии, принесших с собой в Сибирь опыт и умение усовершенствованного овцеводства из Европейской России¹⁵⁴.

В немецких хозяйствах содержали два вида овец. Большее распространение имели грубошерстные породы – простая русская грубошерстная овца («*Roschenschuf*» – русская овца) и местная «сибирская» (киргизская) овца. С грубошерстной овцы шерсть в основном шла для валенок, а из шкур этой породы выделявали тулупы. Также встречалась в хозяйствах немецких крестьян в Западной Сибири также и тонкорунная порода овец (*Schpunschschuf*, *Schlöntzke*). Шерсть овец этой породы была мягче, чем у грубошерстных. Эта шерсть шла на изготовление пряжи для вязания теплых вещей. Чаще в немецких крестьянских хозяйствах держали грубошерстных овец, так как они были неприхотливы, не требовали специального ухода, лучше были приспособлены к суровому местному климату зимой.

¹⁵⁴ РГИА Ф. 391. Оп. 4. Д. 1. Л. 155–156 об.

В среднем хозяйстве могли держать до 10–15 голов овцематок и одного-двух баранов (*Bock*). Овцематку держали два-три года. Если молодая овца приносила два-три ягненка, ее оставляли на следующий год, в противном случае ее обычно резали на мясо. Зимой баранов держали отдельно от овцематок, спаривали их так, чтобы приплод приходился к теплу весной. Грубошерстных овец стригли один раз осенью перед забоем, тонкорунных два раза – весной и осенью. Резали овец обычно после того, как устанавливались морозы. Если овцу оставляли на шубу – резали раньше, чтобы мех был не очень длинным и не скатывался. Шкуры на шубы немцы обычно выделывали сами.

В крупных хозяйствах немцев-«фермеров» также разводилась в больших количествах и каракульская порода овец, которых держали для получения мерлушки (смешек) – собственно каракулевого меха (шкурки новорожденных ягнят). Так, в хозяйстве А. Гехтера в 1907 г. содержалось около 2 500 чистокровных каракульских овец (от привезенных в 1902 г. 600 голов маток и 50 баранов). Причем в экономии проводились опыты по скрещиванию простых «киргизских» овцематок с каракулевыми производителями с целью улучшения мерлушки¹⁵⁵.

В хозяйстве Штумпфа овцеводство из-за высокой арендной платы за участок было менее развито. К 1913 г. в экономии имелось 15 баранов и 160 маток каракульской породы и 12 баранов и 120 маток – метисов каракульской с местной породой. Овцеводство велось с 1904 г. с целью получения смешек, а также для продажи. Овцы были куплены как раз у арендатора А. Гехтера – бараны по 25 р. и матки по 10 р.

Свиньи, верблюды, домашняя птица

В хозяйствах немцев в Западной Сибири также держали свиней (*Sav, Schwein, Swine*). Эти животные содержались в меньшем количестве, чем крупный рогатый скот и лошади. Например, в Тарских урманах это было связано, прежде всего, с трудными условиями содержания – отсутствием достаточного количества корма (зерновых отходов, овощей) для свиней. Свиньи

¹⁵⁵ РГИА Ф. 391. Оп. 4. Д. 260. Л. 5 (об овцеводстве в хозяйстве А. Гехтера см. также далее, с. 87–88, 89).

здесь были не в каждом хозяйстве. Так, в пос. Улюмском Седельниковской волости Тарского уезда к 1903 г. на 19 хозяйств имелось три головы овцы и восемь голов свиней, тогда как лошадей имелось 26 голов, а коров 34 головы¹⁵⁶.

Обычно в хозяйстве держали две-три особи на лето для откорма и получения мяса и сала. Иногда держали и для откорма на зиму – с начала августа. Свиньи относились в основном к русской крестьянской породе сальной направленности. В 1920-х гг. местное руководство отмечало, что, например, в немецких поселках Бородинской волости свиноводство пришло в упадок. Обычным типом свиней являлась сибирская беспородная, вес которой составлял в среднем три-четыре пуда. В крестьянских хозяйствах немцев встречались метисы-йоркширы (которые приобретались в фермерских хозяйствах). Хотя и среди них наблюдалось к 1920-м гг. вырождение из-за отсутствия свежего прилива крови и плохих условий содержания¹⁵⁷. В некоторых зажиточных хозяйствах держали также породистых свиней беконной направленности – длинноухую свинью (*Schlaporige*)¹⁵⁸.

В среднем хозяйстве были обычно одна-две свиноматки и один кабан-хряк (*über*). Свиноматка могла принести за один раз 9–13 поросят. Поросят держали круглый год, чтобы в любой момент было свежее мясо. Свиноматку резали после того, как она поросилась два-три раза, так как со временем количество приплода уменьшалось. Свинья поросилась раз в год. Супоросной свинья ходила три месяца, три недели и три дня, к этому сроку ей готовили место. Кабана держали два-три года.

В крупных хозяйствах в больших количествах разводили чистопородных свиней как для собственных нужд, так и в целях продажи в племенных целях. В хозяйстве Ф. Ф. Штумпфа, например, разводились свиньи йоркширской и беркширской пород. К 1913 г. содержалось два борова, 12 свиноматок, 10 голов молод-

¹⁵⁶ Материалы обследования переселенческого хозяйства в Степном крае, Тобольской, Томской, Енисейской и Иркутской губерниях. – СПб., 1906. – Ч. 2. – С. 298.

¹⁵⁷ Адам Я. В. История немцев Горьковского района... – С. 79.

¹⁵⁸ Пд АКМ № 5. 2002. Л. 8 (с. Звонарев Кут Азовского немецкого национального района Омской области).

няка йоркширов, два борова, шесть свиноматок и три головы молодняка беркширов. Причем большим спросом пользовались йоркширы. В продажу шли поросята в возрасте шесть-восемь недель по 4–5 р. за штуку. Ежегодно продавалось до 80–150 поросят. Для собственных потребностей резалось в хозяйстве 15–25 поросят. Племенные производители приобретались в Европейской России по цене 25–35 р. за голову¹⁵⁹.

Еще одним видом животных, которые содержались в хозяйствах немецких крестьян, являлись верблюды. Следует отметить, что этот вид не был широко распространен среди немецкого населения Сибири, а был представлен только в поволжско-немецких селениях под Омском. Так, Г. Ангер при посещении Сосновского района Омского округа отмечал, что в поселках, где проживали немцы-лютеране (выходцы из Поволжья), большое распространение в качестве тягловой силы имели верблюды. Только в селах Пришиб и Сереброполье, где проживали немцы, выходцы с Украины, верблюды отсутствовали¹⁶⁰. Верблюдов приобретали у местных казахов по очень низкой цене. В первое время бедные семьи, не имевшие достаточного количества денежных средств для приобретения рабочей лошади, покупали верблюдов и использовали их для различных работ, например при пахоте. Так, семья Лютцев в пос. Круч (возникшем на арендованной казахской земле) приобрела «за бесценнок» верблюда у соседей-казахов для вспашки целины. Однако верблюд был тяжелым животным, с широкими копытами и сильно утапывал вспаханную землю. Поэтому при появлении достаточного количества денег семья приобрела рабочую лошадь¹⁶¹.

Главным достоинством верблюда была его неприязательность и неприхотливость. Однако немцы невысоко ценили его рабочие качества, называли верблюдов «*ekelhafte Viecher*» – противные животные¹⁶². Верблюды преимущественно работали при

¹⁵⁹ Земли для коневодства... – С. 126–127.

¹⁶⁰ Anger H. Die Deutsche in Sibirien. Reise durch die deutschen Dörfer Westsibiriens. – Berlin, 1930. – S. 18, 26.

¹⁶¹ Пд АКМ. № 5. 2002. Л. 11 (с. Круч Азовского немецкого национального района Омской области).

¹⁶² Anger H. Die Deutsche in Sibirien... – S. 18.

косьбе сена и зерновых, зимой подвозили для остального скота сено, мякину, солому. Кормились верблюды главным образом бурьянным сеном, во время усиленных работ в крупных хозяйствах (например, в экономии Ф. Ф. Штумпфа, где имелось 50 животных) им выдавались жмых и высевка¹⁶³.

Немецкое население в Западной Сибири практически не держало коз. Иногда в хозяйствах немецких крестьян имелись кролики (*Stallhase*). Их держали как на мясо, так и для получения шкур, из которых выделывали шапки¹⁶⁴.

Мало держали в немецких хозяйствах птицу. В основном разводили кур для получения яиц. Меньше держали гусей и уток. На зиму оставляли обычно одного гусака или селезня и пару уток или гусынь. Утиные яйца также могли использовать в пищу – для приготовления теста. Гусиный пух брали для подушек. Его собирали летом, в августе, когда гуси теряют перья, готовясь к зиме. Такой пух считался лучшим – он был свежим, более легким и назывался живым пухом (*lebendige Feder*). Куриные перья никогда не собирали, их сжигали в печке. Резали птицу обычно в ноябре. Для хранения на зиму тушки птицы замораживали, для этого могли засунуть в снег возле сарая или дома¹⁶⁵. Чтобы битую птицу сохранить как можно дольше до весны, меннониты ее обливали на морозе водой, чтобы она покрылась корочкой льда. После этого ее складывали в ящик и припорошивали снегом¹⁶⁶.

Содержание скота

Содержание скота у немецкого населения в Западной Сибири в рассматриваемый период было по преимуществу пастбищно-стойловым. Летнее содержание – выпас скота на пастбищах начинался еще ранней весной, когда сходил снег и земля в степи немного просыхала. В районе Омска скот выгоняли на пастбища обычно во второй половине апреля, в Кулундинской степи на не-

¹⁶³ Земли для коневодства... – С. 127.

¹⁶⁴ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 45 (с. Камыши Немецкого национального района Алтайского края)

¹⁶⁵ Пд АКМ. 2002. Л. 9 (с. Звонарев Кут Азовского национального района Омской области).

¹⁶⁶ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 34.

сколько дней раньше, в середине апреля. Но состояние травяной растительности в начале пастбищного содержания обычно было таким, что скот еще не мог получить достаточного корма, выгон скота на пастбище в это время по существу являлось лишь «моционом». Поэтому дома скот обязательно подкармливали сеном, но чаще соломой, которая еще сохранялась за зиму. Как отмечал А. П. Соколов, немцы были практически единственным исключением среди местного населения лесостепной и степной зоны Западной Сибири, кто подкармливал дома скотину в начале и конце пастбищного периода¹⁶⁷. Достаточный корм на пастбище обычно появлялся к середине – второй половине мая. Заканчивался выпас на пастбище с появлением снега: в районе Омска во второй половине октября, в Кулунде – ближе к ноябрю. Таким образом, пастбищное содержание скота у немцев в Западной Сибири длилась около шести месяцев в году¹⁶⁸.

В Тарском уезде позднее развитие травяной растительности укорачивало период пастбищного содержания скота. Здесь скот для выпаса на пастбище начинали выгонять во второй половине апреля (по старому стилю) – в первых числах мая, однако до середины мая приходилось подкармливать скот дома из-за скудости растительности на выгоне в это время. Летом, когда появлялось уже достаточное количество растительности на лугах, скот тем не менее выпускался из-за гнуса на выгон лишь по утрам и вечерам, а днем его обратно загоняли в хлева или во двор. Из-за этого и летом скот приходилось также немного подкармливать. Заканчивался период пастбищного содержания скота в начале октября. Таким образом, корма для обеспечения стойлового содержания скота волынским немцам в Шишевском районе приходилось запасать на семь месяцев¹⁶⁹.

Для пастьбы стада сельское общество хутора или поселка нанимало пастуха. Общее собрание хозяев селения определяло цену с головы скота того или иного вида, которую хозяева платили за весь период выпаса. Пастух мог собирать плату ежемесячно

¹⁶⁷ Соколов А. П. Скотоводство и скот... – С. 68, 76.

¹⁶⁸ Там же. С. 68, 76–77.

¹⁶⁹ Юферев В. Переселенцы в Тарских урманах // Вопросы колонизации. – 1907. – № 2. – С. 287–288.

либо в конце года. В последнем случае, если пастух плохо пас скот – подтравливались посеы либо терялось чье-либо животное, ему могли недоплачивать. Платили немцы пастуху обычно деньгами. В меннонитских колониях в общине был обычно специально назначенный человек, так называемый пастуший староста (*Hirtenschulz*), который от лица сельского схода нанимал пастуха, следил за его работой, рассчитывал плату за выпас с жителей деревни, собирал деньги и рассчитывался с пастухом¹⁷⁰.

Немцы пасти скот нанимались очень редко, в основном только самые бедные. В с. Протасово Немецкого национального района Алтайского края наши информаторы дали этому такое объяснение. Пасти скот для немца было делом постыдным. Если нанимался пастухом молодой парень из этой деревни, то с ним не гуляли девушки, не общались сверстники. Поэтому пастухами нанимались обычно русские, реже казахи. В с. Неудачино Татарского района Новосибирской области бытовало мнение, что «у немцев нет терпения к скотине: немец идет впереди стада и практически не следит, что делается у него за спиной, а русский идет, наоборот, позади стада»¹⁷¹. В немецких поселках Кулундинской степи, например в пос. Лондон, рядом с которыми проживало казахское население, старались также приглашать казахов пасти скот. Как отмечал Г. Ангер в 1926 г., это было связано с тем, что наличие пастуха, казаха по национальности, являлось определенной гарантией от воровства скота со стороны его соплеменников¹⁷².

На время выпаса пастух обычно селился в специально построенную на краю села на средства общества мазанку. При ней обычно был небольшой участок земли под огород, где пастух мог выращивать «всякую мелочь».

У некоторых групп немецкого населения в Западной Сибири известны и способы пастбищного выпаса скота без пастуха. Волынские немцы жили обычно небольшими хуторами – одна семья, иногда несколько родственных семей. Каждая семья пасла

¹⁷⁰ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 37.

¹⁷¹ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 57. 1997. П. о. 12. Л. 9.

¹⁷² *Anger H.* Die Deutsche in Sibirien. Reise durch die deutschen Dörfer Westsibiriens. – Berlin, 1930. – S. 41.

скот отдельно. В Тарском уезде какие-то специальные земли под выгон не отводились, кормовой площадью служил лес¹⁷³. Здесь скот пасся самостоятельно, без пастуха. Место пастьбы скота огораживалось забором – так называемой поскотинной (*Viechhocken, Zaun* – забор). Вместе паслись все животные: коровы, овцы и свиньи. До начала полевых работ на поскотину выгоняли также и лошадей. Поить скот гоняли обычно к лесным речкам, которых в тарских урманах было много¹⁷⁴.

В Тюкалинском уезде скот у волынских немцев пасся на собственном участке каждого хозяина. Пасли обычно дети хозяина, следили за тем, чтобы скот не зашел пастись в посевы или на покосы. Коров обычно пасли отдельно от овец. После уборки хлебов выпас мог производиться и по всей территории участка (если на пашне отсутствовал озимый клин). При наличии на пашне волынского-немецкого крестьянина озимого клина, если осенью долго не выпадал снег, по озимому полю могли прогнать стадо овец, чтобы овцы обглодали ростки озимых и утоптали корни в землю. Это должно было уберечь молодую поросль от промерзания на поверхности почвы. Здесь также могли сооружать поскотину на окраине хутора, но скот туда загоняли обычно только на ночь. На водопой скотину могли пригонять домой либо поили из оставшихся после зимы естественных водоемов¹⁷⁵.

Схожий способ выпаса имели также немцы-выходцы с юга Украины, тоже являвшиеся приверженцами хуторской и отрубной систем землепользования, проживавшие также обычно на небольших хуторах. Например, в Сереброполье Александровской волости, где проживали немцы-католики с Украины, скот каждого хозяйства пасся обычно отдельно, на земле своего хозяйства – по целине, залежи, а после уборки урожая и покоса – по всему участку. Выпасом обычно занимались дети из того или иного хозяйства¹⁷⁶.

¹⁷³ Юферев. В. Переселенцы в Тарских урманах. – С. 283.

¹⁷⁴ Пд АКМ. № 4. 2000. Л. 6 об.

¹⁷⁵ Пд АКМ. № 1. 1999. Л. 65 об.; МЭЭ ОмГУ. 1995. П. о. № 2. Л. 12.

¹⁷⁶ Пд АКМ. № 1. 1999. Л. 49 (с. Сереброполье Азовского немецкого национального района Омской области).

На выпасе стадо находилось с раннего утра и до позднего вечера. Дойных коров доили три раза в день – утром, днем и вечером. В обед для дойки скотину пригоняли домой либо загоняли на поскотину. В это же время скот обычно поили водой. Пастбища как в Омском уезде, так и в Кулундинской степи были очень бедны открытыми водоемами – естественные водоемы практически отсутствовали. Очень редко в степи рылись специально колодцы с поилками для скота, чаще разрывались естественные углубления в почве и делались котлованы – «ляги», куда весной собиралась талая вода. В подобных котлованах при проведении специальных работ по снегозадержанию зимой (в виде создания различных заграждений и т. п.) вода могла сохраняться и использоваться для водопоя скота до середины июля¹⁷⁷.

Лошадей летом практически не пасли на пастбище, так как они всегда были заняты работой. Если в селе не было поскотины, на краю села обычно строился загон для лошадей (*Pferdhok, Pejat*), где они ночью отпускались для отдыха. В течение дня каждый хозяин три раза кормил свою лошадь – сеном, овсом, корнеплодами, а также на ночь оставлял сена¹⁷⁸. Летом, когда не хватало сена, чтобы кормить лошадей после работы, их выпускали пастись в близлежащий лесок на подножный корм под присмотром детей¹⁷⁹.

В отдельных селениях, например поволжских немцев в с. Звонарев Кут Новинской волости, меннонитов в с. Редкая Дубрава в Кулундинской степи, овец и коров пасли раздельно. Было два стада с двумя разными пастухами. Если было два отдельных стада в селе – коровье и овечьё, то по тому или иному участку пастбища сначала прогоняли коров, потом овец. Овец могли не пригонять летом домой на ночь, все лето пасти на пастбище. Если в хозяйстве имелось большое количество овец, хозяин мог также отдать их в соседний казахский аул для выпаса на все лето. Предварительно каждую овцу метили – дырки в ухе, веревочки в ухо и т. п.¹⁸⁰

¹⁷⁷ ГИАОО. Ф. 67. Оп. 2. Д. 2289. Л. 6 об., 7; Пд АКМ № 1. 1998. Л. 2.

¹⁷⁸ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 15, 26.

¹⁷⁹ Rahn P. Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 149.

¹⁸⁰ Пд АКМ. 2002. Л. 10 (с. Звонарев Кут Азовского немецкого национального района Омской области).

В степных и лесостепных районах свиней не пасли, держали в закрытых загонах, специально сколоченных на лето либо изготовленных из плетеных прутьев, обмазанных глиной (*Saj-stall*). В крупных хозяйствах, где держали большое количество породистых животных, практиковался также выпас свиней.

Осенью, с началом холодов и установлением снежного покрова, скот переводился полностью на стойловое содержание. Как уже отмечалось выше, стойловое содержание крупного рогатого скота в немецких поселениях Западной Сибири начиналось в конце октября – начале ноября. Хозяйственные постройки у немцев в Сибири, главным образом у меннонитов, в меньшей степени у других локальных групп немцев, сооружались в основном в одну линию с жилым домом, под одной крышей и со сквозным проходом. Вот как описывает типичный немецкий дом современник в 1900 г. в Уфимской губернии: «немец строит себе длинный глинобитный корпус, часть которого отделяет под жилье... в остальной части корпуса устраивает по одной стороне коров, по другой лошадей; потолок в доме и над всем корпусом залит цементом, служит ему прекрасным амбаром, а крыша так высоко, что там может поместиться огромное количество и хлеба, и сена»¹⁸¹. Подобное устройство сараев для зимнего содержания скота имелось и у немцев в Западной Сибири, оно было схоже с устройством сараев в приуральских степях.

Так, А. П. Соколов, описывая состояние скотоводства в меннонитском поселке Александровском Москаленского района, отмечал, что зимнее помещение для скота здесь представляет собой обычную для меннонитов систему – ход непосредственно из жилого помещения в скотный двор, при этом двор был достаточно теплым и светлым¹⁸². Расположение жилого дома, сарая, амбара, сеновала под одной крышей, устройство здесь же личного колодца делало возможным то, что «зимой в буран или осенью в слякоть немецкие крестьяне, благодаря такому расположению двора, могут обслуживать свой скот, не выходя сами на улицу»¹⁸³.

¹⁸¹ РГИА. Ф. 391. Оп. 2. Д. 754. Л. 3–3 об.

¹⁸² Соколов А. П. Красный немецкий скот... – С. 51.

¹⁸³ Казанский П. А. У кулундинских немцев // Алтайский сборник. – Барнаул, 1930. – Т. XII. – С. 62.

Некоторые исследователи, однако, указывали на повышенную пожароопасность такой конструкции построек¹⁸⁴, хотя применение огнеупорных строительных материалов – земли, самана, глины – приводило к тому, что большие пожары в меннонитских колониях были редкостью. Так, например, жители меннонитской колонии Глядень (ныне Благовещенский район Алтайского края) в 1927 г. отмечали, что, благодаря строительству построек в селении исключительно из самана, за 20 лет существования поселка у них не было ни одного пожара¹⁸⁵.

Хозяйственные постройки могли строить, как и весь дом, из саманного кирпича. При отсутствии достаточного времени и рабочих рук для сарая ставился деревянный сруб – четыре столба, которые соединялись жердями, а их переплетали камышом или соломой и обмазывали смесью из глины и навоза¹⁸⁶.

Из-за сурового климата, особенно зимой, волынские немцы в Тарском уезде для содержания скота с первых лет заводили теплые рубленые сараи (*Schein*). Подобный сарай объединялся обычно с жилым домом и другими хозяйственными постройками в один крытый двор. Обычно жилой дом вместе с хозяйственными постройками выстраивались в усадьбах волынских немцев так, что в плане получалась буква «П». Но в отличие от меннонитов, у волынских немцев отсутствовал прямой выход из жилого помещения в подсобные. В таких сараях держали крупный рогатый скот, лошадей, мелкий скот¹⁸⁷. В отдельных, экономически слабых хозяйствах также могли сооружаться холодные помещения для стойлового содержания скота, а в некоторых хозяйствах имелось и несколько теплых сооружений, где различные виды скота могли содержаться раздельно. Например, в 1929 г. на 178 немецких (волынских) хозяйств Федоровского сельского совета Тарского района приходилось 200 утепленных дворов, в которых содержалось 643 головы дойных коров (из общего числа в 654 головы)¹⁸⁸. Наличие теплых помещений для стойлового со-

¹⁸⁴ Кирякин И. Ф. Немецкие поселения на 10-верстном степном пространстве // Немцы Сибири: история и культура. – Омск, 1993. – С. 115.

¹⁸⁵ Казанский П. А. У кулундинских немцев. – С. 65.

¹⁸⁶ Пд АКМ. № 1. 1998. Л. 2.

¹⁸⁷ РГИА. Ф. 1273. Оп. 1. Д. 408. Л. 13; Пд АКМ. № 4. 2000. Л. 6 об.

¹⁸⁸ ГАНО. Ф. П-2. Оп. 1. Д. 470. Л. 71.

держания скота отличало волынско-немецких крестьян от местного русского и татарского населения, которые держали скот исключительно в холодных помещениях¹⁸⁹.

Сарай для скотины (*Stall*) у поволжских немцев мог строиться также отдельно, в стороне от дома, из саманного кирпича, оббитого досками. Внутри устраивались перегородки для раздельного содержания скота – например, слева ставились лошади, справа – коровы. Если скота держали много, за счет тепла животных в таком сарае было довольно тепло. В этом случае телята после отела содержались в сарае. Для них устраивалось специальное помещение – «телятник».

В крупных хозяйствах с несколькими десятками голов крупного рогатого скота могли строиться отдельно стоящие специальные постройки. Так, в экономии А. Гехтера, наряду с двумя кошарами для овец и конюшней имелись загоны на 200 коров. Все эти постройки были сделаны «на деревянных столбах, за плетеными стенами, оштукатурены снаружи и снутри глиной и под крышами, крытыми соломой, положенной пучками по частой обрешетке»¹⁹⁰. При этом подобные помещения были довольно прочными, красивыми и достаточно теплыми.

Для овец сооружался отдельный холодный сарай (кошара), который сбивался из одних досок, либо навес из плетеных прутьев, обмазанных глиной прутьев – *Schafstall*. В таком холодном сарае во время зимы у овец лучше росла шерсть¹⁹¹. Кормление зимой производилось обычно под открытым небом прямо на снегу, в кошары овцы загонялись только на ночь или во время буранов¹⁹².

При описании хозяйственных построек у немцев всегда отмечалось, что помещения для скота у них зимой теплые, «в которых при закрытых дверях вода не замерзает»¹⁹³. Обычно они были довольно широкие и достаточно светлые. Подобное устройство позволяло держать в период отела стельных коров и новорожденных телят непосредственно на скотном дворе в телятнике.

¹⁸⁹ Соколов А. П. Скот и скотоводство... – С. 19.

¹⁹⁰ РГИА. Ф. 391. Оп. 4. Д. 260. Л. 3.

¹⁹¹ Пд АКМ. № 5. 2002. Л. 8–10 (с. Звонарев Кут Азовского немецкого национального района Омской области).

¹⁹² РГИА. Ф. 391. Оп. 4. Д. 260. Л. 4 об.

¹⁹³ Земли для коневодства... – С. 218.

ках. Русские и украинцы в это время в Сибири держали стельных коров в обычных холодных помещениях, а телят брали в жилые помещения либо в бани¹⁹⁴. В отличие от окружающего населения у немцев в помещениях, где содержался скот, имелись потолок и пол, оборудованные деревянные стойла.

Подобное оборудование скотного двора позволяло свободно чистить и приводить стойла в порядок. Поэтому, как отмечал специалист по животноводству Омского губернского земельного управления А. П. Соколов, скот зимой у немцев всегда был чист и опрятен, прежде всего, благодаря характерному для них любовному отношению к сельскохозяйственным животным¹⁹⁵.

Основными кормами для скота были сено, овес, в меньшей степени продукты переработки зерновых культур – солома, полова после молотьбы и провеивания, отруби, мучная пыль после помола зерна. Также некоторые хозяева для корма скоту выращивали корнеплоды – кормовую свеклу.

Лошадей кормили в основном сеном и овсом: от них, как рабочего скота, регулярно требовалась высокая отдача физической силы. В Кулундинской степи, бедной сенокосными угодьями, скот часто кормили зимой практически только соломой, иногда подкармливая овсом. Также заготавливали бурьян (сено с залежных участков пашни), которым кормили лошадей, чтобы и зимой они были в хорошем рабочем состоянии. Кроме того, скоту давали еще полосу – отходы от молотьбы (*Sihid*)¹⁹⁶.

Значительно лучше содержались лошади в немецких хозяйствах, где они разводились в племенных целях. Так, в экономии Штумпфа лошади, за исключением племенных производителей, в течение около 150 дней содержались на пастбище, при чем на одно животное рассчитывалось по три десятины пастбища. Племенные производители находились практически круглогодично на стойловом содержании, получая во время случки 20 фунтов овса и 20–25 фунтов сена, в остальное время 12 фунтов овса и 25 фунтов сена. При стойловом содержании кобылы и рабочие лошади

¹⁹⁴ Соколов А. П. Скот и скотоводство... – С. 68.

¹⁹⁵ Он же. Красный немецкий скот... – С. 52.

¹⁹⁶ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 57 (с. Протасово Немецкого национального района Алтайского края).

получали 25 фунтов сена и 10–15 фунтов мякины. Молодняку давали 10 фунтов овса и 10–20 фунтов сена. Во время летних работ лошади получали 8–10 фунтов овса и столько же смеси мякины с пшеничными отрубями. Каждый день давалась соль по два-три золотника на голову. Случка в хозяйстве практиковалась ручная. Один жеребец покрывал в год до 30 маток.

Именно в развитии коневодства экономия Штумпфа добилась значительных результатов. Улучшая местную лошадь прилитием крови культурной породы, Филипп Филиппович добился того, что его лошади, сохраняя выносливость по отношению к сибирскому климату, одновременно получили больший рост, улучшенный экстерьер, быстрый и легкий ход¹⁹⁷. Достижения Ф. Ф. Штумпфа в развитии коневодства были высоко оценены на I Западно-Сибирской сельскохозяйственной, торгово-промышленной и лесной выставке в 1911 г. в Омске. Из 21 награды, учрежденной на выставке в области коневодства, девять были присуждены питомцам Штумпфа¹⁹⁸.

Коров обычно кормили сеном, также им давались солома и соломенная резка, мельничная пыль и льняной жмых. Как уже отмечалось выше, в Кулундинской степи в кормлении крупного скота преобладала солома, давали также в меньшей степени сено, а также различные отходы от молотыбы и помола зерна.

В меннонитских селениях Омского уезда коровы получали регулярно отруби, кормовую свеклу, картофель, давалась также соль. В экономии А. Гехтера корм скота зимой (в течение шести-семи месяцев) производился из расчета от 25 пудов сена на овцу, до 150 пудов сена на голову крупного рогатого скота. Заготавливаемое по целине степное сено (в районе железной дороги) зачастую было мелкое и жесткое, с ковылем, который сильно снижал качество сена, так как своими острыми остями причинял скоту (особенно овцам) серьезные повреждения глаз. Более нежное и разнотравное сено скашивалось с площадей старой запашки (зажное сено) и по опушкам перелесков – лесное сено¹⁹⁹.

¹⁹⁷ Земли для коневодства и скотоводства в Азиатской России. – СПб., 1913. – С. 128.

¹⁹⁸ Шихатов И. На государственной службе. – Омск, 2002. – С. 146–147.

¹⁹⁹ РГИА. Ф. 391. Оп. 4. Д. 260. Л. 4.

При хорошем качестве кормления красно-немецкого крупного рогатого скота, например в меннонитских колониях Омского уезда, как уже говорилось выше (см. с. 65–66), молочная продуктивность коров была довольно высокой.

Свиной кормили дробленным зерном, картошкой, свеклой, тыквой. Обычно все это варилось и перемешивалось с добавлением мякины (*Dregiges*) и других зерноотходов – отрубей, половы после провеивания зерна. Для корма свиней также готовили «мешанку» из запаренных отходов от помола зерна на мельнице (*Dert, Schrott*). Дертем кормили также зимой других животных.

В хозяйстве Ф. Ф. Штумпфа летом свиньи держались на пастбище, но помимо этого также в обед и вечером им давалась сыворотка с сыроварни, обрат, отруби и ячменная дробина. Зимой свиньи содержались в теплых свинарниках, где распределялись по клеткам. Зимой, кроме сыворотки и обрата, им давались также ячменная дробина, жмых и высева, получаемые при очистке и сортировании хлеба²⁰⁰.

В неурожайные годы на корм скоту шли самые последние отходы – солома с крыш сараев, испортившаяся мука. Так, в семье Каздорф из с. Маргенау из-за большого неурожая в 1911 г. быстро закончились запасы сена и соломы. Купленного сена также оказалось недостаточно. Поэтому ячменная солома с крыши сарая была мелко порезана на сенорезке, смешана с задохнувшейся мукой, залита водой, и такой мешанкой кормили скот²⁰¹.

Отел коров происходил обычно с конца января до апреля. После отела теленка от коровы отнимали, чтобы корова оправилась. Телят выпаивали отдельно от коровы. Обычно теленку давали в течение четырех недель цельное молоко (*frische Milch*) (по 2 л трижды в сутки). Через 25–30 дней давали 1 л цельного и 1 л обрата (*geleiderte Milch*) с добавлением дробленого зерна (*verschlatene Flücht*) либо хлеба. Позже шел только обрат («снятое» молоко) с добавлением отрубей или овсянки до двух фунтов в сутки, которое давали до 5–6-месячного возраста²⁰².

²⁰⁰ Земли для коневодства... – С. 126–127.

²⁰¹ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 148–149.

²⁰² *Соколов А. П.* Красный немецкий скот... – С. 51.

В зависимости от экономического состояния хозяйства, количества коров выпойка телят цельным молоком была более продолжительной. В хозяйстве Дика (хутор возле участка Алексеевский в районе Москаленок) телят до двух месяцев выпаивали цельным молоком, к двум с половиной месяцам переводили на снятое, которым выпаивали в течение целого лета с добавлением отрубей или муки до двух фунтов в сутки. В первую зиму уже давали сено и небольшое количество отрубей или муки с теплой водой. Если скот содержался для продажи с племенными целями, то выпойка цельным молоком могла продолжаться до трех месяцев, как в селении Калачи Славгородского уезда, где культивировался красно-немецкий скот с племенными целями²⁰³.

В бедных хозяйствах, если не было теплого сарая, телят после отела забирали в жилой дом и держали в переднем углу. Летом телята не паслись на пастбище, а привязывались в степи либо возле дома. Несколько хозяев, у которых было много телят, могли собрать своих телят в одно стадо и пасти на пастбище отдельно от основного стада. За молодняком присматривали обычно хозяйские дети²⁰⁴.

Бычки выкармливались до 10–11-месячного возраста, после чего обычно забивались на мясо. В крупных хозяйствах они также могли продаваться на племя или выхолацивались и оставались для работы. Хозяйством А. Гехтера, например, за пять лет существования (с 1902 по 1907 гг.) было продано 15 бычков на племя, в среднем по 150 р. за голову. Содержание бугайков (половозрелых бычков) свыше 10–11 месяцев в хозяйстве являлось невыгодным, так как потребовало бы содержания отдельного стада для избежания случайной случки.

В отличие от основной массы немецких крестьян, в крупных хозяйствах также мог практиковаться подсосный метод выращивания телят. Так, в хозяйстве А. Гехтера маленькие телята воспитывались под матками, которые в связи с этим не выдаивались совсем. Поэтому приплод получался однообразный – рос-

²⁰³ Там же. С. 77.

²⁰⁴ Пд АКМ. № 5. 2002. Л. 8 (с. Звонарев Кут Азовского немецкого национального района Омской области).

лый, здоровый, отхода среди него не наблюдалось. Телки приплода оставлялись для увеличения стада²⁰⁵.

Овцы ягнились обычно зимой. Срок ягнения овцы определяли по состоянию вымени. Когда вымя у овцы становилось теплым и мягким, значит, в этот день она будет ягниться. В этот день за овцой постоянно следили, чтобы ягненок после ягнения не замерз. При наличии достаточных площадей в сарае обычно в зажиточных хозяйствах овцу до и после окота вместе с ягнятами могли перевести в теплый телятник. Если места в телятнике не хватало, ягнят забирали в жилой дом. В доме они жили две недели, пока они не вставали на ноги и не начинали самостоятельно двигаться. Для кормления ягнят обязательно два-три раза в день выносили в овчарню к овце. Если овца приносила двух-трех ягнят за окот, ее оставляли на следующий год, в противном случае осенью ее забивали на мясо. Ягнят-самок оставляли на развод, барашков обычно оставляли для нагула мяса до осени. Забой новорожденных барашков для получения мерлушки (у тонкорунных овец) в крестьянских хозяйствах не практиковался. Это считалось невыгодным, так как взрослый баран давал значительно больше дохода. Если хозяин держал овец, у него всегда был свой баран-производитель. Всех остальных баранчиков обычно кастрировали и вырощивали на мясо.

Овец стригли обычно два раза – весной и осенью. Весной стригли во второй половине мая, после окончания посевной. Осенью овец стригли мало. Осенняя шерсть у овец была короткой, поэтому ее использовали для изготовления валенок²⁰⁶. В Кулундинской степи овечью шерсть стригли также обычно весной, иногда осенью. Грубошерстных овец стригли только весной, тонкорунных – два раза в год²⁰⁷. Шкуру грубошерстных овец осенью после забоя использовали в качестве сырья для изготовления овчин. Весной перед стрижкой овец могли помыть – для этого их

²⁰⁵ РГИА. Ф. 391. Оп. 4. Д. 260. Л. 4.

²⁰⁶ Пд АКМ. 2002. Л. 8–10 (с. Звонарев Кут Азовского немецкого национального района Омской области).

²⁰⁷ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 4. Л. 48 (с. Редкая Дубрава Немецкого национального района Алтайского края).

приходилось опять загонять в воду, чтобы вымыть от зимней грязи. При этом была занята вся семья²⁰⁸.

В имении Ф. Ф. Штумпфа стрижка овец производилась в мае и августе. Средний выход шерсти за год – 4,5–5,5 фунтов. Шерсть продавалась в Омске – весенняя по 7–8 р., осеня по 11–13 р. за пуд. Смушки отправлялись для выделки в Москву, после чего продавались в Омске по 5–8 р. штука.

Широкое развитие овцеводство имело в хозяйстве А. Гехтера. Ягнение овец происходило здесь в начале апреля. Ягнят женского пола оставляли на племя. Из баранчиков по смушке определялись лучшие, которые также оставлялись на племя. Остальные баранчики или резались по преимуществу на мерлушки (вид каракулевой шкурки) или кастрировались с целью нагула на мясо. Мерлушки продавали в среднем по 5 р. 20 к. За 1906 г. из экономии Гехтера было продано 600 мерлушек в основном в Москву. С 1902 г. выбраковали на мясо, но главным образом на мерлушки до 2 тыс. ягнят. Часть племенных баранчиков продавали также на племя окружающему населению по 25 р. за штуку. Стрижка овец производилась дважды в год – весной и осенью. Каракулевая овца в сибирских условиях давала в год в среднем семь фунтов шерсти – весной более четырех фунтов и до трех фунтов осенью. Цена на весеннюю шерсть составляла 5–6 р. за пуд и 10–11 р. осенью, что значительно дороже, чем за шерсть киргизских овец²⁰⁹.

Животноводство имело большое значение в структуре хозяйства немецких крестьян в Западной Сибири. Продукты животноводства использовались в основном для удовлетворения собственных нужд крестьянского хозяйства. Отчасти они, преимущественно сливочное масло, поставлялись и на рынок. Лошади были основной тягловой силой для земледельческой техники того времени, а также могли продаваться на племя. Домашний скот – коровы, овцы, свиньи, птица – представляли продукты питания (молоко, мясо, яйца) для собственного потребления и на продажу,

²⁰⁸ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 58 (с. Протасово Немецкого национального района Алтайского края).

²⁰⁹ РГИА. Ф. 391. Оп. 4. Д. 260. Л. 4 об. – 5.

а также использовались в качестве сырья (кожа, шерсть, пух, перо) для кустарной промышленности и нужд домашнего хозяйства.

В отдельных частновладельческих хозяйствах на арендных землях в районе Омска животноводство приобрело товарный характер. Наиболее крупные животноводческие хозяйства – имение поволжского немца Ф. Штумпфа на левом берегу Иртыша под Омском и экономия выходца из южной Украины (вероятно, меннонита по происхождению) А. Гехтера – имели несколько десятков и даже сотен голов лошадей, крупного и мелкого рогатого скота. В этих хозяйствах разводился, прежде всего, высокопородистый скот, который распространялся (через продажу и случку) среди окружающего населения, в том числе и немецким крестьянам.

По способу содержания скота животноводство у немецких крестьян пастбищно-стойловое. На пастбищном выпасе скот находился с апреля – мая по октябрь, в начале и в конце этого периода скот также подкармливался дома. Скот пасся с пастухом, только в лесной зоне встречались случаи выпаса скота без пастуха по покотине. Во время стойлового содержания скот содержали в теплых обустроенных помещениях. У различных групп немецкого населения были отличия в конструкции хозяйственных построек (скотных дворов) – в одну линию и под одной крышей с жилым домом у меннонитов, крытые двory буквой «П» у волыньских немцев, отдельно стоявшие хозяйственные постройки у поволжских немцев. Основные виды кормов во время стойлового содержания – сено, овес, солома и отходы переработки зерновых.

1.3. Обработка продуктов, ремесла и промыслы

Деятельность по обработке продуктов сельского хозяйства, промыслы и кустарная промышленность имели важное значение для немецкого населения в Европейской России. При этом уровень развития этого вида деятельности перерастал стадию кустарных промыслов и носил уже зачастую промышленный характер.

На Украине, прежде всего в крупных меннонитских колониях «городского» типа, создавались и действовали целые фабрики

ки по производству сельскохозяйственной техники²¹⁰. К 1890-м гг. в районе Одессы уже имелось около 150 подобных предприятий, принадлежавших немецким колонистам, с количеством рабочих от 40 до 3 тыс. чел.²¹¹ Например, фирма «Лепп и Вальманн» из меннонитской колонии Хортица начинала в 1862 г. с производства телег на железном ходу, простых веялок. Со временем здесь перешли к производству жнеек и паровых машин, а в конце 1880-х гг. уже выполнялись заказы на производство речных пароходов²¹².

На Волге в немецких колониях получило широкое развитие ткацкое производство – изготовление хлопчатобумажной ткани «сарпинка». Производство сарпинки носило здесь характер рассеянной мануфактуры, когда ткачам-надомникам хозяином такой мануфактуры выдавалась уже готовая пряжа, а сотканное ткачом полотно забиралось для дальнейшей обработки²¹³.

В Западной Сибири несельскохозяйственная деятельность у немецких крестьян, за редким исключением, не получила такого широкого развития и не приняла промышленного характера, как в Европейской России. Так, меннонитские исследователи Сибири отмечали, что в отличие от Украины, где имелись крупные фабрики по производству сельскохозяйственных машин, принадлежавшие меннонитам, меннониты в Западной Сибири не занимались широко промышленным производством. Например, Фаст писал: «кроме мукомольного производства в Сибири среди меннонитов не было никакого другого вида промышленности»²¹⁴, большинство немецких крестьян довольствовались ролью «собственных ремесленников». Так, почти в каждой крупной немецкой деревне имелись свои маленькие кузницы (*Schmieden*), а также столлярные мастерские (*Tischlerei*) для ремонта сельскохозяйственной техники. После Октябрьской революции, когда прекратились по-

²¹⁰ Венгер Н. В. Меннонитское предпринимательство в условиях модернизации юга России: между конгрегацией, кланом и российским обществом (1789–1920). – Днепропетровск, 2009.

²¹¹ Малиновский Л. В. Немцы в России и на Алтае. – Барнаул, 1995. – С. 71.

²¹² Епп Д. Н. Chortizer Mennoniten. – Odessa, 1889. – S. 115.

²¹³ Диц Я. История поволжских немцев-колонистов. – М., 1997. – С. 272–277; Малиновский Л. В. Немцы в России и на Алтае. – С. 73.

²¹⁴ Fast G. In der Steppen Sibiriens. – Rosthern (Canada), 1957. – S. 57.

ставки запасных частей для агрегатов из Европейской России, кузнецы также занимались не только заменой, но и изготовлением недостававших деталей, а порой и целых агрегатов²¹⁵. Кузнецы у волынских немцев в Тарском уезде, как уже указывалось, изготавливали однолемешные плуги.

Обработка продуктов земледелия и скотоводства

Широкое развитие получила у немцев обработка продуктов земледелия, прежде всего мукомольное производство. Практически в каждой немецкой деревне имелась зернодробилка (*Schrottmühl*) для производства дробленого зерна – дробленки (*Schrott*). На таких зернодробилках молотся ячмень на крупу, а также пшеница для приготовления муки грубого помола, которую иногда использовали для изготовления хлеба²¹⁶.

Для помола зерна немцами-переселенцами возводились ветровые (*Windmühl*) и паровые мельницы (*Dampfmuhl*). В Омском уезде большое количество паровых мельниц принадлежало представителям этнической группы немцев – меннонитам. Меннонитские мельницы имелись в Исилькуле (принадлежала Абраму Гильдебранту), в Москаленках (Петеру Гильдебранту), на Беккерхуторе в районе с. Апполоновка. Небольшие мельницы находились также в Шараповке (владелец Генрих Дик) и в Смоляновке (владела семья Ремпель). Самая большая мельница, принадлежавшая меннониту Леппу, располагалась на станции Куломзино. Также меннонитские мельницы были в Чунаевке под Омском, две мельницы в районе Неудачино (возле станции Каратканск), мельницы для производства круп (*Graupenmühl*) имелись в Орловке и Куломзино²¹⁷.

В Кулундинской степи немцы также старались заводить мельницы, чтобы молоть зерно недалеко от своих сел. Например, в меннонитском с. Александровка Орловской волости Давид Блок построил мельницу на конном приводе (*Tretmühl*). В других селах ставили ветряные мельницы (*Windmühl*). Но эти виды мельниц были маломощны и зачастую не могли обслужить потребности

²¹⁵ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 37.

²¹⁶ *Ibid.*

²¹⁷ *Ibid.* S. 38.

в помоле зерна даже крестьян из своего села. Поэтому со временем меннониты здесь начинают строить паровые мельницы, которые обслуживали близлежащие села. Так, например, большая мельница, построенная Абрамом Тяртом в 1911–1912 гг., находилась в с. Гальбштадт. Молотье зерно на эту мельницу возили крестьяне не только из меннонитских и немецких, но и из русских сел в радиусе 150 верст от Гальбштадта. Производительность мельницы была довольно высокой: за день размалывалось до 2 500 пудов зерна²¹⁸.

В Орловской волости, помимо этой большой мельницы, было еще несколько мельниц меньшего значения. В пос. Александровка имелась первоначально небольшая зернодробилка с нефтяным двигателем (*Schrottmühl*), принадлежавшая Абраму Тиссену и Генриху Брауну. Позже, после революции, здесь Якобом Мартенсом была построена паровая мельница. Еще одна вальцовая мельница имелась в Гришковке, она принадлежала Генриху Винсу, построившему ее при помощи крупного владельца мельниц с юга Украины по фамилии Вибе²¹⁹.

Всего, по переписи 1916 г., в немецких волостях в Кулундинской степи отмечено: в Орловской волости четыре мельницы с паровым двигателем, пять ветряных, в Ново-Романовской – по одной паровой и ветряной мельнице, в Подсосновской – одна паровая и три ветряных мельницы²²⁰. На эти мельницы привозили молотье зерно со всех окрестных деревень. За помол зерна хозяин брал долю в несколько килограммов (10–15 кг с центнера) с помола (*Hartz*).

Кроме переработки зерновых, в немецких колониях Сибири развивалась переработка и других продуктов сельского хозяйства, прежде всего производство растительного и сливочного масла. Большое развитие сельскохозяйственная промышленность получила в поселениях меннонитов из так называемой Петерсовской общины (селения Трусовка, Десятириковка, Кремлевка севернее Омска). Здесь, помимо паровой мельницы, имелись несколько паровых прессов для изготовления растительного масла (*Ölpress*), мельницы для производства круп, маслоделъни с механическими

²¹⁸ *Fast G.* In der Steppen Sibiriens. – S. 58.

²¹⁹ *Ibid.* S. 58–59.

²²⁰ Алтае-Томская часть Сибири по данным сельскохозяйственной переписи 1916 г. / под ред. В. Я. Нагнибеда. – Томск, 1927. – С. 51.

сепараторами и маслобойками для производства сливочного масла²²¹. Паровая мельница была построена на участке Девятириковском, в имении Д. И. Дика в 1907 г. Стоимость мельницы с амбарами и помещениями для служащих составляла около 30 тыс. р. Кроме паровой мельницы, в хозяйстве имелось четыре сепаратора. Производившееся масло в основном использовалось в собственном хозяйстве, а излишки иногда продавались в Омск²²².

Маслобойный завод по производству растительного масла был на участке Кирьяновском в имении Г. А. Брауна. Он обслуживался стационарным нефтяным двигателем, от которого также работала паровая молотилка. Кроме этого, здесь имелся маслодельный завод по производству сливочного масла на конном приводе с сепаратором, рассчитанным на 55 ведер молока в час. Этот маслодельный завод действовал на кооперативных началах, перерабатывая молоко от 120 дойных коров не только из хозяйства Г. Брауна, но и от коров поселившихся в его хозяйстве «бедных немцев-меннонитов».

Хозяйство имело значительные доходы как от продажи сливочного масла, так, прежде всего, от реализации продуктов маслобойного завода – растительного масла и отходов производства: жмыха дикой и культивируемой сурепки, конопли и, в меньшей степени, льна. Например, за переработку пуда зерна завод получал в начале 1910-х гг. 30 к., что давало в год, без учета стоимости жмыхов, валового дохода около 5 тыс. р.²²³ От маслодельного завода хозяйство получало значительно меньший доход. Продукты маслоделия – сливочное масло и отходы (потреблявшиеся главным образом в собственном хозяйстве) давали только 600–700 р. дохода в год, в основном от продажи излишков масла на экспорт. Рост производства продуктов маслоделия ограничивался, прежде всего, отсутствием достаточного количества свободных рабочих рук хороших доильщиков в период максимальных удоев (в мае – июле)²²⁴.

²²¹ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 37–38.

²²² Земли для коневодства и скотоводства в Азиатской России. – СПб., 1913. – С. 220.

²²³ Там же. С. 217, 219.

²²⁴ ГУТО ГАТ. Ф. 580. Оп. 1. Д. 294. Л. 231.

Среди немецких поселений в Томской губернии на 1912 г. также имелось три маслодельных «завода» в меннонитских селениях Орловской волости: два артельных в поселках Розенталь и Блюменфельд с производительностью соответственно 481 и 137 пудов сливочного масла в год, и один частный – в Гнаденгейме Г. Классена, производительностью 154 пуда масла в год. Все эти «заводы» были оборудованы механизмами (сепараторами и маслобойками) с ручным приводом²²⁵.

Помимо переработки молока на частных или общественных маслозаводах, немецкие крестьяне самостоятельно выделывали сливочное масло и сметану. При этом обеспеченность немецких крестьян в Западной Сибири оборудованием для переработки молока была довольно высокой. Так, по данным сельскохозяйственной переписи 1920 г., в двух меннонитских волостях Славгородского уезда отмечено 347 сепараторов и 336 маслобоек на 985 хозяйств в Орловской волости; 201 сепаратор и 238 маслобоек на 436 хозяйств в Хортицкой волости. В Подсосновской волости на 648 хозяйств имелось 79 сепараторов и 194 маслобойки; в Ново-Романовской волости на 667 хозяйств было 132 сепаратора и 214 маслобоек. Несколько меньше отмечается обеспеченность подобным оборудованием у немцев в Омском уезде – в Александровской волости на 1 211 хозяйств 91 сепаратор и 30 маслобоек; в Новинской волости – на 810 хозяйств 206 сепараторов и 30 маслобоек. При этом можно отметить некоторое преобладание числа сепараторов над маслобойками в немецких хозяйствах в Омском уезде. Этот факт можно объяснить тем, что здесь продукты из молока шли, прежде всего, для собственного потребления. В пригородной Новинской волости, где количество сепараторов превышало количество маслобоек почти в семь раз, имелась возможность поставлять на городской рынок не только сливочное масло, имевшее больший срок хранения, но и скоропортящуюся сметану.

В период нэпа в меннонитских колониях возле Омска по линии Менобщества было образовано пять сыроварен, которые имели хороший доход от продажи своей продукции. При этом сыроварни создавались как общественные предприятия и могли об-

²²⁵ Указатель маслодельных заводов в Томской губернии. – Новониколаевск, 1912. – С. 15.

служивать несколько окрестных деревень. Такая сыроварня была в Апполоновке (Вальдхайм) и обслуживала близлежащие Визенфельд и Березовку. Сыроваренное товарищество «Агроном» обслуживало села Пучково, Маргенау, Николайполь и Ивановку. В Александровке и Александркрене имелась сыроварня «Источник» и т. д. Реализация изготовленного сыра через Менносоюз (одно из названий Всероссийского меннонитского сельскохозяйственного общества) шла в Омске, а также в другие крупные города, в том числе и в Москву²²⁶.

Сыроварня работала также в Александровской волости, в с. Роза-Долина. Здесь обрабатывалось молоко из близлежащих деревень – из Цветнополя, Александровки, Пришиба. Из-за расположенной в Роза-Долине сыроварни второе название этого села было как раз Кейзе-хутор («Сырный хутор»)²²⁷.

Отходничество

В отличие от меннонитов, у других этнических групп немецкого населения в Сибири широко были развиты отходнические промыслы, особенно в период становления хозяйств, рассматривавшиеся как источник получения денежных средств для нужд собственного хозяйства. Например, среди 2 393 поволжских немцев в Александровской волости Омского уезда в 1900–1901 гг. из 442 чел., занимавшихся различными видами промысловой деятельности, большая часть (323 чел.) приходилась именно на отходнические промыслы. В батраках и на сельскохозяйственных работах по найму было занято 29 чел., в прислугах работали 35 чел., чернорабочими на железной дороге и в городе – 57 (из них 42 чел. из пригородной Сосновки), 202 чел. занимались заготовкой дров и лесным промыслом²²⁸.

Остальную часть здесь составляли различные ремесленники и кустари: 20 тележников, 17 кузнецов, 16 столяров, 14 сапожников и шестеро портных. Некоторое количество промыслового

²²⁶ *Rahn P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – S. 42.

²²⁷ МЭЭ ОмГУ. 1994. П. о. 7. Л. 12.

²²⁸ Посчитано по: Материалы по переселенческому хозяйству в Степной и Тургайской областях. Акмолинская область. – СПб., 1907. – Т. 5. – С. 160–161, 224–225.

населения приходилось на обслуживающий персонал промышленных заведений (восемь человек работали на мельницах, двое – на маслобойнях), а также на занятых в непроизводственной сфере – пять учителей, три письмоводителя, два музыканта. Остальное количество приходилось на малораспространенные промыслы – стекольщики, переплетчики, шорники, пимокаты и другие – по одному-двум занятым²²⁹. Необходимо отметить, что значительная доля занятых в промыслах приходилась на неприписное население волости, т. е. не имеющих своих земельных участков на территории волости – 116 чел.

Из приведенного примера видно, что в Омском уезде среди немецкого населения промыслы, связанные с производством для сбыта той или иной продукции, не имели широкого развития, а доходы от промысловой деятельности поступали, в основном, от сторонних заработков. Эти виды отхожих промыслов можно рассматривать как временный источник поступления доходов до укрепления того или иного хозяйства и поступления основных средств от занятия сельским хозяйством.

Кустарные промыслы

О слабом развитии промыслов уже в ходе становления сельского хозяйства у немецкого населения Западной Сибири говорят сведения из населенных пунктов Кулундинской степи. По данным обследования в Томской губернии кустарно-ремесленной промышленности, в 1915 г. полностью отсутствовали занимавшиеся каким-либо видом промысловой (кустарно-ремесленной) деятельности в Орловской волости Барнаульского уезда, населенной меннонитами²³⁰. В Ленъковской волости в пос. Глядень располагалась наиболее крупная мастерская-кузня, где производились телеги и веялки (*Wagen- und Putzmühlfabrik*)²³¹. Этот промысел, отмеченный при обследовании кустарно-ремесленной промышленности Томской губернии в 1915 г. как кузнечный, был здесь

²²⁹ Материалы по переселенческому хозяйству... – С. 224–225.

²³⁰ Материалы анкетного обследования кустарно-ремесленной промышленности в Томской губернии. – Томск, 1915. – С. 3–106.

²³¹ *Fast G.* In der Steppen Sibiriens. – S. 57.

«сильно развит». Годовой доход от деятельности этой кузницы составлял 2 тыс. р. в год, а продукты производства сбывались по всей территории Барнаульского уезда²³².

Некоторое количество занятых кустарно-ремесленной деятельностью имелось в Ново-Романовской волости. Здесь было отмечено всего три сообщения о каких-либо промыслах. Наибольшее значение имел в волости кузнечный промысел, который развивался в двух селениях, где им было занято 5 чел. обоего пола, доход составлял 720 р. в год. При этом основное развитие кузнечный промысел имел в пос. Розенфельд, где доход от этого занятия составил 600 р. за год, при этом сбыт продукции осуществлялся по всему Барнаульскому уезду²³³. При этом доход от кузнечного промысла в Розенфельде был самым большим по сравнению с доходностью всех других промыслов по трем немецким волостям Кулундинской степи, уступая только доходности кузнечного промысла в немецком пос. Глядень Ленковской волости²³⁴. Другим видом промысловой деятельности в Ново-Романовской волости являлся столярный промысел, которым занимался один человек, имевший доход 80 р. в год.

Некоторое развитие кустарно-ремесленное производство получило в Подсосновской области. Главным образом, здесь работали кустари, занимавшиеся деревообработкой и изготовлением продукции с использованием дерева. Это такие промыслы, как столярный (занималось пять хозяйств), санный (четыре), бондарный (три), сундучный (три), колесный (одно). Доход от занятия этими промыслами не превышал в среднем 40–80 р. в год. Встречались промыслы, связанные с производством одежды и обуви: сапожный (семь хозяйств), портняжный (два), шубный (одно), а также ткацкий, на котором остановимся ниже подробнее. Наиболее доходным был шубный промысел, приносивший до 300 р. дохода в год. Кроме того, в Подсосновской волости имелись хозяйства, занимавшиеся корзиночным (два хозяйства), кузнечным делом, кирпичным, шорным (по одному хозяйству). Всего по воло-

²³² Материалы анкетного обследования кустарно-ремесленной промышленности в Томской губернии. – Томск, 1915. – С. 54.

²³³ Там же. – С. 40, 54, 123.

²³⁴ Там же. – С. 54.

сти кустарно-ремесленное производство было распространено в четырех селениях волости, им занималось 147 чел. (из 6 852 жителей волости). Высоким развитием промыслов в Подсосновской волости отличалось с. Аджамское. Здесь значительное развитие получили портняжное дело и корзиночный промысел, продукты которых сбывались и за пределами волости. В Подсосново также был развит сапожный промысел.

Основными причинами неразвитости промыслов в Томской губернии, в том числе и в немецких волостях Кулундинской степи, являлись недостаток и дороговизна материалов, малый спрос у местного населения. Эти же причины характерны и для немецких селений Омского уезда. Рассмотрим действие этих причин на двух конкретных примерах.

В первые годы после переселения, в конце XIX в., среди поволжских немцев в Александровской волости Омского уезда имелись гончары, занимавшиеся производством изделий для продажи. Исследователь переселенческого хозяйства в Омском уезде А. Морозов указывал, что в 1897 г. он встречал в Поповке Александровской волости «прекрасные гончарные изделия по ценам, почти на 50 % низшим, чем они продаются в Омске»²³⁵. Автор заметок также отмечал, что только нехватка достаточных средств мешала местным жителям поставить это дело несколько шире и выйти на местный рынок со своими изделиями. Но как раз в связи с развитием местного рынка и появлением достаточного количества изделий фабричного производства в 1900-е гг. гончарное производство не получило дальнейшего развития. По данным обследования переселенческого хозяйства, в 1900–1901 гг. в Александровской волости, в том числе и в Поповке, отсутствовали занимавшиеся гончарством как промыслом²³⁶. По воспоминаниям старожилов, в с. Поповка в 1910–1920-е гг. не было известных гончаров, изготавливавших изделия для продажи²³⁷.

Еще более яркий пример влияния рынка на развитие промыслов у немцев в Западной Сибири лемонстрирует ткацкий про-

²³⁵ Морозов А. Переселенческие поселки Омского уезда в 1897 г. – Омск, 1900. – С. 15.

²³⁶ Материалы по переселенческому хозяйству... – С. 224–225.

²³⁷ МЭЭ ОмГУ. 1992. П. о. 13. Л. 12.

мысел. Среди немцев, выходцев из Поволжья, проживавших как в районе Омска, так и в Кулундинской степи, были мастера-ткачи, на Волге занимавшиеся изготовлением особого рода хлопчатобумажной ткани. А. Морозов указывал, что в немецких селах Александровской волости имелись значительные предпосылки для развития производства сарпинки, так как в местных деревнях продавали в основном ткань низкого качества и довольно дорогую. Например, в Омском уезде местные торговцы сбывали ситец третьего сорта по 14–15 к. за аршин, тогда как сарпинка в Саратовской губернии стоила 7–8 к. Однако, как писал Морозов, несмотря на наличие квалифицированных рабочих рук, для налаживания сарпиночного производства отсутствовали достаточные для его организации средства²³⁸.

Как уже отмечалось выше (см. с. 91), производство хлопчатобумажной ткани «сарпинка» в Поволжье было организовано в форме простой кооперации. Полуфабрикат – пряжа (хлопковая нить) раздавался владельцем той или иной фабрики надомникам, которые из него пряли ткань. После этого ткань вновь возвращалась на фабрику, где обрабатывалась дальше²³⁹. Подобная структура сарпиночного производства требовала не только значительных финансовых вложений для его организации, но и определенной предпринимательской сноровки. В условиях Сибири это не всегда оказывалось возможным.

Подобная ситуация складывалась и в поволжско-немецких селениях в Кулундинской степи. Здесь, в Подсосновской и Андреевской волостях, имелось значительное количество переселенцев из Поволжья, занимавшихся на родине производством сарпинки. В Подсосново таких мастеров было всего 400 чел., в Камышенке, Волчьем Раките, в пос. Гофенталь Андреевской волости – по 300 чел.²⁴⁰ Некоторые из них привезли с собой из Поволжья ткацкие станки – «самолеты». Но в Сибири из-за отсутствия фабричной пряжи для переработки и, главное, из-за отсутствия спроса на изделия их промысла при наличии фабричных товаров эти ткачи

²³⁸ Морозов А. Переселенческие поселки Омского уезда в 1897 г. – С. 15.

²³⁹ Диц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 276.

²⁴⁰ К организации кустарного производства // Кулундинская правда. – 1920. – 11 мая.

занимались в основном, за редким исключением, только земледелием. В Подсосновской волости к 1915 г. имелось только четыре семьи (по восемь мужчин и женщин, пятеро детей), которые занимались ткацким промыслом²⁴¹. При этом отмечалось, что данный промысел в то время не развивался.

К 1920-м гг. ткацкое производство так и не получило развития. С установлением советской власти местные органы кооперации пытались возродить ткацкий промысел среди немцев – выходцев из Поволжья. При этом выдвигались идеи переоборудования имевшихся и разработки новых моделей станков, приспособленных под работу с пряжей изо льна и шерсти²⁴². Славгородский уездный Союз кредитных товариществ планировал в 1920 г. для организации ткацкого производства и снабжения сырьем кустарей развивать разведение льна и конопли среди населения уезда. Предполагалось выдавать кредиты под будущий урожай этих культур из расчета 500 р. за пуд кудели льна и 300 р. за пуд кудели конопли²⁴³. Однако в условиях жесткой продразверстки любые призывы большевистских органов власти к увеличению производства в той или иной сфере в деревне (особенно в немецкой) расценивались как попытки подготовок дальнейших экспроприаций продуктов сельскохозяйственного производства²⁴⁴. Ткацкий промысел (производство сарпинки) в силу технологических особенностей организации производства и развития фабричного производства ткани в годы нэп так и не получил дальнейшего развития у немцев в Западной Сибири.

Следует отметить, что в материалах обследования кустарно-ремесленной промышленности по Томской губернии вообще отсутствует упоминание о наличии в немецких поселениях Кулундинской степи таких занятий, как кожевенный, овчинный, пимокатный промыслы²⁴⁵. Однако это не значит, что вообще отсутствовали хозяйства, занимавшиеся выделкой кож, овчины, катанием валенок. Эти занятия были довольно широко распро-

²⁴¹ Материалы анкетного обследования... – С. 83.

²⁴² К организации кустарного производства.

²⁴³ К посеву льна и конопли // Кулундинская правда. – 1920. – 22 мая.

²⁴⁴ Brandes D., Savin A. Die Sibiriendeutschen im Sowjetstaat. 1919–1938. – Essen, 2001. – S. 246.

²⁴⁵ Материалы анкетного обследования... – С. 61, 67, 73.

странены. По воспоминаниям наших информаторов, зачастую любой немецкий крестьянин сам занимался в своем хозяйстве выделкой кожи или овчины для удовлетворения нужд собственного хозяйства, не придавая этому занятию промысловый характер²⁴⁶.

Кожаные изделия – сбрую, хомуты и т. п. – немцам сначала продавали казахи, которые хорошо умели выделывать кожу. Казахи могли купить в немецкой деревне «худую» лошадь, зарезать ее, мясо выбросить, а кожу выделать. Также казахи приезжали в деревню, где-нибудь останавливались, и немцы приносили свой материал и делали заказы. Иногда к казахам в помощники шли немцы, которые учились выделке кожи. Со временем в селе появились свои мастера кожевенного дела.

Например, в пос. Боронск в Кулундинской степи два-три человека умели выделывать кожу. Для обработки кожу квасили (*Hautkerbe* – закваска шкур). Шкуру (*Haut*) обмазывали специальной закваской – опарой (дробленое зерно, мука, дрожжи), клали кваситься в специальные кадushки (*Stener*). Квасили шкуру шесть-семь дней, пока шерсть с внешней стороны совсем не отойдет. После этого шкуру растягивали и зачищали тупым ножом – сдирали мездру с внутренней поверхности и шерсть с внешней, промывали, сушили и мяли на «барабане» (*Hautprecher*). Барабан представлял собой два вкопанных в землю толстых столба, расстояние между которыми было примерно 20 см. На палку наматывали кусок кожи, палку вставляли между столбами, и два человека, взявшись за концы палки, опуская и поднимая палку, «мяли» кожу. После мятья кожа становилась мягкой, из нее делали уздечки, вожжи, хомуты, обувь. Для этих целей использовали шкуры крупного рогатого скота, лошадей. Кожа овец была толще, и поэтому шкуры этих животных использовались только для изготовления тулупов. Изделия из кожи делали уже самостоятельно, каждый как мог²⁴⁷. Шкуру овец на тулупы обрабатывали почти также: намазывали опарой, но не квасили в кадushке, а складывали в рулон так, чтобы шерсть не намокала. После очистки мездры и просушки внутреннюю сторону шкуры мяли на барабане.

²⁴⁶ МЭЭ ОмГУ. 1994. П. о. 3. Л. 2; МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 3; Пд АКМ. № 2. 1999. Л. 54 и др.

²⁴⁷ МЭЭ ОмГУ. 1996. п. о. 10. Л. 12.

Другие промыслы

Помимо промысловых занятий по переработке продуктов сельского хозяйства, в немецких селениях Западной Сибири были известны и занятия, которые можно отнести к сфере собирательства. Как рассказывали информаторы из пос. Боронск в Алтайском крае, когда сюда приехали первые немецкие переселенцы, вокруг деревни было так много земляники (*Erdbeere*), что «колеса телег были красными от ягоды». Землянику собирали, но только для себя на еду. Ягоду собирали с июля, обычно занимались этим дети и пожилые люди, а также взрослые, у кого время и желание было. Ягоду в основном просто ели, сушили (для варенья не было сахара). Сушеную ягоду для вкуса добавляли в пироги – *Kuche*, а также в другую стряпню²⁴⁸.

У волынских немцев, проживавших в Тарском уезде Тобольской губернии широкое развитие получили лесные промыслы – охота, собирательство продуктов леса, переработка древесины. Промысловая охота велась зимой, в основном на пушных зверей – белку, зайца (пушная охота – *Pelzjagt*), а также на лося, птицу (глухаря). Охота проводилась при помощи как огнестрельного оружия, так и различных ловушек – петель на зайца (*Schlenk*), ловушек в виде срубов на столбах, куда укладывались снопы зерновых – для птицы. Для транспортировки добычи зимой по снегу использовали специальные узкие сани – *Jagtschlitten*. В Федоровке проживал приемщик по фамилии Ленц, который принимал пушнину у местных охотников и перепродавал ее в Таре²⁴⁹.

Летом широко было развито собирательство плодов таежного леса – кедровых орехов (*Shishkenkernen*), ягод и грибов. Их сбором занимались в основном дети и пожилые люди. Продукты лесного собирательства также сбывались на рынке в уездном (г. Тара) и волостном (Седельниково) центрах. Довольно сильно была развита в этих богатых лесом местах деревообработка – изготовление мебели, заготовка дров. Отдельные мастера перенимали у местного населения также приемы работы с берестой и занимались изготовлением различной берестяной посудой²⁵⁰.

²⁴⁸ МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 10. Л. 7.

²⁴⁹ Пд АКМ № 4. 2000. Л. 7 (с. Литковка Тарского района Омской области).

²⁵⁰ Там же. Л. 8.

У немцев в Кулундинской степи, живших возле соленых озер, был распространен соляной промысел – добыча поваренной соли. Подобный промысел был развит, например, в колонии Глядень Леньковской волости Барнаульского (Славгородского) уезда Томской губернии (ныне Благовещенский район Алтайского края), находившейся в 35 км от Кучукского озера. В жаркую погоду на этом озере на мелководье соль выпадала в осадок и ее можно было собрать лопатой либо скребком, в который запрягалась лошадь. Затем собранную соль промывали. На берегу ставилось специальное решето в виде трапециевидного желоба, обращенного узким концом вниз. На этот желоб лопатой накидывалась соль, а потом наливалась вода. Грязь должна была просачиваться с водой через отверстия в решете на землю, а соль смывалась по желобу вниз. Обмытую соль могли сразу с желоба собирать в мешки без просушки. В этом случае соль застывала как монолит, и ее использовали на корм скоту. Соль также могли разложить на берегу на рогожах для просушки, а потом уже собирали чистую, выкристаллизовавшуюся соль, которая употреблялась в пищу. За один раз набирали по пять-шесть мешков соли. Такого количества соли для одной семьи хватало на несколько лет.

Сбором соли занимались в основном только для собственного потребления. Везти соль на продажу куда-то далеко было накладно, тем более что по Алтаю соленых озер было много²⁵¹. В Омском уезде также имелись подобные озера, откуда брали соль для потребления. Так, на озеро Теке, расположенное на юге Омского уезда, ездили немцы из сел Александровской волости²⁵².

Очевидно, что промыслы и кустарное производство не получили у немецкого населения в Сибири такого значительного развития как в Европейской России. Широко развита была прежде всего деятельность по домашней переработке продуктов земледелия и животноводства – помол зерна, изготовление сливочного масла, выделка кожи. Производство сливочного масла часто могло носить товарный характер. В лесной зоне у волынских немцев

²⁵¹ МЭЭ ОмГУ. 1996. П.о. 11. Л. 8–9 (с. Глядень Благовещенского района Алтайского края).

²⁵² Anger H. Die Deutsche in Sibirien. Reise durch die deutschen Dörfer Westsibiriens. – Berlin, 1930. – S. 21.

некоторое распространение имели и присваивающие занятия – лесное собирательство, охота. Незначительно были развиты несельскохозяйственные занятия и промыслы – столярный промысел, производство одежды и обуви и т. п. Из этой сферы довольно широко было представлено среди немецкого населения Западной Сибири кузнечное дело.

Основные примеры промышленного развития переработки продуктов для немецкого населения дает сфера мукомольного производства, прежде всего у меннонитов. Не получили развития в Сибири некоторые производства, носившие в местах выхода немецкого населения в Европейской России промышленный характер, такие как ткачество (производство сарпинки) у поволжских немцев, машиностроительное и слесарное производство у меннонитов на Украине. Главной причиной, оказывавшей воздействие на развитие этих видов промыслов, как и вообще на состояние и развитие промыслов и несельскохозяйственных занятий у немецкого населения в рассматриваемый период, являлось влияние рынка. С одной стороны, это влияние выражалось в распространении достаточного количества промышленных товаров фабричного производства. С другой стороны, в отсутствии налаженной схемы транспортных путей для сбыта производившейся продукции (особенно в Кулундинской степи).

Глава 2

Материальная культура

2.1. Жилище

Жилище представляет собой сложный культурный комплекс, который в этнографической литературе обычно относится к сфере материальной культуры. Безусловно, жилище выполняет, прежде всего, утилитарные функции защиты человека от неблагоприятных условий внешней среды. Но жилище – это не только материальный объект, в традиционном обществе оно является одним из ключевых символов культуры. Символическим аспектам изучения жилища посвящена монография А. К. Байбурина «Жилище в обрядах и представлениях восточных славян», в которой он пишет о том, что с понятием «дом» у человека были соотнесены все важнейшие категории картины мира и что жилище представляет собой квинтэссенцию освоенного человеком пространства²⁵³. В жилище отражаются представления народа о целесообразности и удобстве, о принципах разделения пространства на женскую и мужскую половины, о соответствии статусу и положению человека в обществе и многие другие представления людей о жизни. С жилищем связаны многие обряды, оно выполняет важные эстетические функции. Таким образом, жилище связано и с материальной, и с духовной жизнью народа, оно отражает его исторический путь.

Формирование жилищно-усадебного комплекса

Жилище немцев в Сибири на протяжении 100 с лишним лет прошло своеобразный путь развития. При переселении в Сибирь немцы оказались в совершенно других природных условиях и в ином этническом окружении. Неоднократно менялись и культурные контакты, и социально-экономические факторы, влиявшие на образ жизни. Изменялись строительные материалы, характер поселений, численность семей. Всё это привело к серьезной

²⁵³ Байбурин А. К. Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. – Л., 1983. – С. 3.

трансформации традиционного немецкого жилища. Вместе с тем немецкие усадьбы и дома имеют выраженную этническую специфику и во многом отличаются от домов окружающих народов. Можно сказать, что в Сибири сложился особый тип немецкого жилища, с одной стороны, сохраняющий традиционные черты, а с другой – максимально приспособленный к местным условиям.

Основными типами немецких населенных пунктов в Сибири являются села и деревни. Они застраивались в соответствии с правительственными инструкциями по одному образцу: одна-две широкие улицы пересекались переулками, разделяя, таким образом, поселение на кварталы. В центре села располагались церковь или молитвенный дом и школа. Иногда церковь и школа находились в одном помещении, но они были обязательно в каждом селе, строились в первую очередь и на общественные средства.

В начале XX в. большое число немецких переселенцев проживало на хуторах. Хутора – это семейные поселения, состоявшие из одной-пяти усадеб, в которых, как правило, жили члены одной большой семьи. Взрослые сыновья, женившись, строили дом неподалеку от родительского дома, при этом нередко они продолжали вести общее хозяйство. Располагались хутора гнездами и окружали деревни и села, нередко представляя вместе с ними единое целое.

Хутора в большинстве случаев назывались по фамилии своих хозяев. Когда в период коллективизации хутора были ликвидированы, а их жители сселены в деревни и села, некоторые из населенных пунктов сохранили старые названия. До сих пор, например, на карте Омской области есть Гауф-хутор, Шеффер, Нейфельд, Клаус. Большая часть немецких сел и деревень имели два названия – русское (официальное) и немецкое, более привычное местным жителям. В Алтайском крае – это Александрфельд (Гришковка), Фриденсфельд (Луговое), Шензее (Синеозерное), Шенау (Ясное), Розенхоф (Дворское), Клифельд (Красное), Зильберфельд (Сереброполье), Шенфельд (Хорошее) и многие другие. В Омской области – это Йост (Поповка), Шиллинг (Сосновка), Блюменфельд (Цветнополье), Александркроне (Миролюбовка), Шенталь (Новоскатовка) и другие. Переименования происходили в разное время: сразу после основания, во время Первой мировой

войны, когда началась антинемецкая компания, после революции, когда сменила названия часть деревень, носивших имена русских самодержцев, в период коллективизации, когда объединялись хутора. Например, старожилы с. Солнцевка Исилькульского района Омской области рассказывают, что на месте бывшего хутора Фриденсру сейчас находится ул. Центральная, на месте хутора Розенорт – ул. Советская, на месте хутора Тигервейде – ул. Школьная. Окончательно немецкие названия исчезли с карты Сибири в период укрупнения населенных пунктов в 1960-е гг., сейчас их можно буквально пересчитать по пальцам.

Вынужденные переселения, из которых наиболее масштабными были переселения в период коллективизации, во время депортации немцев в Сибирь в 1941 г. и в период укрупнения колхозов и совхозов, неизбежно приводили к утрате жилищем его традиционных черт. Эти черты также утрачивались в результате массового жилищного строительства по типовым проектам. Развитие строительной индустрии, особенно заметное в последние годы, привело к значительному улучшению жизни людей, модернизации их быта, кардинальному изменению жилых и хозяйственных построек. Сейчас вряд ли кто-нибудь согласится жить в «традиционном» жилище, какими бы восхищенными ни были ностальгические воспоминания о нем. Это традиционное жилище стало частью истории жизни немцев в Сибири. До настоящего времени сохранились лишь отдельные, наиболее адаптированные к сегодняшнему дню его элементы. Тем не менее сведения о традиционном жилище, собранные в этнографических экспедициях, имеют большое значение для воссоздания повседневной истории наших предков, обустройстве их быта.

Первые один-два года все переселенцы жили в землянках и полуземлянках. Это архаическая форма жилища, которая часто воспроизводится новоселами в трудных условиях, в неосвоенной местности и из подручных материалов. Для строительства землянки рыли ямы, стараясь выбирать возвышенное место, чтобы в яму не затекала вода во время дождей. Могли использовать овраги или другие естественные углубления в земле, перекрывая их жердями и засыпая сверху землей. Никаких инструментов,

кроме лопаты и топора, не требовалось. Стены землянки укрепляли бревнами, досками или жердями. Крышу собирали из жердей, которые закрывались дерном.

У полуземлянки стены и крыша возвышались над землей, но принцип строительства был тот же, что и у землянки, это был, если можно так сказать, улучшенный вариант землянки. Печи в таких жилищах были примитивные, но немцы почти никогда не топили землянки по-черному, выкладывая из сырцовых кирпичей дымоходы или применяя для этих целей железные трубы. Интересно, что при переселении меннонитов в Америку они также первоначально строили полуземляные дома, в музее исторического общества Канзаса даже сохранились рисунки с их изображением²⁵⁴.

Преимуществом землянок и полуземлянок были простота и минимум времени для строительства, а также то, что они были теплыми, что являлось немаловажным в условиях сибирских морозов. Эти жилища строились без соблюдения каких-либо правил и традиций, поскольку воспринимались всеми переселенцами как временное жилище, необходимое только для того, чтобы перезимовать и начать строить дом.

Первыми домами были так называемые «пластянки», земляные, или, как их называли немцы, «луговые» дома (Wiesehause). В начале XX в. основным строительным материалом в немецких поселениях в лесостепной и степной местностях был дерн. Строительство жилищ из дерновых кирпичей практиковалось в южных районах Сибири и на Алтае некоторыми группами тюркских народов и русских, но оно не было распространено широко²⁵⁵. Строительство «пластянок» или «дернушек» требовало большого количества труда и времени, а долговечностью такие постройки не отличались, поэтому местное население использовало дерн лишь для временных построек и для крыши. У немецких пересе-

²⁵⁴Kansas Historical Quarterly – Settlement of the Krimmer Mennonite Brethrenat Gnadenu // Kansas Historical Society. – URL: <http://www.kshs.org/p/kansas-historical-quarterly-settlement-of-the-krimmer-mennonite-brethren/12990>

²⁵⁵ *Литинская В. А.* Поселения, жилище и одежда русского населения Алтайского края // *Этнография русского населения Сибири и Средней Азии.* – М., 1969. – С. 39; *Очерки культурогенеза народов Западной Сибири.* – Томск, 1994. – Т. 1, кн. II : *Поселения и жилища.* – С. 33, 70, 141; *Соколова З. П.* Жилище народов Сибири (опыт типологии). – М., 1998. – С. 111, 196.

ленцев, испытывавших дефицит других строительных материалов, пластанки стали основным видом жилых и хозяйственных построек, по крайней мере, до конца первой трети XX в. Об этом рассказывают старожилы практически всех населенных пунктов в южных районах Сибири.

Пластанки разрушались в течение 5–15 лет и почти не сохранились до наших дней, поэтому получить информацию о таких домах можно было лишь по рассказам. В 2002 г. во время экспедиции удалось найти пластанку в д. Бабайловка Любинского района Омской области. Сохранилась она потому, что была построена достаточно поздно, в 1950 г. В этом заболоченном районе, бедном и лесом, и глиной, земляные дома продолжали строить и в 1950-е гг. Сохранению этого дома способствовало и то, что он был построен с использованием каркаса из бревен, обмазан снаружи и изнутри глиной и неоднократно ремонтировался. Дом этот принадлежал Ф. А. Пекрулю. Сам он его не строил, а купил у соседа в 1962 г., когда вернулся из армии и женился. Прожил он в этом доме до 1974 г., пока не построил новый щитовой дом, а пластанка стала использоваться как амбар для хранения комбикорма и зерна. Этот дом из земляных пластов был разделен на три части: зал, кухню и спальню. На кухне с одной стороны находится прямоугольная кирпичная печь, которая использовалась для приготовления пищи, а с другой стороны круглая стальная печь – голландка. Крыша крыта листами из железа. Потолок в доме деревянный, сверху насыпан шлак с опилками. Внутри дома поставлены перегородки из досок, обмазанные глиной, толщина которых около 10 см. Наружные стены толщиной около 55 см. К дому пристроена дощатая веранда, крытая шифером²⁵⁶.

В целом, за все время проведения экспедиций, удалось найти всего несколько сохранившихся пластанок, технология их строительства была однотипной во всех районах Сибири. По словам информатора Д. Е. Тибелиуса из с. Бабайловка, дерн для возведения стен домов брали на лугах или в лесах, нарезая лопатой или плугом прямоугольные пласты земли размером 50 на 50 или 50 на 70 см. Толщина пластов была около 8–10 см. Из пластов выкладывали стены, трава при этом не срезалась, пласты между со-

²⁵⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2002. Д. 157-2. Л. 10.

бой ничем не скреплялись. Иногда для скрепления пластов использовался «беляк» или «чимур» – раствор из глины и воды. Стены из земляных пластов были несущими, на них укладывали жерди для крыши. Крышу укрывали такими же пластами дерна, как и для стен, в шахматном порядке. Крышу приходилось ремонтировать, перекрывать и замазывать щели глиной каждый год. Также могли крышу крыть снопами соломы в два слоя. После дождя с такой крыши вода стекала несколько дней. Такая пласть могла простоять около пяти лет, пока не высохали корни трав в пластах, после чего строение рассыпалось²⁵⁷.

Более длительное время сохранялись пластынки, построенные каркасным способом. Об этом способе рассказала Ида Яковлевна Клетке. Так строила себе дом ее мать О. В. Клетке, вернувшись из трудовой армии после войны. По углам строения вкапывали столбы, которые скреплялись поверху венцом для опоры крыши. Пространство между столбами закладывали пластами земли. Внутренняя и наружная сторона стен обмазывалась раствором глины и мелкого унавоженного сена. Несколько столбов для опоры крыши устанавливали внутри строения. Крышу делали пологой, двускатной, из жердей и больших пластов дерна. Пол в таких домах был земляным либо делался из глины, навоза и песка. Пол, так же как и крыша, каждый год обновлялся²⁵⁸. Такие жилища обычно были двухкамерными и состояли из кухни и спальни. Печь, чаще голландского типа, устанавливалась посередине. По воспоминаниям старожилов, такие дома были очень теплыми. Как правило, пластынки служили жилищем до постройки капитального дома, а после этого использовались в качестве хозяйственной постройки, но также короткое время, поскольку были недолговечными и требовали постоянного ремонта.

Для строительства постоянных домов немцы использовали лес или саман, в зависимости от местности. Строительная техника при возведении саманных домов практически не отличалась от того, как строило окружающее население. Для изготовления саманных кирпичей в земле выкапывалась яма вытянутой формы. В нее засыпались глина, конский навоз, мелко нарубленное сено

²⁵⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2002. Д. 157-2. Л. 17.

²⁵⁸ Там же. Л. 14.

и заливалась вода. Эта масса перемешивалась. Далее раствор выкладывался в формы, а из формы – на заранее подготовленную площадку. Сохли кирпичи на солнце несколько дней. Скреплялись они в кладке раствором из глины и воды. Потом стены штукатурились опять же раствором глины с конским навозом и белились. Стены такого дома были толщиной около 40–50 см, ставили их прямо на землю без фундамента. Крышу делали из наиболее доступного в каждой конкретной местности материала: камыша, соломы, позднее – из железа и шифера. Саманный дом мог простоять без капитального ремонта до 30 лет. Пол в таком доме, как правило, стелился уже деревянный. Потолок, в зависимости от доступности материалов, мог быть из досок либо, как это делали на Алтае, из хвороста, обмазанного глиной. Саманные дома были менее теплыми, чем пластанки, но более долговечными²⁵⁹.

В Сибири практически отсутствует такая специфическая для германских земель строительная техника, как фахверк (Fachwerk). Возведение фахверковых стоечно-балочных конструкций требует высокого плотницкого мастерства, наличия качественной древесины (желательно дуба или хвойных пород), строительного камня и оправдано при многоэтажном строительстве. Прочные, рассчитанные на несколько веков фахверковые дома являются неотъемлемой частью европейской средневековой городской архитектуры. Но это достаточно дорогой и затратный по времени вид строительной техники, требующий специальных навыков. При переселении в Россию немцы либо строили дома сами, либо пользовались услугами местных русских плотников, используя доступные строительные материалы. Поэтому традиционные для германских земель типы жилищ значительно трансформировались еще в материнских колониях европейской части России.

При переселении в Сибирь изменились природная среда, материалы для строительства, этническое окружение; жилище еще более было адаптировано к условиям обитания. Тем не менее немецкие дома отличались от жилищ окружающего населения. Этническая специфика сохранилась, прежде всего, в планировке усадьбы и жилища, способах его украшения, в интерьере.

²⁵⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 6.

Усадьба

Планировка усадеб и жилищ оставалась во многом традиционной. Наиболее распространенными являются усадьбы с П-образной, параллельной, свободной и слитной однорядной планировкой. В случае с П-образной планировкой дом и хозяйственные постройки расположены по периметру двора. Жилой дом обычно находится с правой стороны. Часто при П-образной планировке используется закрытый тип застройки. В этом случае двор, находящийся между жилым домом и хозяйственными постройками, накрыт навесом либо имеет единую крышу вместе с жилым домом и хозяйственными постройками. Этот навес служит защитой от ненастья во время хозяйственных работ во дворе.

П-образный тип планировки распространен в Любинском районе Омской области. В качестве примера можно привести усадьбу Р. Э. Вегнера. Его жилой дом расположен перпендикулярно линии улицы. К задней части дома пристроена летняя кухня, а к ней пристроен сеновал. К сеновалу примыкает сарай для скота, к которому, в свою очередь, пристроен дровяник. И замыкает усадебный комплекс гараж для автомобиля, пристроенный к дровянику. Если посмотреть на план этой усадьбы, то можно увидеть, что все постройки расположены в виде буквы «П»²⁶⁰.

При параллельной планировке жилые и хозяйственные помещения располагаются параллельно друг другу по разным сторонам двора. Как правило, дом расположен справа, а хозяйственные постройки – слева. К параллельному типу планировки можно отнести усадьбу Е. И. Круч из д. Николаевка Немецкого национального района Алтайского края. Информатор рассказала, что ее дом был построен в 1957 г. перпендикулярно линии улицы. Напротив дома, также перпендикулярно улице, расположены летняя кухня и пристроенный к ней сарай. Дом камышовый, крыша жилого дома двускатная, накрытая железом. В доме две жилые комнаты зал и спальная, кухня и пригон для скота. С левой стороны к дому пристроена веранда, через которую заходят в дом. Она не отапливается и имеет односкатную крышу, покрытую шифером. Летняя кухня и сарай имеют двускатную крышу также из шифера. Стены веранды, летней кухни и сарая сбиты из досок.

²⁶⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2002. Д. 157-2. Л. 15.

Летняя кухня имеет два окна, одно из которых выходит на улицу, другое – во двор²⁶¹.

На всей территории Сибири можно встретить усадьбы свободного типа планировки, когда в центре усадьбы находится жилой дом, а хозяйственные постройки располагаются хаотично, в основном по периметру усадьбы. Например, усадьба А. И. Питерс в с. Ананьевка Кулундинского района Алтайского края. Жилой дом расположен ближе к правой стороне усадьбы. Он был построен в 1968 г. На фундаменте толщиной 70 см возведены стены из шлакоблоков, стены оштукатурены с обеих сторон и снаружи побелены. Дом разделен на зал, спальню, детскую, прихожую, кухню и веранду. За домом находится отдельная постройка, которая раньше служила летней кухней, сейчас она перестроена под баню. Построена она из красного кирпича и имеет двускатную крышу из шифера. С левой стороны усадьбы расположены небольшой огород, сарай и гараж. Построены они, как и дом, из шлакоблоков. В сарае держат кур, кроликов, коров и поросят. К сараю примыкает сеновал. Задняя часть усадьбы отведена под большой огород и посадки картофеля²⁶².

К этому же типу относится усадьба А. А. Бошмана из с. Гришковка Немецкого национального района Алтайского края. Дом был построен в 1969 г. Он расположен перпендикулярно линии улицы, ближе к правой стороне усадьбы. При строительстве использовался камыш, стены камышового дома оштукатурены и побелены. Крыша дома стропильная, двускатная. Фронтоны дома зашиты досками и покрашены в голубой цвет. С левой стороны к дому пристроена веранда. В доме четыре комнаты, между ними в центре сложена кирпичная печь, сделано это для равномерного распределения тепла. За домом находится отдельно стоящая углярка, сбита из грубых досок и непокрашенная. За угляркой расположен сарай. Он построен по той же технологии, что и дом, но его стены гораздо тоньше. Напротив сарая, с левой стороны, сооружен гараж²⁶³. Таким образом, при свободной планировке усадьбы отсутствуют какие-либо четкие принципы застройки, по-

²⁶¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 2.

²⁶² Там же. Л. 3.

²⁶³ Там же. Л. 7.

стройки возводятся в разных частях двора и в разное время по мере необходимости.

Следующий распространенный тип планировки усадьбы – слитная однорядная планировка. В этом случае жилой дом и хозяйственные помещения соединены между собой в одно длинное строение, они пристраиваются последовательно друг к другу. Такие длинные дома могут располагаться как параллельно линии улицы, вдоль нее, так и перпендикулярно, когда хлев, амбар и сараи пристраиваются к задней части дома со стороны огорода. Все помещения соединены между собой переходами. Такое объединение под одной крышей жилых и хозяйственных помещений было очень распространено в Сибири, поскольку позволяло холодными зимами реже выходить на улицу и сохранять тепло.

Слитный однорядный тип планировки встречается повсеместно, в качестве примера можно привести усадьбу И. К. Борна в с. Редкая Дубрава Немецкого национального района Алтайского края. Дом, построенный в 1950-х гг., расположен в глубине усадьбы и обращен осью перпендикулярно линии улицы. Крыша двухскатная, стропильная, на связях, крытая шифером. Есть чердак, вход в него осуществляется через дровяник. Потолки во всем доме дощатые, и лишь в жилых комнатах они из деревянных плит и покрашены белой краской. По словам хозяина, стены жилого дома из шлакобетона, а хозяйственная часть – насыпная. Кухня одновременно используется и как ванная комната. В жилом доме три спальные комнаты, зал, прихожая и веранда²⁶⁴.

К этому же типу можно отнести усадьбу Э. Б. Кайзер в с. Гришковка Немецкого национального района Алтайского края. Дом расположен ближе к центру усадьбы, перпендикулярно линии улицы. Построен был во второй половине 1960-х гг. Стены дома выложены из шлакоблоков и оштукатурены с двух сторон. Жилой дом накрыт четырехскатной крышей из шифера. Задняя, хозяйственная часть пристроена из саманного кирпича и накрыта отдельной односкатной крышей из железа. В доме водяное отопление, для этого на кухне стоит печь, в которую вмонтирован котел. Печь есть так же и на летней кухне, раньше она использовалась для приготовления корма скоту, сейчас не используется.

²⁶⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 8.

В жилом доме девять комнат, три из них спальные, одна комната – зал, прихожая, кухня, ванная, кладовка и парадная, два последних помещения не отапливаются. Пристроенная задняя часть состоит из летней кухни, коровника, углярки и сеновала. На территории усадьбы есть отдельно стоящий летний свинарник. Он построен из досок и не утеплен. Свиной в нем держат с ранней весны до поздней осени²⁶⁵.

Слитную однорядную планировку можно считать одной из самых ранних и типичных для немецких усадеб. Так, А. А. Кригер из д. Екатериновка Кулундинского района Алтайского края, проживает в доме, который достался ей еще от бабушки (Лизы Кригер). Когда был построен дом, информатор не знает (строивший его хозяин уехал в Германию), но, по словам местных старожилов, этот дом был построен одним из первых в Екатериновке. Сама хозяйка также не знает, из какого материала построены стены дома, скорее всего, они выложены из пластов дерна. Но в настоящее время дом обшит досками, и проверить это сложно. Дом расположен перпендикулярно линии улицы. Крыша жилого дома стропильная, четырехскатная, накрыта шифером. С правой стороны к дому пристроены сени из саманного кирпича, так же как и хозяйственные постройки, которые пристроены к задней части дома. Жилой дом отапливается печью, которая расположена посередине. В доме одна спальная комната, зал, прихожая, кухня и ванная, объединенная с туалетом. Стены в доме оштукатурены и побелены, пол постелен из досок и покрашен коричневой краской. Хозяйственные помещения – это расположенные последовательно и пристроенные друг к другу углярка, кладовка, хранилище для зерновых отходов и кормов, сарай и свинарник, дровяник, сеник и летник. Все они соединены между собой переходами²⁶⁶.

Также к слитному однорядному типу застройки можно отнести усадьбу, которая принадлежит В. П. Аллас, 1941 г. рождения. Находится она в с. Дворское Немецкого национального района Алтайского края. Дом был построен прежними хозяевами в 1975 г., расположен перпендикулярно линии улицы. Дом стоит на фундаменте 70 см толщиной. Стены выложены из шлакоблоков

²⁶⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 12.

²⁶⁶ Там же. Л. 24.

и оштукатурены с обеих сторон. С внутренней стороны стены побелены, а снаружи – покрыты «шубой». Крыша двускатная, стропильная, покрытая шифером. Фронтоны были защиты досками и выкрашены синей краской. Есть чердак, одно в хозяйственных целях он не используется. Потолок защит деревянными плитами и побелен. Пол дощатый, на лагах, покрашен светло-коричневой масляной краской. В доме центральное отопление, но имеется еще печь в ванной комнате для подогрева воды. Из жилых комнат – три спальные, зал и кухня с верандой, последняя также используется как летняя кухня. Все хозяйственные помещения пристроены к жилому дому²⁶⁷.

В с. Подсосново Немецкого национального района Алтайского края Л. Р. Гонштейн проживает в доме, который построил ее муж Андрей Гонштейн. Основная часть дома построена в 1960 г. из саманного кирпича с добавлением камыша. Это две спальные комнаты, зал и гостиная, которая раньше (до того, как была сооружена пристройка) была кухней. В 1964 г. была сооружена пристройка из красного кирпича. Пристройка состоит из кухни, прихожей, кладовки, сеней и сарая. Эти соединенные между собой постройки расположены перпендикулярно линии улицы. Крыша дома двускатная, накрыта железом. В доме имеются две печки. Одна расположена в старой части дома, она не используется. Вторая – на кухне, используется лишь для выпекания хлеба, так как в селе проведено центральное отопление²⁶⁸.

В д. Николаевка Немецкого национального района Алтайского края к этому типу планировки относится усадьба П. Я. Симона. Дом, построенный им самим в 1961–1962 гг., расположен перпендикулярно линии улицы. В строительстве помогал колхоз: давал лес, цемент и прочие стройматериалы. Сначала строился фундамент: прокапывался ров в земле глубиной 30–40 см, над землей выстраивалась опалубка 20 см высотой. Заливался раствор из шлака, песка и цемента. Далее ставили столбы, к ним прибавляли рейки, между ними укладывали камыш длиной 2–2,5 м, затем туда заливался раствор, такой же, как на фундамент. Далее стены штукатурились с двух сторон и белились. Потолок делался из до-

²⁶⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 26.

²⁶⁸ Там же. Л. 24а.

сок, которые задранковывались и оштукатуривались. Крыша собиралась из стропил, поперечин и накрывалась шифером. Отопление в доме печное. Печь одна, расположена между четырьмя жилыми комнатами: залом, спальней, детской и кухней. К задней части дома пристроен пригон для скота, сарай и углярка, она же – дровяник. Строились они по той же технологии, что и жилой дом, и соединены между собой переходами²⁶⁹.

Следующий пример – из с. Хорошее Табунского района Алтайского края, информатор – М. П. Фризен. Дом строил ее муж с сыновьями – всего восемь человек. Строили долго, почти два года, с 1973 по 1975 гг. Площадь жилой части дома – 90 кв. м. Дом расположен в глубине усадьбы перпендикулярно линии улицы. Техника постройки дома схожа с техникой постройки камышового дома. Фундамент делался 40 см высотой. Прокапывался ров в земле, который заливался раствором бетона, перемешанным с битым кирпичом. Стены выливались шлакобетоном: устанавливались щиты, между ними заливался раствор. После того как раствор набирал прочность, щиты переустанавливались выше, и снова заливался раствор. Стены в жилых помещениях штукатурились глиной с камышом. Стены внутри дома (перегородки) делались из камыша и сверху штукатурились глиной. Пол лежал на балках, под которые в фундаменте делались выемки. Посередине для укрепления балок выкладывались кирпичные столбики. Сверху в стенах делались выемки для потолочных брусьев (лаг). К этим лагам крепился и сам потолок, и стропила для крыши. Крыша под основной частью дома двускатная. Над пристройкой (летняя кухня, кладовка и часть гаража) крыша односкатная. Весь дом накрыт шифером. В доме три спальни, две комнаты, кухня, котельная, летняя кухня, коридор, ванная, кладовка, сарай для скота, гараж и сарай для сена. Отопление в доме водяное, печь представляет собой котел, к которому пристроен многоколенчатый дымоход. Вход в дом находится с правой стороны, через летнюю кухню²⁷⁰.

В с. Хорошее встретилась еще одна интересная форма слитной однорядной усадьбы. Это усадьба М. Я. Шартнер. Основная часть дома была построена в 1954 г. и располагалась

²⁶⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 30.

²⁷⁰ Там же. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 156.

в глубине усадьбы перпендикулярно линии улицы. Крыша двускатная, стропильная. В 1957 г. к передней части дома были пристроены еще две комнаты, но расположены они были параллельно линии улицы и имеют отдельную двускатную крышу. К задней части дома еще в 1954 г. были пристроены сарай (в настоящее время в нем хранятся дрова, уголь, держат цыплят), летняя кухня и кладовка. Пристройка эта имеет односкатную крышу, накрытую рубероидом. Крыши основной части дома и второй пристройки накрыты шифером. Стены основной части дома и обеих пристроек были сложены из саманного кирпича, оштукатурены глиной с добавлением мелко нарезанного сена²⁷¹. Часто при слитной однорядной планировке в хозяйственные помещения превращаются бывшие жилые дома, а новые дома пристраиваются к старым постройкам, соединяясь с ними переходами.

Таким образом, в жилищно-усадебном комплексе немцев Сибири можно выделить следующие типы застройки, используя критерий планировки усадьбы:

1. «П»-образная планировка. Этот тип наиболее характерен для Любинского, Исилькульского и Азовского немецкого национальных районов Омской области. Такой планировки в основном придерживались волынские и украинские немцы.

2. Параллельная планировка. Этот тип планировки является характерным для Немецкого национального района Алтайского края и Любинского района Омской области. Наиболее распространен среди поволжских немцев.

3. Свободная планировка. Этот тип застройки встречается по всей территории Сибири, но наиболее типичен для Омской и Новосибирской областей. Этот тип характерен для всех групп немцев, за исключением меннонитов. У меннонитов свободный тип планировки за все время экспедиций не встретился ни разу.

4. Слитная однорядная планировка. Встречается повсеместно, но есть свои территориальные особенности и подтипы:

– жилой дом расположен параллельно линии улицы. Хозяйственные постройки пристроены к дому со стороны огорода. Этот

²⁷¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 179-1. Л. 139.

тип характерен для Табунского и Немецкого национального районов Алтайского края. В основном такие дома строили меннониты;

– жилой дом и хозяйственные постройки расположены перпендикулярно линии улицы. Хозяйственные постройки пристроены к задней части жилого дома со стороны огорода. Распространен в Табунском и Немецком национальном районах Алтайского края, по всей территории расселения немцев в Омской области, Татарском районе Новосибирской области. Эти так называемые «длинные» дома преобладают у меннонитов.

Современные немецкие усадьбы отличаются от традиционных, прежде всего, размерами жилых и хозяйственных помещений и используемыми при строительстве современными материалами. По-прежнему обязательным элементом немецкой усадьбы является летняя кухня (Sommerkuche), которая располагается параллельно дому или строится отдельно. Часто к летней кухне примыкают другие хозяйственные постройки: сараи, кладовые, бани, специальный задний двор для скота. В некоторых усадьбах встречаются печи для хлеба, печи для приготовления кормов, коптильни.

Жилые дома

Несмотря на массовую типовую застройку, в отдельных деревнях сохраняются особенности не только в планировке усадеб, но и в планировке жилых домов. Эти особенности имеют, как правило, региональную специфику – переселенцы продолжали строить свои дома по планам, которые были приняты в местах выхода, в европейских материнских колониях.

Например, у переселенцев из Поволжья часто встречаются дома с линейной планировкой, с трехчленным делением поперек жилища. Дом состоял из трех помещений: кухни, большой комнаты и спальни. Комнаты располагались по обеим сторонам дома, а в центре находилась большая кухня. В качестве примера можно привести планировку дома в с. Казанка Баганского района Новосибирской области. М. В. Альгайер рассказывала, как ее отец в 1961 г. строил этот дом. Дом строился без фундамента, просто поставили каркас, вкопали бревна по углам дома. Стены собирались из щитов, пространство между ними заполнялось камышом. Сверху стены обмазывались глиной с конским навозом. Крыша двускатная, крытая черепицей. Дом разделен на три части, с кухней посередине.

На кухне две печки, которые топились по очереди. В настоящее время дом этот используется как летняя кухня и амбар²⁷².

Большинство переселенцев с Украины строили дома в виде вытянутого прямоугольника, обращенного к улице узким фасадом. В настоящее время такой тип расположения дома является преобладающим и встречается повсеместно. Так, в с. Гришковка Немецкого национального района Алтайского края. Г. А. Буртелова (в девичестве Гельман) рассказала, что дом построен в начале 1960-х гг. Дом расположен в глубине усадьбы и перпендикулярно линии дороги. Форма дома прямоугольная, вытянутая. Стены представляют собой деревянный каркас, заполненный шлакобетонной смесью. Задняя часть дома (углярка и сарай) построена из саманного кирпича. Крыша двускатная, стропильная, крытая железом. Фронтоны зашиты досками. Потолок в доме сделан из досок, которые уложены на балки. Потолок и стены изнутри побелены. К дому пристроена летняя веранда. Она построена из досок и внутри обшита плитами. В доме две печки, одна из них находится между залом и спальней комнатой, вторая – на кухне. Жилой дом разделен на зал, две спальни, кухню и кладовку²⁷³.

К этому же типу относится дом А. И. Кейма, место выхода предков которого – Украина. Он построил свой дом в д. Лесное Немецкого национального района Алтайского края в 1961 г. из саманного кирпича. Дом расположен в глубине усадьбы перпендикулярно линии улицы. Имеет прямоугольную вытянутую форму. Стены были оштукатурены с двух сторон и побелены, но в настоящее время они обложены красным кирпичом. Крыша стропильная, двускатная, крытая шифером. Фронтоны сделаны из досок и выкрашены в светло-синий цвет. Вход в дом с левой стороны, через веранду. Из веранды проход в прихожую, из прихожей попадаем в одну из двух кладовых либо в кухню; из кухни можно пройти в зал либо в спальню. Из прихожей также есть проход в сарай, который находится в задней части дома²⁷⁴.

²⁷² МАЭ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 4.

²⁷³ Там же. Л. 12.

²⁷⁴ Там же. Л. 14.

Несмотря на большое разнообразие планировок жилых домов, можно выделить три основных типа, наиболее распространенных в прошлом у немцев в Сибири:

1. Фронтонные дома (Giebelhaus) – дома, обращенные фасадом к улице и расположенные перпендикулярно линии улицы. Этот вид планировки типичен для выходцев с Украины. Дома такого типа наиболее характерны для слитной однорядной застройки усадеб.

2. Дома, которые расположены параллельно линии улицы, с трехчленным делением поперек конька крыши. Такое расположение дома характерно для выходцев из Поволжья и часто встречается по всей территории расселения немцев в Сибири.

3. Дом-крестовик. Помещения в нем расположены крестом, вокруг одной главной печи. Этот тип жилища часто встречается в Алтайском крае и Новосибирской области, также не редкость и в Омской области.

Эти типы постройки жилых домов были распространены до 1970-х гг. Традиционная планировка была тесно связана с возможностями отопления жилища; количество жилых помещений было минимальным, и все они должны были обогреваться одной, максимум – двумя печами. Поэтому размеры жилых домов переселенцев были небольшими.

Важное значение в Сибири имели способы утепления жилища. Так, толщина стен жилища достигала 50–70 см, количество окон было минимальным, и располагались они с подветренной стороны. В большинстве усадеб все постройки находились под одной крышей, к жилому дому пристраивались сараи, амбары, помещения для скота, даже колодцы выкапывались внутри построек, чтобы зимой как можно реже нужно было выходить на улицу. Входили в жилище через кухню или подсобные помещения.

Одним из основных критериев классификации жилища является строительный материал, поскольку жилища различных групп переселенцев, имея типологическое сходство в планировке, принципиально отличались друг от друга по материалу, из которого они строились. Выбор материала строительства зависел от природно-климатической зоны: в степной зоне основным строительным материалом был саман, в лесостепной и лесной – древесина. Традиционные жилые постройки немцев Сибири можно

классифицировать, используя критерий строительного материала, следующим образом:

1. Дерновые дома (пластянки). Дерн широко использовался немцами для строительства в степной и лесостепной зонах в первой трети XX в. В некоторых районах (например в Любинском районе Омской области) пластянки продолжали строить и позже из-за недостатка других стройматериалов.

2. Саманные дома. Строились с начала XX столетия и существуют до сих пор. Они более долговечны, чем дерновые дома, но и требуют больше времени для подготовки материала. Встречаются повсеместно в лесостепных и степных зонах. Саман (необожженный кирпич) используется и в настоящее время для строительства хозяйственных построек как наиболее доступный и дешевый строительный материал.

3. Дома из дерева. Древесина в строительных целях всегда использовалась немцами в Сибири, но не во всех районах она являлась доступным материалом. В начале XX в. древесина была доступна лишь в северных районах Омской области. Во второй половине века древесину начинают использовать по всей территории Сибири, но в различных вариантах:

– рубленые дома строились в тарских урманах начиная с самых первых поселений, причем независимо от этнической группы и места выхода предков;

– щитовые дома начали строить в Омской области в 1980-е гг. Появилась возможность строить дома из полуфабрикатов. Заказывал и оплачивал щитовые дома колхоз. Внешне эти дома ничем не отличались от окружающих жилищ, так как из щитов были только стены, а все остальное немцы обустраивали по своему усмотрению.

4. Кирпичные дома стали появляться в последнее время, когда кирпич стал более доступным материалом.

5. Смешанный тип, при котором для возведения стен используются различные строительные материалы. К этому типу относятся:

– насыпные дома, строившиеся в послевоенное время в Омской области. Строили их из-за недостатка леса либо цемента. К этому же типу можно отнести дома, стены которых набиты соло-

мой или камышом. Дома, стены которых набивались соломой или камышом, строились в Баганском районе Новосибирской области;

– камышовые дома строились в селах Алтайского края, но основным строительным материалом были дерево, саман или шлакобетон, а камыш был скорее вспомогательным материалом. Камыш вставляли между жердями вместо щитов и заливали свободное пространство раствором из цемента, песка и шлака;

– саманные дома, обложенные кирпичом или обшитые досками. Такие дома можно встретить повсеместно как в степных, так и в лесостепных районах.

Кардинальные изменения в жилищном строительстве начали происходить лишь с 1970-х гг. Они были связаны с несколькими факторами. Во-первых, в колхозах и совхозах произошел переход к строительству домов по типовым проектам. Во-вторых, появились новые строительные материалы. И, в-третьих, изменилась система отопления индивидуальных домов – самой распространенной стала водяная система отопления, при которой планировка помещения уже не зависела от места расположения печи.

У немцев не получили распространения русские печи, которые являются многофункциональными. В немецкой усадьбе раньше было, как правило, несколько печей. Печи-голландки использовались для обогрева жилых помещений. В кухне внутри дома и в летней кухне устанавливали печи для приготовления пищи. Часто они были довольно сложной конструкции и имели несколько встроенных котлов: для нагрева воды, вытапливания жира, а также духовые шкафы для выпечки хлеба.

Старожилы рассказывают, что первоначально переселенцы пытались устраивать в дымоходах коптильни, как это было принято в Поволжье и Новороссии (часть трубы на чердаке расширялась, образуя коптильную камеру), но в связи с тем, что в Сибири в качестве топлива для печей использовали не солому, а кизяк, дрова и уголь, которые непригодны для копчения продуктов, коптильни стали строить отдельно, во дворах.

Коптильни во дворах состоят из двух частей: металлической коптильной камеры, в которой на перекладинах развешивают продукты (колбасу, мясо, рыбу) и пристроенного к этой камере дымохода, который кладут из кирпичей. Дымоходы обычно длинные (2–3 м), это позволяет коптить продукты холодным способом.

Иногда при отсутствии стационарной коптильни продукты коптят просто в металлической бочке. Для копчения используют солому и ветки лиственных деревьев, вишни и яблони.

Кроме коптилен, во дворах устраивают печи различного хозяйственного назначения, чаще всего для приготовления кормов скоту, а также для выпечки хлеба, варки сиропа, нагрева воды и т.д. Эти печи во дворах использовались только в теплое время года. Располагались они на хозяйственной части двора или в глубине усадьбы. Было принято деление двора на заднюю часть, где производились все работы и содержали скот, и на переднюю – с цветником и местом для отдыха. Летом большую часть времени проводили во дворах, женщины пряли или вязали, пищу готовили на дворовых печах или в летней кухне. В последние годы в немецких усадьбах стали строить бани, раньше было принято мыться на кухне, но под влиянием русской традиции бани получили в Сибири очень широкое распространение.

Интерьер

Этническая специфика немецкого жилища хорошо сохраняется в интерьере. Раньше стены и потолки внутренних помещений штукатурили и белили. Поверхность стен затем расписывалась орнаментом. Орнамент либо выдавливался по сырой глине, либо наносился на стену смесью, приготовленной из сажи и молока. Во многих селах потолки и печи окрашивают. У лютеран принято окрашивать помещения и потолки в голубой цвет – цвет неба. С распространением городского образа жизни стены стали оклеивать обоями, в домах появилось много бытовых предметов, характерных для горожан.

Жилые помещения обставлялись с максимальным комфортом. В комнатах расставлялась разнообразная мебель: добротные, из красного дерева, украшенные резьбой и росписью гардеробы, раздвижные диваны, столы, кровати, детские колыбели. Большинство переселенцев приобретало мебель на месте. Чаще всего ее изготавливали на заказ мастера, которые были в каждой деревне. Для изготовления мебели годился не любой лес, предпочтительнее всего была сосна. Заготовленные доски нужно было хорошо просушить в течение двух лет. Сушили их на чердаке, вдали от солнца, чтобы не было трещин. Из подготовленного леса

нарезали заготовки. Раньше при изготовлении мебели гвозди не использовали. Для скрепления деталей использовались деревянные «шипы», столярный клей, по краю заготовок нарезали зубцы, которые состыковывали между собой. Украшения для мебели вытачивали на токарном станке с ножным приводом. Их распиливали пополам и приклеивали к изделию. На токарном станке также вытачивали ножи для мебели, подлокотники и другие фигурные детали. Готовую мебель покрывали лаком.

Необходимо отметить, что в Сибири произошло упрощение мебели по сравнению с образцами, изготовленными в европейских колониях и привезенными оттуда переселенцами. Это связано и с использованием менее ценных пород дерева, и с кустарным способом производства. Изготовлением мебели в деревнях часто занимались плотники и столяры, которые выполняли и другие работы. Они делали платяные шкафы, диваны, кровати, комоды. Более простую в изготовлении мебель, например столы, табуреты, скамьи, колыбели, мог изготовить практически каждый мужчина.

В кухне стоял большой стол, за которым собиралась вся семья. Кухонная утварь и посуда хранились в шкафах и на специальных полках. В старых шкафах для хранения столовых приборов были не ящики, а специальные отверстия, в которые вставлялись ложки. Позже распространенными видами мебели стали кухонные буфеты, которые являлись предметом гордости хозяйки, выставившей в них лучшую столовую посуду. Практически в каждой семье был сундук для хранения одежды.

Многие предметы в доме имели символическое значение. Например, кровать, шкаф, сундук и прятка были обязательной частью приданого невесты. На супружескую кровать нельзя было лечь никому, кроме самих супругов; иначе они будут ссориться, их совместная жизнь будет под угрозой. Нельзя было качать пустую колыбель: ребенок будет беспокойным и даже может умереть. В полтерабенд (вечер шума перед свадьбой) молодежь прыгала по столам и скамейкам, производя как можно больше шума, чтобы отпугнуть злых духов. Особое значение имели стулья для жениха и невесты. Они особым образом украшались зеленью, цветами и лентами, в конце свадебного вечера, после снятия венка, молодых поднимали на этих стульях, и они должны были поцеловаться. Девушка, присевшая на невестин стул, по приметам

должна была скоро выйти замуж. Чужим людям, гостившим в доме, никогда не давали посуду, из которой ели и пили члены семьи, для посторонних существовали специальные кружки и тарелки. Нельзя было есть из треснувшей или имевшей какие-нибудь повреждения посуды. Часто такую посуду не выбрасывали, а припасали для свадьбы или полтерабенда, когда нужно было наколотить побольше посуды, потому что считалось, что чем больше будет черепков, тем больше будет и счастья.

Интерьер и обустройство быта во многом зависели от достатка семьи. Зажиточные семьи покупали городскую мебель, в гостиных стояли музыкальные инструменты – пианино или фисгармонии, стены украшали картины и фотографии в рамках.

Во многих семьях распространенным видом настенных украшений являются «шпрухи» – красочно оформленные изречения различного содержания (*Spruch* – изречение). Традиция кратких изречений, заключающих в себе жизненную мудрость, имеет давнее, еще дохристианское происхождение. С античных времен было принято украшать краткими изречениями фасады и стены домов. В Средневековье шпрух оформился как жанр немецкой поэзии, короткое стихотворение назидательного свойства, которое широко применялось в баснях, притчах, нравоучительных поэмах. Оформление и развитие шпруха как поэтического средневекового жанра исследователи связывают с именами Вальтера фон дер Фогельвейде и Ганса Сакса, а также в целом с поэзией миннезингеров. Это литературное творчество дополнялось изображениями, которые, находясь всегда перед глазами, были призваны усилить и закрепить нравоучительный эффект слова.

С развитием печатного дела картины, изображающие святых и деву Марию (в основном у католиков), ангелов и Христа (у протестантов), стали очень популярны в качестве настенных украшений в домах простых людей. Кроме эстетической функции, шпрухи выполняли функцию защиты и охраны, не случайно картинки с изображением ангелов было принято вешать над детскими кроватками. Из Германии эта традиция была перенесена в Россию.

В настоящее время шпрухи представляют собой в основном красочно оформленные изречения из Библии или краткие назидания. Такое постоянное напоминание не позволяет за суетой ежедневных дел забыть о Боге и укрепляет веру. Эти разнообраз-

ные по оформлению и содержанию картины располагают как в молитвенных домах, так и в жилых помещениях, обычно в гостиной или спальне. Самодеятельные художники использовали при изготовлении шпрухов все доступные материалы: холст, бумагу, картон, стекло, масляные краски, тушь и гуашь. Фоном для изречения служили простые сюжеты или стилизованные пейзажи, но чаще всего – цветочные композиции, многообразие которых просто поражает воображение. Шпрух как вид декоративно-прикладного искусства специфичен именно для немецкого народного творчества.

Росписью украшались предметы мебели, в частности гардеробы и сундуки. В росписи наиболее часто употребляли растительный орнамент (розы, полевые цветы, букеты). Встречались изображения животных (пары животных символизировали любовь) и пейзажи. Росписью нередко украшаются не только небольшие деревянные изделия, но и крупные формы – стены домов, ворота и калитки, заборы, внутренние стены и потолки помещений.

У немцев была популярна роспись холста, эти полотна использовались в качестве настенных украшений вместо ковров. Как правило, это были пейзажи или многофигурные композиции, изображавшие бытовые или романтические сценки. Всадники, пастухи и пастушки, прелестные девушки в садовых беседках или в окружении цветов – типичные сюжеты таких полотен. В некоторых домах сохранились старинные часы, которые называют «голландскими».

Традиционный интерьер жилых помещений был наполнен предметами женского рукоделия, особенно вышитыми вещами. Вышивать умели почти все немецкие женщины, многие увлекаются вышиванием и сегодня. Рукоделием было заполнено всё время, оставшееся от основной работы. Девочки обучались техническим приемам орнаментации с раннего возраста. Особенно много рукодельничали перед замужеством. С большим вкусом и мастерством украшали немецкие рукодельницы почти все предметы бытового обихода: полотенца, простыни, подзоры, оконные занавески, наволочки, шторы, покрывала, салфетки и т. д. Вышивкой украшалась и одежда, в частности блузы, платье, фартуки.

Вышивки отличались друг от друга как по качеству применяемого материала, так и по тематике. Материалом для вышивок служили различные нити: шелковые, хлопчатобумажные,

шерстяные. Основным видом техники являлось шитье гладью, несколько реже применялось шитье тамбуром. Мережкой отделывали концы полотенец, занавесей, подзоров.

Традиционный орнамент состоит из растительных, геометрических и зооморфных мотивов, узоров. Геометрический орнамент встречался гораздо реже, чем растительный. В растительной орнаментации можно встретить мотивы от простейших, в виде растительного побега до пышных букетов цветов довольно сложной композиции.

Большинство цветочных мотивов, несмотря на стилизацию и условность в их трактовке, все же можно определить очень точно. Они подразделяются на три большие группы: степного, лугового и садового происхождения. Из степных мотивов преобладают изображения тюльпана и мака. Из луговых мотивов часто встречаются изображения васильков, колокольчиков, ромашки, незабудки. Из садовых цветов наиболее популярны мотивы георгинов, хризантем, астр, пионов, анютиных глазок и роз. Встречаются, хотя и не особенно часто, изображения трав, колосьев ржи, пшеницы, цветов и плодов шиповника, ягод земляники. Традиционными были изображения голубей, лебедей, певчих птиц, уток. В женском рукоделии нередко проявляются не только эстетические, но и религиозные представления. Многие предметы домашнего обихода (постельное белье, полотенца, занавески) украшены вышитыми изречениями из Библии. Во многих сюжетах на религиозные темы присутствуют изображения солнца.

В вышивке большое внимание уделяли расцветке. Преобладающими цветами были красный, синий, зеленый, желтый. Несколько меньшее место занимают цвета пастельных тонов. Важное значение имел фон, на котором выполнялась вышивка. Чаще всего он был белым, поэтому орнамент воспринимался очень четко. В расцветке узоров и их элементов ощущается большая свобода. Листья, цветы, их лепестки, бутоны даже на одной веточке могли быть разного цвета. Популярной была тонкая белая гладь с ажурными дополнениями.

Стены украшали коврами ручной работы. У немцев ковроткачество не получило развития, поэтому ковры вышивали шерстяными нитками по нанесенному на ткань рисунку. Некоторое распространение имел так называемый ковровый шов, при

котором на поверхности вышивки создавались пушистые петли, напоминавшие ворс ковра. На полу лежали домотканые половики из овечьей шерстяной пряжи. Для изготовления половиков делали специальные рамки с набитыми по периметру гвоздями, на которые натягивали основу. Через эту основу с помощью специальной толстой иглы протягивали разноцветные шерстяные нити, уплотняя их расческой.

Особым искусством считалось умение женщины красиво застилать кровати. Постельное белье немки украшали вышивкой и кружевом. В некоторых домах были деревянные кровати с пологом. Перины и подушки делали из гусяного пуха. Большое внимание уделялось убранству детских кроваток и колыбелей, которые передавались из поколения в поколение. Девочкам отцы мастерили колыбельки для кукол, игрушечную мебель, чтобы они с детства привыкали поддерживать порядок и украшать дом.

Начиная с 1970-х гг. в связи с широким строительством домов по типовым проектам различия между немецким жилищем и жилищем окружающего населения все больше стираются. Тем не менее немецкие дома, несмотря на все развивающийся процесс унификации, и сегодня выделяются благодаря особому отношению немцев к жилищу как символу благополучия, достатка, хозяйственности, престижа. По внешнему виду дома и порядку в нем немцы судят о его хозяевах. До сих пор немецкие женщины производят побелку жилища дважды в год – перед Рождеством и Пасхой, ежегодно дома окрашивают, летом перед домом высаживают цветы и т. д.

Одна из главных особенностей немецкого населения – стремление организовать быт с максимальным комфортом; для немцев вообще характерны рационализаторство, если можно так сказать, «инженерный» склад ума: они постоянно совершенствуют орудия труда, утварь, бытовые приспособления. У них все устроено рационально, поэтому в обустройстве жилища в Сибири все было сделано так, чтобы сохранять тепло, не выходить зимой лишней раз на мороз, в теплое время года – напротив, как можно меньше находиться в доме. Стремление к усовершенствованию быта буквально возведено в культ. Поэтому, когда мы говорим о традиционном немецком жилище, имеются в виду не только его планировка и способы украшения, но и отношение к жилищу как

к выражению состоятельности и хозяйственности. Критериями «немецкого» дома являются его ухоженность, демонстрация достатка и идеальный порядок, чистота и аккуратность, поскольку красивый и ухоженный дом – это еще и средство доказать, что его хозяева – настоящие немцы.

Таким образом, для жилища немцев Сибири характерно существенное разнообразие, обусловленное особенностями природно-климатических условий, этническими традициями переселенцев, строительными традициями, заимствованными у окружающего населения, технологическими изменениями, происходившими на протяжении XX в. Этот комплекс причин обусловил сложение своеобразного жилищно-усадебного комплекса немецкого населения Сибири.

2.1. Пицца

Пицца в системе жизнеобеспечения

В питании немецкого населения Сибири присутствуют продукты как животного, так и растительного происхождения. К первым относятся мясные и молочные продукты. Источником для изготовления такой пищи было животноводство. Способами получения сырья для растительной пищи у немцев в Сибири являлись земледелие и собирательство, а с начала XX в. – огородничество.

Пицца животного происхождения. Пищевые продукты в процессе обработки проходят ряд этапов. Для характеристики продуктов в различных стадиях обработки мы использовали классификацию С. А. Арутюнова: сырье – продукт, не прошедший обработку; полуфабрикат – это продукт, прошедший определенную обработку, но еще не готовый к употреблению в пищу; блюдо – продукт, предназначенный к потреблению более или менее непосредственно по изготовлению и не допускающий длительного хранения²⁷⁵. Продукты животного происхождения (мясо, молоко

²⁷⁵ Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. – 1981. – № 4. – С. 3–15; Арутюнов С. А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. – М., 1989. – С. 207.

и продукты их переработки) занимали существенное место в питании сибирских немцев. Из мяса домашних животных предпочитали свинину и мясо птицы, употребляли и говядину, крайне редко встречается потребление баранины, еще реже – конины. Последнее характерно для южных районов Сибири, где немцы проживают совместно с казахами. Так, в с. Новоскатовка Шербакульского района Омской области иногда несколько немецких семей закалывают жеребенка на зиму²⁷⁶. В некоторых семьях разводили кроликов, чье мясо также употребляли в пищу. Мясо в пищу шло свежее, соленое и копченое. Кроме мяса домашних животных, употребляли «зверину» и «дичину»²⁷⁷.

Забивали скот на зиму сибирские немцы, как правило, в первой половине ноября. Для забоя скота (*Schlacht*) собирались вместе все родственники, друзья, соседи по очереди друг у друга, чтобы помочь хозяину. Также приглашали человека, который хорошо умел забивать скотину, – так называемого шлахтера (*Schlachter, Metzler*)²⁷⁸.

Процесс забоя скота у поволжских немцев подробно описан П. К. Галлером: «В назначенный день уже на рассвете приходит специалист-колбасник со своим помощником, одновременно являются приглашенные в помощь женщины. Колбасник начинает с того, что закалывает свиней длинным острым ножом, по видимому перерезывая сонную артерию на шее. В иных домах кровь собирают, чтобы из нее сделать кровяную колбасу. Далее всю тушу отпаривают кипятком, для того чтобы легче удалить волос, при этом не должно быть недостатка в горячей воде, так как всю свинью нужно очистить от всей грязи. Очищенное туловище подвешивается на крюк, и тут только мясник распарывает грудь и живот. Каждый орган тщательно откладывается в сторону. Окорочка тщательно отрезают, а также боковину и тут же поступают в солку; все остальные части, как и внутренности, поступают в котлы и варятся»²⁷⁹.

²⁷⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 2.

²⁷⁷ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 8; 1999. Д. 149-2. Л. 7; 2008. Д. 206-1. Л. 22.

²⁷⁸ Рублевская С. А., Смирнова Т. Б. Традиционная обрядность немцев Сибири. – Омск, 1998. – С. 59.

²⁷⁹ Галлер П. К. Воспоминания. (Быт немцев-колонистов в 60-х годах XIX столетия). – Саратов, 1994. – С. 39–40.

В последнее время в Сибири все чаще скотину забивают не специальные люди, а сами хозяева, помогать приходят в основном родственники. Для забоя скота мужчины собирались рано утром – в 5–6 часов. Скот обычно кололи в отдаленной части хозяйственного двора. Вначале свинью били обухом по голове и, после того как она падала, начинали резать. Следующий удар наносили в сердце. В с. Замелетеновка Любинского района Омской области свиней, обычно трех, резали в деревянном корыте (*Zober*), затем сливали кровь и тушу подвешивали с помощью лебедки. Далее обдирали шкуру и вынимали кишки²⁸⁰.

В это же время женщины грели воду, чтобы обмыть мясную тушу. Затем мужчины приступали к разделыванию туши: сначала отрезали голову, снимали подкожное сало, затем рубили мясо на куски, ноги разрезали по суставам. Женщины помогали разделывать внутренности, тщательно промывали кишки, занимались приготовлением колбас. Свежее мясо оставляли на всю ночь, наутро его начинали готовить на длительное хранение. Чтобы сохранить вкус свежего мяса, большие куски обливали холодной водой и замораживали до образования толстой ледяной корки. Так мясо хранилось до весны, сохраняя свой первоначальный вкус. Мясо хранили в кладовке, в деревянных ящиках либо в цинковой посуде²⁸¹.

К зиме, в период массового забоя скота, немцы делали заготовки в виде колбасы (*Wurst, Woscht*). Колбасы отличались большим разнообразием. Не случайно в России немцев называли «колбасниками». Немецким крестьянам было известно несколько способов приготовления этого продукта из мяса и субпродуктов. Особым лакомством считалась кровяная колбаса (*Blutwurst*), для приготовления которой со свиной туши собирали кровь, жарили ее вместе с кусочками сала, добавляли соль, специи и начиняли этой массой очищенные и вымытые кишки.

Самой распространенной была белая ливерная или просто ливерная колбаса (*Weiswurst, Lewerwurst*). Ее делали из головы (*Kopf*), ног (*Fieß*), легких (*Lun*), печени (*Lewer*), сердца (*Herz*) и сала свиньи. Все перечисленные ингредиенты отваривали, мелко нарезали, добавляли соль, специи и набивали этой массой кишки.

²⁸⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 17.

²⁸¹ Там же. 1997. Д. 179-1. Л. 8–9; 2008. Д. 206-1. Л. 2, 13.

Кроме того, в колбасу добавляли крупы (например перловую) и картофель. Рецепт картофельной колбасы, которая наполовину состояла из картофеля, по словам информантов, был привезен из Поволжья. Из мякоти (мяса без костей) делали красную колбасу (*Rotwurst*)²⁸². Для набивки колбас использовали специальный пресс (*Woschtspritz*). Набитые фаршем кишки затем варились или коптились. Для копчения, как правило, использовалась мясная колбаса.

Помимо колбасы, весьма популярным было копчение мяса, сала, птицы и рыбы. Одним из копченых продуктов был и свиной желудок, фаршированный мясом, субпродуктами или кашей (*Schwademache*). Для этого его тщательно мыли и слегка отваривали в соленой воде. Раньше свиной желудок часто употребляли во время полевых работ²⁸³.

Для заготовки продуктов впрок использовали копчение горячим или холодным способом. О популярности копчения как способа переработки мясных продуктов говорит не только специальная конструкция печного дымохода, приспособленного для копчения мясopодуKтов, но и отдельные срубные постройки – коптильни – в некоторых хозяйствах²⁸⁴. Согласно полевым материалам, у каждого хозяина в доме была коптильня (*Retjakauma*), которая располагалась на чердаке под печной трубой. Продукт, предназначенный для копчения, вешали на металлические прутья, которых в коптильной камере было не меньше двух. Во время копчения печь топили соломой, иногда мокрыми опилками, создававшими дым. Некоторые использовали осину для запаха. Копчение продолжалось несколько дней²⁸⁵. Готовые изделия хранили в кладовой или на чердаке. Преимуществом копченого мяса (*Gesachefleisch*) является то, что оно долго хранится и всегда готово к употреблению.

В настоящее время таких коптилен не делают, так как изменилось топливо. Раньше топили печи соломой, а теперь – дро-

²⁸² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-1. Л. 12; 1998. Д. 147-1. Л. 10–11; 2007. Д. 189-1. Л. 1.

²⁸³ Там же. 1997. Д. 179-1. Л. 53; 2005. Д. 182-1. Л. 46–51.

²⁸⁴ Цит. по: Вайман Д. И., Черных А. В. Немецкие хутора Прикамья: история и традиционная культура (XX – начало XXI вв.). – СПб., 2008. – С. 139.

²⁸⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-1. Л. 20.

вами и углем. Сейчас в качестве коптилен используются обыкновенные бочки (*Stier, Rachkammer*), которые стоят во дворе.

Мясо в пищу употребляли в отварном (*gkochtes Fleisch*), жареном виде, а на мясных бульонах готовили различные супы (*Suppen*), отличавшиеся большим разнообразием. Каждый суп имел свое название. По температуре подачи супы сибирских немцев можно классифицировать на горячие и холодные. Большинство супов употребляли в горячем виде. К первым блюдам, которые едят как горячими, так и холодными, относятся супы из свежих фруктов, ягод и сухофруктов (*Schnitzsupp, Obstsupp*) и суп из стручковой фасоли (*Krinepounesupp*)²⁸⁶.

Проведенное нами исследование позволяет выделить две группы супов животного происхождения. Критерием для выделения этих групп служит характер жидкой основы:

1) супы на мясном бульоне (*Fleischprie*). Их варят из мяса и костей домашних животных. В зависимости от вида мяса (свинина, говядина, мясо кур) различают супы:

а) на свином бульоне (*Schweineprie*),

б) на говяжьем бульоне (*Rindprie*),

в) на курином бульоне (*Hinnerprie, Hingelprie*).

К данной группе относятся: суп из капусты (*Krautsupp*), суп из квашеной капусты (*Sauerkrautsupp*), суп картофельный, кислый (*Saure Kartoffelsupp*), суп-затируха (*Riewelsupp*), фасолевый суп (*Pounesupp, Schobelsupp*), суп из стручковой фасоли (*Krinepounesupp*), гороховый суп (*Erpsesupp*), суп с поджаренной мукой (*Prennemehlsupp*), суп с клецками (*Supp mit Kleis*). В состав большинства из них, кроме мяса, входит картофель, пассированные морковь и лук. Лавровый лист и перец добавляют в суп непосредственно перед окончанием варки²⁸⁷.

Наиболее распространенным был суп с затертой мукой – затируха, затирка, суп из капусты²⁸⁸. Реже встречался преннемельсуп (*Prennemehlsupp*), который отличался от других супов

²⁸⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 8–10, 34; 2001. Д. 152-2. Л. 2, 8.

²⁸⁷ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 23, 39; 1998. Д. 147-1. Л. 6–8; 2009. Д. 211-1. Л. 7, 10.

²⁸⁸ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 9; 2001. Д. 152-2. Л. 2, 8; 2008. Д. 206-1. Л. 27.

тем, что его заправляли мучной пассировкой, что придавало ему более густую консистенцию²⁸⁹.

Во многих семьях любимым блюдом был фасолевый суп. У меннонитов Западной Сибири обязательной его составляющей является копченое мясо²⁹⁰. Фасоль использовали как свежую, так и сушеную. Немцы специально для этого супа выращивали фасоль и приправы, например пастернак²⁹¹. В летнее время часто варили гороховый суп, суп из стручковой фасоли, последний чаще ели холодным²⁹².

Центральное место в системе питания немцев занимал суп с домашней лапшой (*Nudelsupp*). Его готовили, как правило, на курином бульоне. Однако в тарских урманах его варили из говядины или свинины с добавлением молока (*Milchnudelsupp*). В тех случаях, когда его готовили из курицы, молоко не использовали²⁹³. Нудельсуп готовили из домашней курицы (не из петуха), от которой после варки оставался желтый жирок. Также для придания бульону красивого золотистого цвета в него добавляли очищенную целую морковь и луковицу с шелухой²⁹⁴.

Но все же главную роль в супе играла лапша. Об искусстве приготовления лапши в немецких семьях следует сказать особо. Приготовленное с вечера тесто утром раскатывали на тонкие листы, которые для сушки раскладывали на кровати. После того как листы слегка подсыхали, их сворачивали трубочкой и разрезали поперек тонкими полосками. Чем более узкими были полоски, тем выше мастерство хозяйки. Разрезанные полоски подбрасывали слегка вверх, чтобы они размотались и быстрее подсохли. Преимущество домашней лапши в том, что в супе она не разваривается²⁹⁵.

Гораздо реже готовили суп-лапшу из курицы с начинкой (*Nudelsupp mit Filsel*). Для этого курицу начиняли кусочками черствого батона, перемешанного с яйцом, изюмом и сливочным

²⁸⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2009. Д. 211-1. Л. 25.

²⁹⁰ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 29; 1997. Д. 179-4. Л. 21; 2000. Д. 181-5. Л. 41; 2005. Д. 182-1. Л. 40.

²⁹¹ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 8, 39.

²⁹² Там же. Д. 179-4. Л. 9–11; 1998. Д. 147-1. Л. 8–10; 2005. Д. 182-1. Л. 13.

²⁹³ Там же. Д. 179-4. Л. 6, 35–36; 2009. Д. 211-1. Л. 11.

²⁹⁴ Там же. 2009. Д. 211-1. Л. 27.

²⁹⁵ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 29; 2001. Д. 152-2. Л. 6.

маслом, затем ее зашивали. Был и другой вариант начинки, который отличался от первого наличием пассированного лука. Курицу отваривали вместе с начинкой. Готовый бульон заправляли по желанию лапшой, затирухой, клецками²⁹⁶.

2) супы на молоке, пахте. На основе молока и пахты готовили различные виды супов: молочный суп с картофельными шариками (*Milchsupp mit ausgeschäpte Kartoffelkleis*), затируху (*Scherken, Eiergerstelsupp*), суп с галушками на пахте (*Puttermilchsupp mit Kleis*), суп картофельный, кислый и другие²⁹⁷.

Итак, супы занимали важное место в питании немецкого населения Сибири. Они являлись обязательным компонентом ежедневного меню. В зависимости от исходного сырья супы делятся на супы на мясном бульоне, овощных и крупяных отварах, молоке и пахте, фруктовых и ягодных отварах. В зимнее время чаще готовили горячие супы на мясном бульоне, летом предпочитали в основном холодные супы на фруктовых и ягодных отварах, молоке и пахте.

С течением времени в кухню сибирских немцев проникли первые блюда других народов, особенно это характерно для национально-смешанных семей. Так, например, помимо своих традиционных супов, немцы готовят русские щи, рассольник, окрошку, украинский борщ. Из заимствованных блюд большое распространение имеет щавелевый суп (*Sauerampfsupp, Sauerumpborscht, Sammerborscht*). В повседневном рационе в меньшей степени были представлены рыбные и грибные супы.

Мясо также являлось важным компонентом вторых блюд. Часто из одного такого сытного блюда и состоял весь обед немецкого крестьянина. В Германии это называется айнтопф (*Eintopf, ein – один, Topf – горшок*), что переводится как «в одном горшке». У немцев Сибири понятие «айнтопф» встречается довольно редко, но таких блюд, которые можно к нему отнести, немало. Самыми популярными из них являются штрудель (*Strudel*), квашеная капуста с картофельным пюре (*Kraut und Prei, Kraut mit Fleisch*), жаркое (*Braten, Proude*), «сухая» лапша («*trukle*» *Nudeln, Tilti*), карто-

²⁹⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2001. Д. 152-2. Л. 2.

²⁹⁷ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 13; 2005. Д. 182-1. Л. 49–53.

фель с клецками (*Kartoffel und Kleis*). Раньше их готовили в выходные и праздничные дни. Из повседневных блюд к «айнтопф» относятся, например, вареники (*Warenik, Kfilde*), а также различные варианты галушек (*Kleis, Klees, Knepfel, Klump*)²⁹⁸.

В немецких и русских современных кулинарных книгах штруделем именуется род сладкой выпечки. Российские немцы называли штруделем блюдо, состоящее из сдобных рулетиков, которые вместе с окороком или салом тушатся в квашеной капусте²⁹⁹. Штрудель является разновидностью дрожжевых пампушек с квашеной капустой (*Hefeklös*). О любви к этому блюду говорится в народной песне:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| 1. Es lebte einmal ein Poet | Жил да был один поэт. |
| Er hatte eine Braut. | У него была невеста. |
| Er liebte seine Margareth | Любил свою он Маргарет |
| Und Hefeklös mit Kraut. | И штрудели из теста. |
| Er liebte seine Margareth | Любил свою он Маргарет |
| Und Hefeklös mit Kraut. | И штрудели из теста. |
| 2. Kein Vogelsang, | Ни пение птиц, ни клумба |
| kein Blumenbeet. | с цветами – |
| Es hat ihn nichts erbaut. | Ничто его не радовало. |
| Er träumte nur von Margareth | Мечтал он только о Маргарет |
| Und Hefeklös mit Kraut. | И штруделях из теста. |
| Er träumte nur von Margareth | Мечтал он только о Маргарет |
| Und Hefeklös mit Kraut. | И штруделях из теста. |
| 3. Er schrieb ihr Briefe früh | Писал он письма ей утром |
| und spät, | и вечером, |
| Mit Tränen reich betaut. | Поливая их горячими слезами: |
| Ich liebe dich o Margareth | «Я люблю тебя, о Маргарет, |
| Und Hefeklös mit Kraut. | Тебя и штрудели из теста!». |
| Ich liebe dich o Margareth | «Я люблю тебя, о Маргарет, |
| Und Hefeklös mit Kraut. | Тебя и штрудели из теста!». |

²⁹⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 29; 1997. Д. 179-4. Л. 9–11; 2001. Д. 152-2. Л. 1, 6–7; 2005. Д. 182-1. Л. 23, 46–52, 70–72.

²⁹⁹ *Томан И.* Кулинарные традиции – зеркало истории российских немцев // Содружество. – 2007. – № 1. – С. 14–15.

4. Da kam ein junger Leichtathlet. Der hat nicht lang geschaut. Er nahm ihm seine Margareth Und ließ ihm Klös und Kraut. Er nahm ihm seine Margareth Und ließ ihm Klös und Kraut.	Потом появился молодой легкоатлет, Который не раздумывал долго. Он забрал у него его Маргарет И оставил ему штрудели из теста. Он забрал у него его Маргарет И оставил ему штрудели из теста.
5. Und die Moral von der Geschicht. Mensch, hast du eine Braut. So denke nur an sie und nicht An Hefeklös mit Kraut. So denke nur an sie und nicht An Hefeklös mit Kraut ³⁰⁰ .	А мораль этой истории такова: Если у тебя есть невеста, То думай только о ней, а не О штруделях из теста. То думай только о ней, а не О штруделях из теста.

Существует несколько способов приготовления этого блюда, которые отличаются составом теста. Тесто может быть хлебным, пельменным, на основе простокваши либо пахты; но во всех случаях процедура приготовления одинакова. Из теста раскатывается пласт толщиной до 1 см, смазывается маслом, сворачивается в рулет и разрезается на дольки. В чугунок или глубокую кастрюлю поочередно укладывается обжаренное мясо, пассированные лук и морковь, нарезанный крупными кусками картофель, капуста. На капусту кладутся готовые дольки из теста. Все это заливается бульоном до половины капусты. Блюдо готовится в течение 45 мин. на пару. Отсюда другое его название – «паровая» лапша (*Dampfnudel*, *Dampf* – пар, *Nudel* – лапша)³⁰¹.

Квашеную капусту с картофельным пюре (*Kraut und Prei*, *Kraut* – капуста, *Prei* – пюре) можно приготовить из любого мяса, но чаще всего используют свинину. Картофельное пюре в блюде получается особенно вкусным, поскольку в него добавляют большое количество молока и масла и долго сбивают до получения кремообразной массы. К блюду подают компот или молоко³⁰².

³⁰⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 35.

³⁰¹ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 4; 1997. Д. 179-4. Л. 9; 2001. Д. 152-2. Л. 1; 2005. Д. 182-1. Л. 6-7, 23, 46-50, 52; 2007. Л. Д. 189-1. Л. 12.

³⁰² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 23, 40, 53; 1998. Д. 147-1. Л. 34-35; 2001. Д. 152-2. Л. 2; 2005. Д. 182-1. Л. 52,

Жаркое (*Braten, Proude*) также можно приготовить из любого мяса, но наиболее предпочтительны гусятина или утятина. Излюбленным праздничным блюдом был картофель с молодой бараниной (*Kartoffelproude*). Поволжские немцы часто готовили его к первому дню свадьбы. Блюдо делали в жаровнях, которые всегда ставили на середину стола³⁰³. В с. Трубецкое Азовского немецкого национального района Омской области это блюдо готовили из мяса кролика. Жаркое относится к категории тех блюд, которые необходимо съесть прямо из печи. К нему подают соленые огурцы и фруктовый или ягодный компот³⁰⁴.

Если на столе не было мяса, а стояли одни овощи, то проносили шутивное стихотворение следующего содержания:

Sauerkraut und Reiben,
Die haben nich vertrieben,
Hätt meine Mutter Fleisch gekocht
So wär ich bei getrieben.
Квашеная капуста и свекла,
Меня прогнали вон,
Если бы моя мама варила мясо,
Я бы остался с ней³⁰⁵.

Важным источником пищи немцев являлось молоко (*Milch*) и молочные продукты. Употребляли в основном коровье молоко: свежее, кипяченое, кислое, цельное и снятое. Козье молоко употребляли крайне редко. Переработка молока в немецких селах достигла довольно высокого уровня развития. Из него получали сметану (*Schmand*), масло (*Putter*), простоквашу (*Dickmilch*), ряженку (*Rosemilch*), творог (*Käs, Frischkäs*), сыр (*Kochkäs*)³⁰⁶.

Молоко являлось основой для приготовления разнообразных блюд, которые отличались высокой калорийностью; наибольшее распространение они имели в летний период. Часто из молока готовили супы (с лапшой, клецками, крупами, ягодами). Волынские немцы, проживающие в тарских урманах, из молока варили

³⁰³ МАЭ ОМГУ. Ф. I. 2002. Д. 157-2. Л. 1,2; 2005. Д. 182-1. Л. 46–51; 2006. Д. 188-1. Л. 3.

³⁰⁴ Там же. 2009. Д. 211-1. Л. 4.

³⁰⁵ Там же. Л. 34.

³⁰⁶ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 5–6, 8; 2005. Д. 182-1. Л. 46–51.

суп с домашней лапшой (*Milchnudelsupp*); из кислого молока готовили *Sauersupp*³⁰⁷.

В свежем виде молоко употребляли в качестве приправы к кофе, чаю, к крупяным блюдам. Молоко использовали как жидкую основу для каш – манной (*Monnekritz*), рисовой (*Reisprei*), кукурузной и других. Раньше распространены были каши из целых зерен, муки мелкого и крупного помола. В летнее время были популярны молочные муссы. Процесс получения муссов излагается нами при рассмотрении напитков (см. с. 156). Цельное молоко в сыром и в кипяченом виде являлось обязательным элементом питания маленьких детей как напиток, основы жидких блюд (молочного супа, каш)³⁰⁸. Детской пищей являлось *Milchproge*. Для его приготовления в кипяченое молоко опускали покрошенный хлеб, добавляли сахар по вкусу³⁰⁹.

С первого после отела коровы молока – молозива – пекли блины (*Pannekuchen, Pline*) и оладьи (*Pannekuchen*). Поскольку в зимнее время молочные продукты были малодоступны, возникла практика их замораживания на зиму³¹⁰.

К важным продуктам переработки молока относилась сметана. Немцам Сибири было известно два способа получения сметаны из цельного и кипяченого молока. Первый способ: сметана получалась путем скисания. Готовый продукт снимали ложкой. Это характерно для первой половины XX в. И второй способ – механический, получивший широкое распространение во второй половине XX столетия.

На основе сметаны готовили многие мучные изделия, ею заправляли супы и некоторые вторые блюда. Кроме того, из сметаны получали сливочное масло, которое в первой половине XX в. служило предметом торговли.

В воспоминаниях П. К. Галлера дается подробное описание того, как изготавливали сливочное масло немцы в Саратовской губернии в 1860-х гг.: «Всю снятую сметану и скисшие сливки сливают в особый чанообразный высокий деревянный сосуд» ши-

³⁰⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 21, 25.

³⁰⁸ Там же. 2009. Д. 211-1. Л. 6, 25, 27.

³⁰⁹ Там же. 2008. Д. 206-1. Л. 31.

³¹⁰ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 8–10.

риной около четырех аршин и «несколько суживающийся сверху». В нем около получаса, поднимая и опуская насаженную на длинную палку-ручку особую доску круглой формы с отверстиями, сбивают сметану, что «составляет очень нелегкий труд». Образовавшееся масло отжимается руками для удаления сыворотки. Его промывают чистой водой, опять отжимают и большими кусками в три-пять фунтов «заворачивают в чистые тряпочки и кладут в погреб»³¹¹.

В Сибири сметану также сбивали в деревянной вертикальной маслобойке (*Putterfass*). Со временем появились маслобойки барабанного типа. Готовое масло вынимали руками и два раза промывали холодной водой. Соль, как правило, не добавляли. Свежее масло подавали на завтрак вместе с хлебом. Когда оно становилось прогорклым, его растапливали и хранили до зимы. Топленое масло (*ausgekochte Putter*) добавляли в мучные изделия, использовали для поджарки. Одной из характерных особенностей немецкой национальной пищи является сдабривание ее большим количеством сливочного масла³¹².

Обезжиренную часть сметаны – пахту (*Puttermilch*) – пили, варили из нее суп, добавляли в мучные изделия (кребель, вафли и другие). Также на пахте ставили тесто и выпекали из него хлеб (*Puttermilchprot*)³¹³.

В повседневном рационе немцев важное место занимал творог, который варили из кислого снятого молока – обрата (*Leidermilch*). Для этого обрат доводили до кипения на медленном огне, остужали и путем отжимания отделяли творожистую массу от сыворотки. Для ежедневного потребления и вареников делали мягкий творог, для сыра – твердый. Сыворотку пили, добавляли в мучные изделия, в том числе и в хлеб³¹⁴.

Среди молочных блюд повсеместное распространение у немецкого населения получил сыр из коровьего молока. Раньше были сыроварни, на которых сыр делали в больших количествах на продажу, но готовили сыр и дома. Смешивали творог с моло-

³¹¹ Галлер П. К. Воспоминания... – С. 37.

³¹² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 12.

³¹³ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 9; 1998. Д. 147-1. Л. 5–8.

³¹⁴ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 5–6, 8.

ком, кипятили, процеживали. Эту массу выкладывали на сковороду. Когда она начинала плавиться, добавляли яйца, взбитые с содой и солью, и продолжали плавить на медленном огне, постоянно помешивая. Готовую массу выкладывали в форму и давали остыть. Из козьего молока также приготавливали сыр – брынзу. Коз, как правило, доили мужчины. К примеру, в с. Новоскатовка Шербакульского района Омской области существовала специальная бригада для доения коз³¹⁵.

В питании немцев всегда высоко ценилась рыба (*Fisch*), хотя ее употребляли сравнительно редко. Это было связано с тем, что вблизи территории проживания немцев практически отсутствовали крупные водоемы³¹⁶. Одним из самых распространенных блюд из рыбы была заимствованная у русского населения «уха». Впрок рыбу солили, сушили и коптили, добавляли в качестве начинки в пироги. Употребляли и покупную рыбу, рыбные консервы. В некоторых местностях рыбу готовили на Рождество. В Германии – это карп, в Сибири же его заменяли карась, щука и т. д.³¹⁷

Значительное место в рационе отводилось яйцам. Их употребляли в вареном, печеном и жареном виде. Яйца варили «всмятку» (3–3,5 мин.), «в мешочек» (4–5 мин.), «вкрутую» (6–8 мин.). Была весьма популярна приготовленная на топленом или сливочном масле яичница. Яйца широко использовали при приготовлении супов, салатов и изделий из теста. Кроме того, они выполняли и определенную ритуальную роль: их как символ возрождения жизни красили на Пасху³¹⁸.

Подводя итог, следует отметить, что мясные и молочные продукты – один из главных компонентов в пище немцев Западной Сибири. Предпочитали свинину и мясо птицы. Молоко употребляли главным образом в переработанном виде после термической обработки.

Пища растительного происхождения. Основу растительной пищи немецкого населения Сибири составляли зерновые

³¹⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 15.

³¹⁶ Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 3

³¹⁷ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 23–25.

³¹⁸ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 12; 1998. Д. 147-1. Л. 6–7, 8–10; 2005. Д. 182-1. Л. 23–28, 53, 85–86.

культуры, картофель. Особенно важную роль в этом отношении играли мучные и крупяные полуфабрикаты.

Согласно существующей в этнографии структурно-типологической классификации, блюда из зерновых рассматриваются в порядке исторической последовательности возникновения термической и механической обработки зерна: жарение, варение, печение, цельное зерно – крупа – мука – тесто³¹⁹. Исходя из этого применительно к кухне сибирских немцев можно выделить блюда из целого зерна и крупы, блюда из муки и вареного теста, печеные и жареные мучные изделия, изделия с начинкой.

Из зерновых культур немцы Сибири использовали пшеницу (*Waiz, Weizen, Woza*), рожь (*Korn*), ячмень (*Kerscht, Gerscht, Gersten*), овес (*Haver, Hafer, Hafa*), кукурузу, просо (*Hershe*), рис (*Reis*). Основным хлебным злаком по-прежнему остается пшеница³²⁰.

В повседневном пищевом рационе немцев в прошлом было немало блюд из зерен. На их основе готовили кашу – пшеничную, просяную (*Hersheprei*), ячменную (*Gerschteprei*)³²¹. К тому же она являлась составной частью обрядовой пищи, например свадебной. Использование каши в ритуальных целях не случайно. Исследователи считают, что каша – это предшественница хлеба в еде и в обрядах³²². В настоящее время старинные виды каш не готовят. Их заменили рисовая, гречневая (*Grechichenprei, Buchweizenprei*), манная каши. Крупами заправляли супы, использовали в качестве гарнира. Кроме того, из обжаренных зерен ячменя и пшеницы немцы готовили кофе, пиво (о них см. с. 154–155, 207–208).

В питании немцев Сибири были распространены и зернобобовые культуры — горох (*Erpse*) и фасоль (*Sobel, Schobel, Poune*). Раньше из них готовили кашу, имевшую символическое значение. В настоящее время горох и фасоль используют при приготовлении супов и вторых блюд³²³.

³¹⁹ Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Проблема классификации элементов культуры... – С. 3–15.

³²⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 39–41; 1997. Д. 179-4. Л. 3; 2006. Д. 188-1. Л. 2; 2009. Д. 211-1. Л. 6, 25.

³²¹ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 6–8.

³²² Листова Н. М. Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 163–164.

³²³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 8, 9–11, 21, 39; 2005. Д. 182-1. Л. 40.

Важное место в рационе немцев занимали блюда, приготовленные из муки (*Mehl*) и вареного теста (*gkocht Teig*). К этому типу блюд относятся изделия из раскатанного пресного теста, которыми заправляли мясные и молочные супы; лапша для них нарезалась в виде соломки. Довольно распространенным блюдом являлась «сухая» лапша, которую употребляли в качестве самостоятельного блюда – «айнтопф». Для этого блюда лапшу резали чуть крупнее, чем на суп, и отваривали в подсоленной воде отдельно от картофеля, нарезанного кусочками. Затем все соединяли и заправляли топленным маслом и обжаренным в нем луком. Иногда примерно четвертую часть лапши поджаривали на топленном масле и ею заправляли готовое блюдо³²⁴.

Из блюд, относящихся к этой группе, широко распространены «клейс» (*Klees*): клецки, пампушки, шарики. Их ели в поле и дома, в будни и в праздники, на обед и на ужин, причем в самых различных видах и сочетаниях. Так, например, на обед их могли есть на первое – с бульоном, на второе – с мясом или со шварками, а также на десерт в *Schnitzsuppe*³²⁵.

Продуктами для изготовления клейс далеко не всегда служили вода и мука. Их делали из дрожжевого теста, картофеля, густой пшенной каши, творога. Особенно любили немцы клецки, обжаренные в сале. Хотя клейс и приготовленные на их основе блюда обладают у немцев Сибири неповторимым своеобразием, следует признать, что своей любовью к ним и искусством их приготовления они обязаны Германии. С незапамятных времен клейс были и повседневной и праздничной едой немецких крестьян; их охотно ели зажиточные бюргеры. И даже аристократы, устав от изысков французской кухни, позволяли себе порой полакомиться ими. О «добропорядочных домашних клецках» (*tugendhafte Hausk-löbje*) писал и Генрих Гейне, не раз вспоминая с иронией и ностальгией старонемецкую кухню³²⁶.

³²⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 4; 1997. Д. 179-4. Л. 6, 12; 1998. Д. 147-1. Л. 3.

³²⁵ *Томан И.* Праздничные встречи. Христианские праздники в немецких традициях, литературе и искусстве. – М., 2006. – С. 215.

³²⁶ Там же. С. 215.

Печеные и жареные мучные изделия немецкой кухни очень разнообразны. Самый главный элемент питания – хлеб (*Prot*) выпекали из пшеничной (а в прошлом и из ржаной) муки. В каждом доме был амбар, где хранили муку. Тесто для хлеба в большой деревянной квашне (*Packtrog*) месила старшая в доме женщина. Вечером ставили опару из муки, утром ее перемешивали с оставшейся мукой, давали подняться и выпекали хлеб³²⁷.

Для того чтобы можно было приготовить тесто в следующий раз, при его разделке оставляли небольшой кусочек, используя его как закваску. Зимой его замораживали. Летом было труднее его сохранить. Поэтому всякий замес теста был полон тревоги: а поднимется ли оно хорошо³²⁸.

В прежние времена, когда не было дрожжей, немцы готовили их в домашних условиях. Для этих целей они специально выращивали хмель (*Hoppen*) на огородах, собирали его шишки, которые затем отваривали в большом котле. На полях собирали тысячелистник (*Tausendgoldkraut*), который немцы прозвали «дрожжевыми цветами» (*Heifeplume*). Его также добавляли в дрожжи. По словам К. Фишер, жительницы с. Новоскатовка Шербакульского района Омской области, такие дрожжи «намного полезнее современных, так как они не только придают хлебу приятный вкус и ароматный запах, но и улучшают работу желудка». Кроме того, хлеб, испеченный на таких дрожжах, долго не плесневет и не крошится³²⁹.

Помимо тысячелистника, в дрожжи добавляли отруби (*Kleie*). Полученную массу отжимали, разрезали на небольшие куски, выкладывали на сито и оставляли на чердаке сушиться. Нужно было постоянно следить за дрожжами, переворачивать их, чтобы не образовалась плесень. Согласно полевым материалам, для изготовления домашних дрожжей использовали и тертую сахарную свеклу³³⁰.

³²⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179- 4. Л. 2, 8–9, 12; 1998. Д. 147-1. Л. 8–10; 2007. Д. 189-1. Л. 1.

³²⁸ Леонгарт Т. Немецкий кухен и не только // Культура : информационно-методический бюллетень. – Омск, 2007. – №12. – С. 191–194.

³²⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 62.

³³⁰ Там же. Л. 61.

Из сдобного теста пекли булочки (*Brötchen, Kichelden, Semmel*) различных форм: круглые (*Einback*), двойные, или, как их еще называют сами информанты, «двухэтажные» (*Zwieback, Twieback, Twoibock, Tweibek*, от нем. «zwei» – «два»), крученые (*Krüsa*), в форме косы (*Zopf*), плюшки и другие. Из этой группы заметно выделялись булочки «цвибак», которые готовили без сахара и яиц. Раньше их можно было встретить исключительно у меннонитов. У лютеран распространены были сладкие глазированные булочки «певернис». Еще одна разновидность булочек – «прецли» (*Prezel*), которые пекут с начинкой из отварных измельченных сухофруктов, перемешанных с сахаром либо вареньем³³¹.

В обрядах и праздниках немцев важное место занимали пряники (*Prenig, Kuke*). Их готовили из кефира (сметаны), яиц, сахара и соды. Некоторые хозяйки добавляли мятные капли или ванилин для запаха. Тесто делали густым, раскатывали одной лепешкой толщиной в 1,5–2 см и выдавливали с помощью рюмки. Горячие пряники обязательно смазывали глазурью³³². Глазировать пряники можно упрощенной и настоящей глазурью. Упрощенную глазурь получают из сахара и воды, а в настоящую, помимо воды и сахара, добавляют яичные белки³³³. Немцы готовили как упрощенную, так и настоящую глазурь. Пряники пекли в течение 15–20 мин.

На Рождество, Новый год и Пасху пряники выпекали фигурными. Помимо формы, они отличались от круглых составом входящих в него ингредиентов: мед, корица, гвоздика, имбирь. Существенным компонентом, используемым при изготовлении пряников, являлась патока – полужидкая масса, по консистенции похожая на мед. В пряниках патока усиливает, кроме того, характерную для них вязкость теста³³⁴.

³³¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 2, 3, 13, 16; 2000. Д. 181-5. Л. 36; 2001. Д. 152-2. Л. 4; 2005. Д. 182-1. Л. 37–38, 47.

³³² Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 2, 9–11, 13; 2005. Д. 182-1. Л. 23, 29–33, 49–53.

³³³ *Похлебкин В. В.* Национальные кухни наших народов (основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). – 2-е изд. – М., 1991. – С. 131.

³³⁴ *Похлебкин В. В.* О кулинарии от А до Я : словарь-справочник. – Алма-Ата, 1989. – С. 166–167.

Пекли пряники в не очень горячей печи. Готовые пряники сначала были твердыми, но через два-три дня становились мягкими. Эти пряники называли «*Weihnacht Kuchen*» – рождественскими. Среди немцев встречались и такие названия рождественских пряников, как «*Pfefferkuchen*» – перечные³³⁵.

Кроме названных видов печений, встречались и вафли (*Wawel*), которые готовили из блинного теста. Из-за недостатка сахара или его отсутствия их долгое время готовили несладкими. Выпекали в чугунных вафельницах в форме пяти сердец.

Из традиционных видов жареной пищи большой популярностью пользуется «кребель» (*Kräbbel, Kröppeln, Rolkuche, Schulzohren*) – перевитые полоски теста, обжаренные в масле (русский аналог – хворост, украинский аналог – вергуны)³³⁶. По торжественным случаям пекли плетеный кребель, который по своей форме напоминал бутон розы. Кребель запивали домашним кофе. Подобием кребеля были пышки из кислого теста четырехугольной или круглой формы с двумя надрезами посередине (*Pischke*). Их, как и кребель, жарили в сковороде с достаточным количеством жира³³⁷.

Наиболее распространенными у немцев Сибири были изделия с начинкой. Весьма популярны пироги как открытые (с начинкой сверху), так и закрытые (с начинкой внутри). Среди открытых пирогов главное место занимал пирог с посыпкой – ривелькухе (*Riewelkuche, Riebelplotz, Streuselkuche, Zukerkuche*), для приготовления которого раскатывается дрожжевое сдобное тесто, укладывается на лист и смазывается вареньем или другой начинкой. Из муки, сахара, сливочного или растительного масла готовится крошка (*Riewel, Riebeltes, Streußel*), которая посыпается поверх раскатанного теста с начинкой. Перед тем как поставить пирог в духовку, нужно проткнуть его в нескольких местах для предотвращения образования пузырей. Выпекается в течение 30–40 мин.

В качестве начинки использовали и так называемую «детскую кашу» из молока (или сметаны), муки, сахара. Начинкой служили творог (*Käskuche, Käspiroke*), малина (*Malinepiroke*),

³³⁵ Курило О. В. Церковные праздники лютеранского населения России (XIX–XX вв.) // Этнограф. обозрение. – 1997. – № 2. – С. 99–111.

³³⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2001. Д. 152-2. Л. 2, 21–22.

³³⁷ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 9–11; 2007. Д. 189-1. Л. 1.

земляника (*Erdbeerekuche*), паслен (*Schwarzbeerekuche*), яблоки (*Apfelkuche*), варенье (*Piroge mit Beern*) и т. д.³³⁸ Как правило, открытые пироги были сладкими. В современной Германии пирог с посыпкой известен как штройзелькухе (*Streußelkuche*).

Закрытые пироги отличались большим разнообразием. Они бывают печеными и жареными. Для их приготовления использовали следующие начинки: овощные (картофель, капуста, морковь, свекла, лук, щавель, ревень); мясные (фарш, ливер); рыбные; сладкие (варенье, повидло, ягоды); смешанные (мясо – овощи, вареные яйца с луком и т. д.)³³⁹. У немцев умение вкусно печь считалось одним из важнейших достоинств хозяйки.

Другим вариантом изделий с начинкой были вареники (*Warenik, Kfilde*). Традиционно их делали квадратной формы, однако встречались и вареники треугольной формы. Считалось, что чем уже края, тем выше мастерство хозяйки. Начинкой для вареников служили картофель, капуста, творог с зеленым луком. В летний период вареники чаще готовили с ягодами, например с земляникой (*mit Erdbeere Kfilde*). Любимы были немцами вареники с начинкой из «немецких ягод» – паслена и ревеня. Большим разнообразием начинок отличались вареники, приготовлявшиеся украинскими немцами³⁴⁰.

Из первых блюд, приготовленных на основе продуктов растительного происхождения, мы выделяем два вида супов:

1) супы на овощных и крупяных отварах. Из овощных супов можно выделить кадевацсуп (*Kadewazsupp*), состоящий из фасоли, гороха, картофеля, моркови, лука и специй³⁴¹. К данной группе относится и боттерзуп (*Bottersupp*), который готовили из картофеля, домашней лапши и специй³⁴². Суп с крупой (*Gritzsupp*) варили из различных круп (гречневой, ячневой, рисовой, перловой). Некоторое распространение имел суп, который готовили специально для роженицы – луковый суп с гренками (*Kindsbett-sup, Zwiewelsupp*). Это было легко усваиваемое блюдо, которым

³³⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2001. Д. 152-2. Л. 5; 2005. Д. 182-1. Л. 3, 23, 29–33, 46–51.

³³⁹ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 28; 2005. Д. 182-1. Л. 56–57.

³⁴⁰ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 4; 1998. Д. 147-1. Л. 3.

³⁴¹ Там же. 2009. Д. 211-1. Л. 10.

³⁴² Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 41.

кормили женщину в первые часы после родов. Для его приготовления в кипящую воду опускали одну большую луковицу, лавровый лист, добавляли соль и столовую ложку топленого масла. Обязательно к луковому супу подавали гренки, нарезанные кубиками и поджаренные на сливочном масле. Суп также ели с домашними вафлями³⁴³. Преимуществом данной группы супов является скорость их приготовления;

2) супы на фруктовых и ягодных отварах. Эта группа супов представлена сладкими супами (*Süsse Suppen*). Любимым десертом сибирских немцев является шницсуп (*Schnitzsupp*, *Obstsupp*, *Elepssupp*), основу которого составляет компот из сухофруктов и ягод. Он бывает нескольких разновидностей: как холодный, так и горячий, с рисом и хлебом, с галушками (*Schnitzsupp mit Kleis*, *Schnitzsupp mit Kleis*), с поджаренной мукой, со сметаной³⁴⁴. В летнее время его готовят из свежих фруктов, ягод, варенья, иногда с добавлением крахмала. Иногда можно встретить сладкий суп с лапшой (*Elepstilte*)³⁴⁵. Шницсуп едят со свежими креблями.

Из сладких супов в летнее время большой популярностью пользуется суп из земляники (*Erdbeeresupp*). Помимо земляники, в него добавляют клецки, подают со сливками или сметаной³⁴⁶.

К продуктам растительного происхождения относятся овощи, фрукты и дикорастущие. Из овощей одну из важных позиций занимал картофель (*Kartoffel*, *Kartovel*, *Itschike*), который выращивали повсеместно. Его употребляли в пищу ежедневно в вареном, тушеном, жареном виде в качестве основного блюда, сопутствующего элемента или гарнира. Картофель поистине универсален. В немецкой кухне он является сырьем, из которого можно приготовить вино, дрожжи, колбасу, крахмал, хлеб, многочисленные супы и вторые блюда.

Немцы Сибири сохранили традиции приготовления многих блюд из картофеля, привезенных их предками из Германии. Уже там он стал одним из признанных королей стола и заслужил

³⁴³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 19.

³⁴⁴ Коровушкин Д. Г., Лоткин И. В., Смирнова Т. Б. Неславянские этнодисперсные группы в Западной Сибири (формирование и этнокультурная адаптация). – Новосибирск, 2003. – С. 119.

³⁴⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 7; 2009. Д. 211-1. Л. 12.

³⁴⁶ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 7; 1998. Д. 147-1. Л. 6–8.

почетное звание «второго хлеба». Картофель использовался для приготовления большого числа блюд. Среди них – тушеный (*Schmorkartoffel*), вареный (*Salzkartoffel*) и жареный картофель (*Bratkartoffel*), картофельное пюре (*Prei*), картофель с галушками (*Kartoffel und Klees*), начинка для пирогов, вареников. В дороге или на сельскохозяйственных работах вне дома, на сенокосе картофель запекают на углях³⁴⁷.

Из традиционных блюд из картофеля распространены «юстусклейс» и «фушер». «Юстусклейс» готовили из крутого «картофельного теста», формировали шарики, отваривали и обжаривали в жиру или сливочном масле до румяной корочки. Блюдо употребляли горячим со сметаной. К нему подавали кефир или простоквашу³⁴⁸. «Фушер» (*Fuscher*) или «аускшепте» (*Auskschepte*) готовили из толченого картофеля с небольшим количеством муки. По желанию добавляли кусочки обжаренного сала. Некоторое распространение получило блюдо из перемешанного с толченым горохом картофельного пюре, именуемое «*Stamperpsen*»³⁴⁹.

Довольно популярны в кухне сибирских немцев небольшие оладьи (*Plaz* или *Pirogen*). Наиболее часто оладьи готовили из тертого картофеля с добавлением яйца, соли и небольшого количества муки (*Kartoffelplaz*, *Kartoffelpletcher*, *Kartoffelpline*); по своему составу они напоминали русские драники (драчены)³⁵⁰. Картофельные оладьи готовили с начинкой: мясом и творогом (*Käspirogen*). Их употребляли в вареном или жареном виде. Подавали со сметаной³⁵¹.

Значительное место в рационе питания занимала капуста. За традиционную любовь к квашеной капусте (*Sauerkohl*, *Sauerkraut*) англичане иногда зовут немцев «krauts» (от нем. *Kraut* – «капуста»). Таким словом можно охарактеризовать и немцев, проживающих в Сибири, так как блюда, приготовленные из капусты, являются для них наиболее любимыми. По этому поводу В. А. Липинская писала, что «русский народ характеризовал

³⁴⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2001. Д. 152-2. Л. 11.

³⁴⁸ Там же. 2008. Д. 206-1. Л. 67.

³⁴⁹ Там же. 2002. Д. 157-2. Л. 1; 2008. Д. 206-1. Л. 19.

³⁵⁰ *Жигунова М. А.* Этнокультурные процессы и контакты у русских Среднего Прииртышья во второй половине XX века. – Омск, 2004. – С. 140.

³⁵¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2002. Д. 157-2. Л. 1.

немецкую кухню двумя изделиями: колбаса и кислая капуста»³⁵². Капуста – важный компонент супов, мясных блюд в качестве гарнира, или она непосредственно тушится вместе с мясом. Заготовка капусты на зиму или ее засолка происходит осенью. Капуста шинкуется на мелкие части, добавляются приправы. Далее все помещается в деревянные бочки или специальные каменные чаны, придавливается грузом и спускается в погреб для хранения.

Огурцы и помидоры употребляли в свежем виде, использовали их для приготовления зимних заготовок (солений, маринадов, салатов). Заготовки делали в летние месяцы (июль, август) в большом количестве. По свидетельству Н. Том из д. Глядень Благовещенского района Алтайского края, на зимний период заготавливали по два бочонка помидоров и огурцов³⁵³.

Из дынь, арбузов, тыквы, сахарной свеклы, моркови получали сладкий сироп, заменявший сахар. Для варки сиропа во дворе строили специальную печь, в которую был вмонтирован котел. Обычно за один раз получали до четырех ведер жидкости. Сироп использовали при выпечке булочек, пряников, добавляли в тесто. Хранили в погребе во флягах либо в ведрах. Для получения «меда» сироп выпаривали несколько суток. Согласно полевым материалам, такой мед варили до конца 60-х гг. XX в.³⁵⁴

Особым лакомством в немецкой народной кухне считалась запеченная тыква. Раньше из тыквы готовили кашу. Для этого из овоща вычищали мякоть, которую варили со сметаной и сахаром в течение 20 мин.³⁵⁵

Раньше мед (*Hönig*) был обязательной принадлежностью праздничного стола, поскольку он является символом счастливой, «сладкой» жизни. Его использовали при приготовлении различной выпечки и в лечебных целях³⁵⁶.

Один из распространенных видов сладостей – варенье изготавливали из фруктов и ягод. Из ягод собирали землянику (*Erd-*

³⁵² Липинская В. А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 18–40.

³⁵³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 5.

³⁵⁴ Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 57.

³⁵⁵ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 17; 1998. Д. 147-1. Л. 34.

³⁵⁶ Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 1.

beere), костянику (*Prombeere*), черную (*Schwarzbeere*, *Johanisbeere*) и красную (*Rotejohanisbeere*) смородину, черемуху (*Chermken*)³⁵⁷. Кроме традиционных видов варенья, немцы варили его из паслена (*Schwarzbeere*, «*Scheisbeere*»), ревеня (*Rebobo*, *Raboba*) и физалиса (*Fisalium*, *Unebeere*). Такое варенье окружающее население называет «немецким». Паслен, ревень и физалис, которых в округе называют «немецкой ягодой», специально выращивали на огородах³⁵⁸. В тарских урманах варенье варили из ежевики, клюквы и черники.

В прежние времена заменителем сахара являлся сироп из свеклы (*Riewesaft*), моркови (*Möhrensafft*), тыквы (*Kirpsesafft*), который также добавляли в варенье. Так, для приготовления земляничного варенья на 5 л ягод требовалось 10 л сиропа³⁵⁹.

К продуктам собирательства относятся и грибы (*Pilze*, *Schwamm*) (имеются в виду местные), которые немцы стали употреблять в пищу только в последнее время. Чаще всего собирали грузди, опята (*Schtumpilze*), лисички (*Fuckspilze*), обабки (*Hochstengl*), подберезовики (*Berkpilze*), рыжики (*Reizker*), шампиньоны (*Pecherken*)³⁶⁰.

Для немцев характерно широкое употребление различных видов свежей и сушеной пряной зелени. Особенно распространены бадьян (анис звездчатый), корица, лавровый лист, мак, мята, перец, петрушка, укроп, хрен, чеснок, шафран. Зелень в изобилии добавляется во многие блюда. Из дикорастущих трав наиболее популярны щавель (*Sauerump*), крапива (*Prenesel*), лебеда³⁶¹.

Напитки. Ингредиенты растительного происхождения составляли основу напитков – особого компонента системы питания, служащего, прежде всего, для удовлетворения жажды. Этим напитки отличаются от всех видов пищи, в том числе и жидких, которые удовлетворяли голод³⁶². Кроме того, напитки дополняют

³⁵⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 21; 2009. Д. 211-1. Л. 7, 10, 15, 21.

³⁵⁸ История и этнография немцев в Сибири. – Омск, 2009. – С. 565.

³⁵⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 39–40.

³⁶⁰ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 39-40; 2005. Д. 182-1. Л. 49-51; 2009. Д. 211-1. Л. 7, 15.

³⁶¹ Там же. 2009. Д. 211-1. Л. 10, 13, 25.

³⁶² Арутюнов С. А. Напитки народов мира // Хмельное и иное: напитки народов мира. – М., 2008. – С. 14–19.

пищевую ресурсную базу и нередко выступают в качестве конкурентов за сырье с другими видами пищи. В напитках еще более чем в других формах пищи выражаются ценностные, экономические, культурные вариации данного общества³⁶³.

В нашем исследовании мы использовали основное деление, принятое для напитков в рамках Евразийского региона, – это напитки безалкогольные и алкогольные. Безалкогольные напитки, как правило, вреда причинить не могут ни при каком уровне потребления, однако и для них имеются рекомендуемые оптимальные параметры употребления – сезонность, объем, сочетание с теми или иными видами пищи и т. д. Для алкогольных же напитков соотношение полезности и приемлемого рекомендуемого уровня потребления прямо пропорционально и зависит практически от неизменно высокой социальной роли как средства организации общения и ритуальной означенности узловых моментов бытия³⁶⁴.

Среди безалкогольных напитков у немцев Сибири совершенно особое место занимал кофе (*Kaffe*), ставший одной из особенностей немецкой национальной кухни. Традиция приготовления этого напитка была завезена немцами из Германии. В момент переселения немцев кофе уже имел там широкое распространение. Это был основной напиток как будничных, так и праздничных дней. Часто его пили с молоком или сливками. В Сибири при отсутствии натурального кофе в сельской местности был выработан его аналог. Кофе готовили из жареных зерен ячменя (*Gerstenkaffe*), пшеницы (*Weizenkaffe*), овса (*Haferkaffe*), ржи, иногда к злакам добавляли молотый сушеный горох (*Erpsenkaffe*), фасоль (*Pounekaffe*), морковь³⁶⁵. Такой напиток получил название «припс» (*Prips, Preps*).

Другим заменителем кофе выступал молотый цикорий (*Sikoriikaffe*). Использовали промытые корни цикория с сильным ароматом, нарезанные кубиками, высушенные на воздухе и поджаренные до коричневого цвета на сковороде или в духовке. Затем их мололи в кофейной мельнице (*Kaffemuehle*). Пили напиток с молоком или сливками. Также кофе изготавливали из зажаренной хлеб-

³⁶³ Арутюнов С. А., Воронина Т. А. Предисловие // Хмельное и иное: напитки народов мира. – М., 2008. – С. 5–13.

³⁶⁴ Там же. С. 5–13.

³⁶⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2009. Д. 211-1. Л. 13–15.

ной корки и красной свеклы³⁶⁶. Как утверждают информанты, «припс» изготавливали до конца 1960-х – начала 1970-х гг. В некоторых населенных пунктах и сегодня можно встретить кофе из злаковых и цикория.

Вторым по степени употребления напитком являлся чай (*Tee*). Особенно ценился чай, настоянный на степных травах (*Stiepptee*). Его готовили таким образом: измельченный, разрезанный корень солодки (*Süßholz*) кипятили в свежей воде несколько раз, горько-сладкий вкус такого полученного чая улучшался добавлением зеленого пучка тимьяна (*Thymian*)³⁶⁷. Травы для чая собирали рано утром в Вознесение (*Himmelfahrt Christi*), поскольку считалось, что они имели особую целебную силу.

Чай заваривали также из листьев малины, земляники, смородины, ромашки (*Kamille*), тысячелистника, мяты (*Pfeffer-minz*), плодов шиповника, цветов липы, чабреца (*Teekraut*, *Teekretig*). Целебные свойства многих трав помогали от различных недугов. Так, золотой ус, полынь применяли для восстановления работы желудка, сушеные листья земляники – при диарее, а настойку на основе цветущего лопуха и водки – от боли в суставах и для профилактики онкологических заболеваний³⁶⁸. Употребляли и черные сорта чая индийского и цейлонского производства.

Квас (*Quast*, *Quaas*) готовили различными способами. Сущность приготовления кваса состоит в том, что из воды, муки и солода сначала готовят жидкое тесто – затор, который подвергается ферментации, а затем этот ферментированный затор вновь разводят водой, к нему добавляют дрожжи, сахар и другие вкусовые и ароматические добавки, и он подвергается брожению³⁶⁹. Большое распространение у немецкого населения Сибири получил хлебный и свекольный квас³⁷⁰.

Большое распространение из напитков получили молочные муссы (*Möus*) и молочные кисели «уфтнойс». Молочные муссы готовили из фруктово-ягодной смеси с добавлением молока,

³⁶⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 4 – 9.

³⁶⁷ Zorn J. Draußen «uf die Steppe» // Wolgadeutsche Monatshefte. – 1924. – S. 135–136. – URL: <http://wolgadeutsche.net/bibliothek/Haller.htm>

³⁶⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2005. Д. 182-1. Л. 43; 2008. Д. 206-1. Л. 8.

³⁶⁹ Похлебкин В. В. Национальные кухни.... – С. 137–138.

³⁷⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 4–8, 34; 2005. Д. 182-1. Л. 46–51; 2007. Д. 189-1. Л. 17, 22.

перемешанного с небольшим количеством муки и сахара. Чаще всего такие муссы готовили из яблок. Вместо ягод и фруктов можно было использовать сухофрукты и изюм. Весь состав доводили до кипения, часто помешивая. Употребляли холодным. Любимы были немцами и муссы из «немецкой ягоды» – ревеня и физалиса. Отличием молочных муссов от молочных киселей было то, что последние заправляли картофельным крахмалом³⁷¹.

Употребляли и алкогольные напитки (пиво – о нем см. далее – с. 207–208; самогон и вино). Раньше на праздники в большом количестве гнали самогон (*Schnaps*) путем перегонки через самодельные самогонные агрегаты спиртосодержащей массы (браги), получаемой в результате брожения зерновых, сахара, картофеля, свеклы, патоки или других продуктов, содержащих сахар и крахмальные вещества. Для перегонки самогона немцы использовали большое количество приспособлений. В конечном итоге схема их одинакова и состоит из трех элементов: сосуда с закваской, трубки-змеевика и сосуда с охлаждающей жидкостью. Наибольшее распространение получили аппараты из бидонов от молокодоильных аппаратов, имеющие готовую герметичную крышку со штуцерами для трубок³⁷².

Для изготовления самогона требовалось (на 40 л фляги) 7–8 кг сахара, 0,5 кг дрожжей, 30 л теплой воды. Брожение должно проходить в тепле. Брагу на готовность проверяли зажженной спичкой: если она вблизи не затухала, значит, сивушные масла вышли и можно гнать самогон. Очистка самогона осуществлялась химико-механическим путем. В качестве реагента чаще всего использовали перманганат калия (марганцовку). Иногда для этих целей пользовались сливками³⁷³.

Придание самогону определенного аромата, вкуса, цвета (облагораживание) достигалось путем добавления в него ванилина, кедровых орехов, различных трав (зверобой, иван-чай, горичет, свежее сено, чабрец и т. д.) и ягод. Так, в с. Розовка Русско-Полянского района Омской области для изготовления «розовского

³⁷¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л 2, 11–12; 2005. Д. 182-1. Л. 6–7, 21, 40, 47, 56–57.

³⁷² Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 4–5; 2008. Д. 206-1. Л. 13, 27; 2009. Д. 211-1. Л. 22, 26, 31.

³⁷³ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 40–45,

коньяка» самогон «облагораживали» гвоздикой, заваркой, кедровыми орехами и корицей³⁷⁴.

Употребление алкогольных напитков во многом зависело от конфессиональной принадлежности переселенцев. Баптисты и меннониты вообще не употребляют спиртного. В значительных количествах алкогольные напитки (самогон и домашнее вино) употребляют лютеране, подавляющее большинство которых были выходцами из Поволжья.

Многие исследователи быта немцев указывали, что немцы обычно не злоупотребляли алкоголем и боролись с пьянством. Однако С. Шелухин отмечал, что среди немцев было немало пьяниц, но на улицу в нетрезвом виде они не показывались. «Вот и выходило, что немцы – народ исключительно трезвый»³⁷⁵. «Если человек был пьян, то его немедленно укладывали в постель: сопротивление и появление в пьяном виде на улице на посмешище мальчишкам влекло за собой денежный штраф или даже при повторении – порку. Такой человек из-за насмешек долго не мог показаться в людях», – констатировал П. К. Галлер³⁷⁶.

Помимо самогона, изготавливали и домашнее вино (*Wein*), используя различные ягоды: вишню, клюкву, красную смородину, малину. Небольшое количество переспелых ягод заливали водой и оставляли на два-три дня, пока не появится плесневый налет. Так получались винные дрожжи. Затем ягоды засыпали в какую-нибудь емкость, добавляли винные дрожжи, два-три стакана сахара и воду. Когда ягоды всплывали наверх, их нужно было раздавить, добавить сахар по вкусу. Как только переставали идти пузырьки, вино было готово. Его разливали по бутылкам и помещали в холодное место³⁷⁷.

Для всех напитков сибирских немцев характерна сезонность: в зимнее время в основном пили кофе и травяные чаи,

³⁷⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2004. Д. 167-1. Л. 17.

³⁷⁵ Шелухин С. Немецкая колонизация на юге России. – Одесса, 1915. – С. 51.

³⁷⁶ Галлер П. К. Воспоминания... – С. 26.

³⁷⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2004. Д. 167-1. Л. 18.

в летний период предпочтение отдавали всевозможным муссам, киселям и компотам.

Итак, основу питания немцев составляли мучные, мясные, молочные продукты, картофель. При этом первенство, безусловно, принадлежало изделиям из теста (лапша, клецки, штрудель, печенье, пироги), что является отличительной особенностью немецкой кухни. Большим разнообразием и оригинальностью отличались блюда из картофеля. Он присутствовал во всех видах и проявлениях: вареный, тушеный, жареный, с тестом, с капустой, в супах и т. д. Традиционные напитки немецкого населения изготавливали на основе растительного компонента, каковыми являлись кофе, травяные чай и муссы из ревеня и физалиса.

Обрядовая и праздничная пища немцев Западной Сибири

Пища как неотъемлемый элемент была задействована во всех узловых моментах жизни человека и коллектива (рождение, крещение, свадьба, похороны; Рождество, Новый год, Пасха). Наиболее полно значение пищи отразилось в обрядности народного календаря, основанного на трудовой деятельности.

Календарный цикл. Особое место из обрядов и праздников зимнего цикла у немцев Сибири отводится Рождеству и Новому году, поэтому мы подробнее остановимся именно на них. В Сибири, как и во всем мире, немцы выделяют Рождество (*Weihnachten*) как главный праздник годового цикла. Обычай особо выделять праздник Рождества пришел в Россию из Германии, где бытовала пословица: «Нет праздника больше Рождества, как нет гнезда выше орлиного» («*Über Weihnacht kein Fest, über des Adlers kein Nest*»)³⁷⁸.

Рождество отмечали два дня торжественными богослужениями. Подготовку к нему начинали заранее, стараясь закончить все работы по дому. В праздник же любой вид трудовой деятельности был запрещен. Нарушившему запрет община определяла

³⁷⁸ Курило О. В. Церковные праздники лютеранского населения России (XIX–XX вв.) // Этнограф. обозрение. – 1997. – № 2. – С. 99–111.

наказание, например, в с. Поповка Азовского немецкого национального района Омской области такого человека штрафовали (полведра водки)³⁷⁹.

Праздник Рождества сопровождался множеством атрибутов, главным из которых была рождественская елка (*Weihnachtsbaum*). Она устраивалась накануне Рождества в доме, церкви или в школе и украшалась фигурными пряниками и конфетами собственного приготовления³⁸⁰.

Для всех немцев Рождество было самым любимым семейным праздником. Его семейный характер проявлялся, прежде всего, в рождественском ужине – так называемом «святом ужине» (*Heiliger Abend, Christabend*). После того как вся семья усаживалась за стол, зажигали свечи. Их количество не было строго определенным, а зависело от достатка семьи. Так, в семье Елены Реддих из с. Ротовка Русско-Полянского района Омской области зажигали четыре свечи – символ счастья в доме. По народным представлениям, «одна свеча символизировала счастье, а две свечи – полную чашу»³⁸¹. Затем хозяин или хозяйка дома читали отрывок из Евангелия и после этого приглашали начать праздничную трапезу.

Набор рождественских блюд носил традиционный характер. Предки немцев были выходцами из разных земель Германии, отличаясь друг от друга не только диалектами, религией, но и особенностями культуры, в частности питанием. На севере Германии «святой ужин» обычно состоял из семи или девяти блюд. Предпочитали рыбную икру или селедку и карпа, горох, бобы, мак, яйца, просяную кашу. В Гамбурге и Шлезвиг-Гольштейне главной рождественской едой был карп, в сельской местности – свинина, кое-где – свиная голова. Числам придавали магическое значение. Так, в Рудных горах рождественский ужин готовили из девяти блюд (*Neunerlei*). Обычай *Neunerlei Essen* очень древний. Ему приписывалось сверхъестественное воздействие³⁸².

³⁷⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 1.

³⁸⁰ Там же. 1994. Д. 172-1. Л. 3; 1995. Д. 179-5. Л. 39, 44; 1998. Д. 147-1. Л. 6–8.

³⁸¹ Там же. 2004. Д. 167-1. Л. 70–72.

³⁸² Мальцева Д. Г. Германия: страна и язык. Лингвострановедческий словарь. – 2 изд., испр. и доп. – М., 2000. – С. 141.

Число семь, «магическая семерка», наряду с тройкой, самое популярное число во многих мифологических системах: античной, древнееврейской, древнеегипетской, древнеавилонской и т. д. Немцы Сибири также придавали большое значение выбору и числу блюд: протестанты считали, что их должно быть семь или девять, католики – пять, семь или девять. Например, это могли быть такие блюда, как свинина, колбаса, запеченная курица, капуста и т. д. По поверью, если святой ужин будет обильным и сытным, то таким же будет и весь следующий год.

Кроме того, большое значение имел и порядок потребления праздничных блюд (*Speisefolge*). В первую очередь подавали супы с лапшой домашнего приготовления на говяжьей (*Rindprie*) или курином (*Hinnerprie*, *Hingelprie*) бульоне. Затем подавалось жаркое (*Proud*) из свинины, гусятины или утятини либо тушеная капуста со свининой (*Kraut und Prei*)³⁸³.

У германских народов свинья преимущественно служила символом солнца, и ее приносили в жертву солнечным богам. Обрядовое употребление немцами свинины на немецких праздниках, в том числе и на Рождество, весьма обширно. Во всех населенных пунктах к рождественскому столу подают жирную свинину. В некоторых местах Германии главной рождественской едой была свиная голова, в Сибири же ее заменили свиной окорок или колбаса.

К Рождеству специально откармливали гуся, подавали его фаршированным яблоками или капустой³⁸⁴. Квашеной капусте немцы приписывали целебные свойства и обязательно ставили ее на стол. По поверью, тот, кто ест кислую капусту на Новый год, весь год будет здоровым. Когда хотят пожелать кому-нибудь счастья, говорят «*Leb wohl, ess Kohl*» (живи хорошо, ешь капусту)³⁸⁵.

Яков Дитц, описывая традиции и обряды поволжских немцев, отмечал: «На Рождество в первый день мяса не едят по странному поверью, что иначе волки порвут скотину, и едят толь-

³⁸³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 1–3.

³⁸⁴ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 7–8, 18–20, 35–36, 70–72; 2007. Д. 189-1. Л. 4–9, 13, 15.

³⁸⁵ Филимонова Т. Д. Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники. XIX – начало XX вв. – М., 1973. – С. 151.

ко сладкий суп; на второй день – жареная курица»³⁸⁶. Такое же поверье существовало у жителей с. Александровка Азовского немецкого национального района Омской области, предки которых были выходцами из Поволжья³⁸⁷.

Раньше распространенным рождественским блюдом была тушеная тыква, которую готовили утром 24 декабря. Сначала ее разрезали на кусочки, тушили до готовности, а затем добавляли в нее сахар, корицу и выкладывали на блюдо³⁸⁸.

Для немецкого праздничного стола в Сибири характерно большое разнообразие булочных изделий (*Semmel*). В первую очередь это ривелькухе, пирог с сыром (*Käskuche*), кребель, «двойные» булочки, фигурные пряники или печенье, рождественские пончики (*Portzel*), крендель (*Brezel*)³⁸⁹.

Среди булочных изделий рождественского стола особое значение имели фигурные. В разных областях Германии пекли изделия различной формы: в Оснабрюке – в форме зайца (символ плодородия) и коня, в Тюрингии – в виде женщины с колесом, в других местах – в форме кольца, звезды, колес, оленя, плетенки и т. д. Часть этих печеных изделий дарили, часть съедали сами, часть давали скоту³⁹⁰.

В Сибири фигурные пряники также пекли в форме зверя (коня, зайца), птицы, геометрической фигуры, звезды, полумесяца, сердца, куклы и т. д. Католики с. Замелетеновка Любинского района и с. Ротовка Русско-Полянского района Омской области такие фигурки называли «*Niklus*» в честь св. Николая. Готовили его из сдобного теста. Иногда в него добавляли домашний крахмал, который получали путем переработки картофеля³⁹¹. В като-

³⁸⁶ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – М., 1997. – С. 392.

³⁸⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 21.

³⁸⁸ Там же. 1995. Д. 179-5. Л. 21.

³⁸⁹ Там же. 1993. Д. 83-2. Л. 3; 1997. Д. 179-4. Л. 35–36; 1998. Д. 147-1. Л. 1, 4, 8; 2005. Д. 182-1. Л. 3–4, 7–8, 23, 35–36; 2007. Д. 189-1. Л. 13, 15.

³⁹⁰ Филимонова Т. Д. Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники. – С. 151–152.

³⁹¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 10; 2004. Д. 167-1. Л. 70–72.

лических землях Германии фигурные пряники, которые пекли к дню св. Николая, местами называли «*Nikläse*»³⁹².

Фигурки вырезали с помощью специальных формочек, сделанных в сельской мастерской из белой жести или картона. Часто пряники красили белой и розовой глазурью, сверху наносили разноцветные узоры. В с. Редкая Дубрава Немецкого национального района Алтайского края узоры наносили чернилами. Чтобы пряники получились румяными, их смазывали сладким чаем либо яичным желтком³⁹³. Как уже было отмечено, традиционно немцы Сибири украшали ритуальными фигурками рождественскую елку – так магическая сила первого элемента соединялась с жизненной силой живого зеленого дерева.

Многие этнографы отмечали ярко выраженный символический характер обрядовых печеных фигурок. Вопрос об их происхождении до сих пор остается неясным. По мнению Э. А. Рикмана, это было средством повышения магическим путем плодородия полей и домашнего скота»³⁹⁴. Немецкий этнограф В. Маннхард отмечал, что это связано с верованиями в хлебных демонов³⁹⁵. Некоторые ученые рассматривали эти фигурки как замену приношения живых жертв. Так, Н. Ф. Сумцов писал, что «...с рождением земледельческого труда жертвоприношение хлеба шло взамен жертвоприношения животных. Бедные люди, которые не в состоянии были принести богам в жертву быка, барана, козла или свинью, приносили сделанное из теста изображение того или другого из этих животных»³⁹⁶. Фигурные печеные изделия в форме животных вполне можно считать магическим изображением будущего приплода скота.

Раньше неотъемлемым элементом любого праздничного стола, в том числе и рождественского, являлась каша из различ-

³⁹² Филимонова Т. Д. Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Зимние праздники. – С. 141.

³⁹³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д 147-1. Л. 10.

³⁹⁴ Рикман Э. А. Место даров и жертв в календарной обрядности // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 173–185.

³⁹⁵ Mannhardt W. : 1) Die Korndamonen. – Berlin, 1868; 2) Wald- und Feldkulte. – Berlin, 1875.

³⁹⁶ Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов : Избранные труды. – М., 1996. – С. 99.

ных злаков, бобовых растений. Каша – одно из самых древних блюд, известных человечеству. Само слово «каша» означает кушанье, приготовленное из растертого зерна (санскр. *Kash* – «тереть»). Первоначально каша – жидкая похлебка из муки; с распространением гречихи слово «каша» стало означать преимущественно гречневую кашу. Кашу приносили в жертву богам земледелия и скотоводства. Древние германцы в праздник Перакты готовили и ели кашу³⁹⁷. Именно потому, что каша была предметом жертвоприношения в древности, обряды с кашей развивались и удерживались в народном быту долгое время. Впоследствии бытовое значение обрядового употребления и приготовления каши состояло в выражении пожелания урожая или плодородия. В настоящее время у немцев Сибири каша как обрядовое кушанье не встречается.

С целью достижения изобилия и умножения пищи, помимо злаков и бобовых, на Рождество употребляли в пищу и другие кушанья, отличающиеся множественностью: мак, орехи (*Nüsse*), рыбную икру, которые, согласно народным представлениям, являлись символами богатого урожая и, следовательно, достатка семьи.

Из традиционных сладостей обязательным был мед. В древности мед считался символом чистоты, Божьего слова, красноречия, поэзии, поэтому не случайно его называли пищей богов, бессмертных и поэтов. По представлениям же немцев, мед – символ счастливой, «сладкой» жизни.

Особое значение придавали в рождественский ужин хлебу. Хлеб для рождественской трапезы рано утром 24 декабря пекла из лучшей белой муки старшая женщина в семье. Обязательное использование в рождественском пищевом рационе хлеба было следствием отношения к нему как к «Божьей благодати». Например, меннониты подчеркивают свое уважение к хлебу как к святому продукту. Так, большим грехом считается разбрасывание в нечистоте даже крошек: «Крошка есть – отложи в сторону, приberi. Мама увидит, что хлеб валяется – поднимет, птичкам даст»³⁹⁸.

³⁹⁷ *Сумцов Н. Ф.* Символика славянских народов. – С. 183.

³⁹⁸ *Фурсова Е. Ф.* Календарные обычаи и обряды голландцев-меннонитов юга Западной Сибири в XX в. // Немцы Сибири: история и культура : материалы Третьей Междунар. науч.-практ. конф. – Омск, 2002. – С. 254–261.

Хлеб – сакральный предмет, обладающий многозначной символикой. У немцев хлеб во все времена – символ богатства и благополучия. У многих народов, занимающихся земледелием, хлеб считался наиболее сакральным продуктом. Так, по мнению А. К. Байбурина, хлеб у славян «как бы вмещал в себя счастье и благополучие дома»³⁹⁹. Семантика хлеба включала в себя также представления о жизни, воскресении, живом существе. Хлебу приписывались также способности отгонять болезни, придавать силу, сохранять здоровье»⁴⁰⁰.

В той или иной форме хлеб присутствовал во всех обрядах и праздниках немцев. К примеру, в свадебной обрядности он символизировал богатство и счастье будущей семьи. Необходимо отметить, что сакральными свойствами наделялись не только готовые изделия или зерно, но и все предметы, связанные с хлебом. Для благополучия скота приносили жертвы домашним животным. Так, в рождественскую ночь скоту давали ритуальную пищу – куски хлеба, посыпанные солью. Немцы считали, что обрядовый хлеб может отвести от домашних животных болезни и обеспечить быстрый и хороший приплод скота⁴⁰¹.

В немецких семьях на Рождество готовили в основном блюда, считавшиеся традиционно немецкими, а в смешанных семьях рождественское меню зависело от привычек и правил супруги. Немки-хозяйки готовили и блюда других национальных кухонь. В их меню пришли некоторые блюда из русской кухни, например пельмени. Также на Рождество немцы готовили манты, плов, голубцы. Из заимствованных сладких блюд можно назвать торт «чак-чак» («сладкая горка»), встречающийся у многих тюркских народов⁴⁰². Немцы, живущие в приграничных с Казахстаном районах, иногда готовили бешбармак. Его варили из говядины или мяса птицы. В Сибири обязательным блюдом, которое немцы готовят к Рождеству, становится холодец⁴⁰³.

³⁹⁹ Байбурин А. К., Топорков А. Л. У истоков этикета : этнографические очерки. – Л., 1990. – С. 141.

⁴⁰⁰ Рикман Э. А. Место даров и жертв в календарной обрядности // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – С. 183–184.

⁴⁰¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1995. Д. 179-5. Л. 34.

⁴⁰² Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 57.

⁴⁰³ Там же. Л. 52.

Следующим праздником календарного цикла, повсеместно отмечаемым немцами, был Новый год (*Neujahr*). П. К. Галлер писал: «Новый год особым почетом не пользуется. Это гражданский праздник. Тем не менее один день празднуется»⁴⁰⁴. Однако полевые материалы противоречат этому утверждению. Конечно, по сравнению с Рождеством, Новый год был менее значительным праздником, но все же его отмечали очень весело и не один день⁴⁰⁵.

Как и в любой праздник, в этот день устраивался ужин, который проходил после молитвенного собрания. Новогодний ужин во многом напоминал рождественский. На стол ставили всё, что производилось в домашнем хозяйстве. Обязательным элементом праздничного стола была жирная свинина и свиные колбасы. Я. Дитц отмечал, что у поволжских немцев на Новый год жарится колбаса и сало, которые служат закуской при обильной выпивке⁴⁰⁶. Большим разнообразием отличались пироги (*Kuchen*) и булочные изделия: пирог с посыпкой, оладьи, кребель, фигурное печенье, новогодние пончики (*Neujahrspörtzel*) и т. д.⁴⁰⁷

Было и много напитков: кофе, чай – степной, солодковый (*Sießholztee*), черный (*Schwarztee*), квас. В настоящее время больше пьют покупные напитки: соки, газированную и минеральную воду. Употребляли и алкогольные напитки: самогон, домашнее пиво (*Pier*) и вино. Трапеза всегда начинается и завершается благодарственной молитвой⁴⁰⁸.

Ужин 31 декабря был по преимуществу богатым и сытным, так как по изобилию, с которым встречают Новый год, немцу хотелось бы судить о довольстве в наступающем году. Сам признак обилия пищи трактуется в связи с «магией первого дня»: каким будет первый день, таким будет и весь год. Отличительной особенностью новогоднего ужина по сравнению с рождественским было отсутствие регламентации в количестве блюд и порядке подачи их на стол. При подготовке ужина рассчитывали не

⁴⁰⁴ Галлер П. К. Воспоминания... – С. 30.

⁴⁰⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 3–5, 9, 32; 2005. Д. 182-1. Л. 24, 27, 31–32; 2008. Д. 206-1. Л. 12, 15.

⁴⁰⁶ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 392.

⁴⁰⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 2.

⁴⁰⁸ Там же. 1995. Д. 179-5. Л. 12–15, 34, 36; 1998. Д. 147-1. Л. 15, 22.

только на членов семьи, но и на многочисленных гостей, которые могли прийти в новогоднюю ночь.

Во всех немецких селах Сибири 1 января было принято ходить в гости к родственникам, друзьям и соседям с поздравлениями и подарками. Новогоднее пожелание произносили в стихотворной форме. Самым распространенным поздравлением было следующее:

Ich winsche euchen ein runde Tisch,
In jeder Eck ein golden Fisch,
In die Mittel ein Kleshe Wein.
Das soll euer Neujahr sein⁴⁰⁹.
Я желаю вам круглый стол,
В каждый угол по золотой рылке,
В середине – стакан вина.
Пусть это все будет в Новый год.

Поздравления могли быть в прозе: «Ich wünsche euch viel Glück im neue Jahr, Lange Leben, Gesundheit, Friede und Einigkeit, nach euren Tod ewig Glück und Seligkeit!»⁴¹⁰ – «Поздравляю вас с Новым годом, желаю долгой жизни, здоровья, мира и согласия, вечного счастья и блаженства после смерти!».

Одновременно с пожеланиями гости обсыпали хозяев зернами пшеницы, ячменя, гороха. Немцы считали, что рассыпанные зерна обеспечат в следующем году щедрый урожай⁴¹¹. Обычай новогодних «посеваний» характерен и для различных групп русских Сибири⁴¹². Во всех культурах зерно считалось древнейшим символом плодородия. Плодоносящая сила зерна, таившего в себе секрет произрастания и соответственно тайну круговорота жизни, диалектическую триаду «жизнь – смерть – жизнь», вызвала представления о его сакральных свойствах⁴¹³.

⁴⁰⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 40, 44.

⁴¹⁰ Там же. 1994. Д. 172-1. Л. 31.

⁴¹¹ Там же. 1993. Д. 83-2. Л. 2; 1998. Д. 147-1. Л. 4–6.

⁴¹² Любимова Г. В. О роли детей в обычаях и обрядах календарного цикла (по материалам детских новогодних «посеваний» в Сибири) // Русские Сибири: культура, обычаи, обряды. – Новосибирск, 1998. – С. 53–70.

⁴¹³ Покровская Л. В. Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 67–90.

У А. К. Байбурина мы находим следующее толкование: «Зерно – идеальная метафора любого циклического процесса, который может быть описан в терминах “жизни”, “смерти”, “возрождения” в применении к основным объектам бытия – человеку, социуму, дому, году и шире – культуре и природе. Отсюда – возможность многочисленных перекодировок и главной из них – уподобления жизни зерна жизни человека и наоборот»⁴¹⁴.

Из весенних праздников у сибирских немцев наиболее распространенными являются Масленица и Пасха. Масленицу (*Fastnacht*) принято считать первым весенним праздником. Собственно название *Fastnacht* (буквально: постная ночь) означает ночь перед постом. Это «кочующий праздник». Масленица праздновалась всегда очень весело и шумно, что объясняется первоначальным ее смыслом, когда веселье и шум должны были разбудить природу, вывести ее из зимнего оцепенения⁴¹⁵.

В прошлом в Германии Масленица длилась несколько недель – от дня трех королей, а то и от Рождества до начала Великого поста – «пепельной среды» (*Aschermittwoch*)⁴¹⁶. В Сибири же немцы праздновали ее три дня: воскресенье, понедельник и вторник⁴¹⁷. В настоящее время в немецких селах уже не празднуют Масленицу.

Пища на Масленицу имела большое значение. Праздничный стол был не только более разнообразным, чем в обычные дни, но и включал блюда, которые готовили специально к празднику, например кребель. Недаром пословица гласила: «Масленица наступила – лови кребель» («*Fastnacht – Kräbbeljagd*»). Первым испеченным кребелем хозяйка рано утром кормила курицу, для того чтобы «куры лучше неслись»⁴¹⁸.

⁴¹⁴ Байбурин А. К. Ритуал в традиционной культуре: структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. – СПб., 1993. – С. 214.

⁴¹⁵ Ерина Е. М., Салькова В. Е. Обычаи поволжских немцев / *Sitten und Bräuche der Wolgadeutschen*. – М., 2001. – С. 21.

⁴¹⁶ Филимонова Т. Д. Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX – начало XX вв. Весенние праздники. – М., 1977. – С. 141.

⁴¹⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1995. Д. 179-5. Л. 12, 26.

⁴¹⁸ Там же. Л. 17.

Из мучных изделий в большом количестве пекли блины (*Pline*), оладьи, пышки (*Pischke, Rolkuche*) круглой формы, символизировавшие солнечный круг. Их стряпали столько, чтобы хватило на всю неделю. Самой распространенной масленичной едой были блины, которые часто фаршировали мясом⁴¹⁹. Как и в праздниках рождественско-новогоднего цикла, особое значение придавалось блюдам из свинины и кушаньям, несущим в себе зародыши жизни, – пшенной каше (*Hersheprei*), гороховому супу (*Erpsesupp*).

Ритуальное значение имела и курица (петух). Обрядовая куриная еда могла быть отголоском языческих жертвоприношений богу огня Локи. Тем более что петух у древних германцев – дух растительности, и одряхлевшего духа растительности следовало умерщвлять перед грядущим оживлением природы⁴²⁰.

Характерная особенность масленичной пищи – жирность и большое количество. Не случайно в некоторых местностях Германии последний четверг перед постом именовали «жирным»⁴²¹.

Масленица – один из любимых в народе праздников. Немцы говорили:

Не каждый день Масленица,

Но лучше бы мы ее справляли каждый день.

В эти дни каждому нужна своя сковорода.

В народе сожалели, что масленица длится так недолго: «Короткая Масленица – длинный пост»⁴²².

Со следующего после Масленицы дня – «пепельной среды» (*Aschermittwoch*) начинался сорокадневный пост (*Fasten, groß Fasten*), который длился до Пасхи. Лишь немцы-католики соблюдали ограничения в пище⁴²³.

Пасха (*Ostern*) является самым распространенным праздником немцев Сибири, ее празднует подавляющее большинство

⁴¹⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1990. Д. 173-1. Л. 23, 28; 2002. Д. 157-2. Л. 1, 4–5, 23; 2008. Д. 206-1. Л. 12, 19, 37.

⁴²⁰ Брюхнова Е. А. Календарная обрядность у немцев в XIX – начале XX вв. Весенний цикл. – М., 1998. – С. 25.

⁴²¹ Фильмонова Т. Д. Немцы // Календарные обычаи и обряды... Весенние праздники. – С. 144.

⁴²² Брюхнова Е. А. Указ. соч. – С. 24.

⁴²³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2005. Д. 182-1. Л. 3.

населения. Это передвижной праздник. Отмечается он каждый год в первое воскресенье после первого полнолуния в начале весны, т. е. в конце марта – середине апреля.

Пасхальные традиции сибирских немцев не отличаются от традиций празднования Пасхи всех российских немцев; для них не характерны пасхальные приветствия, однако в с. Старая Шараповка Марьяновского района Омской области праздник Пасхи начинался со слов: «*Der Herr ist auferstanden!*» («Господь воскрес!»). И сразу же следовал ответ: «*Er ist verhättig auferstanden!*» («Воистину воскрес!»)⁴²⁴.

В пасхальной обрядности сибирских немцев большое значение имела Страстная неделя (*Karwoche*) – неделя поста и покаяния. В Германии каждый день Страстной недели имел свое название: «изобильный понедельник», «болтливый вторник», «кланяющаяся среда», «зеленый четверг», «тихая пятница» и «лакомая суббота»⁴²⁵.

В Сибири большое значение придавалось трем дням: четвергу, пятнице и субботе, но в отличие от Германии сохранилось лишь название «зеленый четверг» (*Gründonnerstag*). В этот день было принято есть ритуальные блюда из зелени. Поскольку в сибирских условиях зелени в это время практически не было, хозяйки обычно готовили самое простое блюдо – зеленые щи с крапивой. Немцы считали, что употребление в этот день зелени принесет здоровье⁴²⁶.

В Страстную пятницу верующие придерживались строгого поста – весь день ничего не ели. Как на Рождество, так и в другие религиозные праздники в этот день в немецких селах была запрещена трудовая деятельность. В Страстную пятницу разрешалось лишь печь хлеб. Считалось, что этим действием можно радовать Бога⁴²⁷.

Яйцам – символу плодородия, новой жизни – придавалось особенное значение. Они являлись обязательной составляющей всех трапез. Из первых блюд подавали куриный суп-лапшу (*Nudelsupp*). Лапшу к праздничному обеду начинали готовить зара-

⁴²⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 4.

⁴²⁵ Брюхнова Е. А. Календарная обрядность у немцев... – С. 48.

⁴²⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1989. Д. 173-1. Л. 4; 1990. Д. 173-1. Л. 11.

⁴²⁷ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 35–36.

нее. С вечера готовили тесто, а рано утром раскатывали его на тонкие листы, которые для сушки раскладывались на подушки, разложенные на кровати. Резка лапши начиналась еще до окончания проповеди и продолжалась около часа. В суп лапша закладывалась только после звона колоколов церкви к «Отче наш». Лапша иногда подавалась как молочный суп или как вареная с топленым маслом, в котором на сковороде поджаривались маленькие кусочки калача, величиной не более ореха⁴²⁸.

На второе подавали гуся с начинкой или жареную курицу с картофельным пюре, жаркое или клецки. На пасхальный стол ставили сыр (*Kochkäs*), масло (*Puter*). Раньше на Пасху обязательно готовили кашу из пшеницы, молока и яиц (*Osterprei*), имевшую символическое значение. Из мучных изделий подавали ривелькухе, кребель, оладьи. В последнее время к Пасхе все чаще пекут заимствованные у славянского населения куличи и пасхи. Ритуальной едой являлись и сдобные кренделя (*Brezel*), служившие оберегом от болезней. В народе верили, что тот, кто съест хотя бы один крендель в «зеленый четверг», весь год не будет болеть⁴²⁹.

В качестве символов плодородия выступало, в частности, фигурное печенье в форме животных (барашка, зайца, лошади, белки и других), птиц. В ознаменование начала весны, чтобы ускорить ее приход, из сдобного теста выпекали плюшки в виде жаворонка⁴³⁰.

Особой разновидностью пасхальной выпечки был хлеб в форме антропоморфных фигур: мужчины (*Männchen*), женщины (*Weibchen*)⁴³¹. Во всех культурах земля, как стихия плодородия, отождествляется с женщиной, дарящей новую жизнь. Именно женщина воспринималась как носительница идеи бессменного

⁴²⁸ Ерина Е. М. Страстная неделя и Пасха в обычаях поволжских немцев // Российские немцы. Проблемы истории, языка и современного положения. – М., 1996. – С. 356–365.

⁴²⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 1, 3; 1997. Д. 179-4. Л. 12; 2005. Д. 182-1. Л. 21–26, 29–30, 35–36, 53; 2008. Д. 206-1. Л. 57.

⁴³⁰ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 3–4, 7–8; 2008. Д. 206-1. Л. 65.

⁴³¹ Там же. 2009. Д. 211-1. Л. 16, 26.

круговорота жизни⁴³². По мнению С. А. Токарева, эти печенья не столько представляли собой символ плодородия, сколько являлись элементами культа божества плодородия, в которых обнаруживался «архаический антагонизм и соперничество полов»⁴³³.

Наиболее важный элемент подготовки к празднику – процесс окраски яиц, которые запасали заранее и красили в Страстную субботу. Существовало много способов окрашивания яиц в различные цвета. Цвета национальны. В культуре любого народа восприятие цвета имеет свои специфические особенности. Цвет, а точнее та совокупность оттенков, которая в данной культуре воспринимается как какой-либо цвет, имеет в глазах носителей данной культуры определенную этическую и эстетическую ценность, разнообразные символические значения и вызывает определенные ассоциации⁴³⁴.

Самым распространенным цветом у немцев был красный (цвет защиты от злых сил). Яйца красили «луковым пером» (шелухой), отваром свеклы, шерстью и т. д. Издавна известно окрашивание яиц путем их варки в воде с добавлением листьев и цветков растений. Например, для этих целей часто использовали траву чабрец, которую называли «яичная трава» («*Eierkraut*»). От нее яйца получались зелено-коричневого цвета. Также использовали карандаши, краски и искусственные красители. В настоящее время техника росписи яиц достигла высокого качества, а орнаментировка – большого разнообразия⁴³⁵.

Другой символ немецкой Пасхи – заяц (*Osterhase*), его образ позаимствован из древнегерманских культов. Среди сибирских немцев сохранилось поверье о пасхальном зайце, приносящем яйца. В Страстную субботу взрослые мастерили для него

⁴³² Покровская Л. В. Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 67–90.

⁴³³ Токарев С. А. Эротические обычаи // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – М., 1983. – С. 98–105.

⁴³⁴ Жуковская Н. Л. Категории и символика традиционной культуры монголов. – М., 1988. – С. 153.

⁴³⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 1; 1997. Д. 179-4. Л. 12; 2008. Д. 206-1. Л. 14, 57, 59.

гнезда, куда, согласно легенде, заяц складывал яйца, сладости, фрукты, специальную пасхальную выпечку. Для этого примерно за две-три недели до Пасхи в специальных корзинках высевали и проращивали зерна овса или пшеницы. Немцы верили, что крашенные яйца в сочетании со свежей зеленью должны способствовать хорошему урожаю. Те, кто не высевал зерна пшеницы, делали гнезда из шапки⁴³⁶.

Воскресным утром дети первым делом проверяли эти гнезда и находили там разноцветные яйца, конфеты, фрукты, выпечку. При этом имело значение, какого цвета яйцо найдешь: красное (*Rot*) – к любви (*Liebe*), синее (*Blau*) означало надежду (*Hoffnung*), желтое (*Kelb*), что надежды больше нет, зеленое (*Krün*), черное (*Schwarz*) – к печали (*Trauer*), белое (*Weis*) – к смерти (*Tod*)⁴³⁷.

Из обрядов и праздников летне-осеннего цикла наибольший интерес для нас представляет праздник урожая и праздник по случаю убоя скота. Праздник по случаю окончания уборки урожая (*Erntefest, Felderfest*) является самым главным праздником осеннего цикла немцев Сибири. Его также называют днем жатвы или днем благодарения за урожай (*Erntedankfest*)⁴³⁸. Этот праздник не имеет фиксированной даты, поскольку зависит от времени окончания сбора урожая. В советский период его отмечали после полного проведения полевых работ, в том числе и в колхозе. Кроме того, время его проведения связано с погодными условиями. Раньше для празднования строили специальные шалаши (брезентовый навес), так как трудно было найти в селе дом, который бы смог вместить всю общину, что создавало определенные проблемы, и иногда праздник проводился незадолго до окончания полевых работ⁴³⁹.

Как правило, в Сибири его празднование приходится на конец октября – начало ноября. Волынские немцы, проживающие в Тарских урманах, отмечали его в первое воскресенье октября, что совпадало с празднованием окончания уборки урожая в Гер-

⁴³⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 1, 2; 2008. Д. 206-1. Л. 59; 2009. Д. 211-1. Л. 38.

⁴³⁷ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 6–8; 2005. Д. 182-1. Л. 85–86.

⁴³⁸ Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 5, 41.

⁴³⁹ Там же. 1992. Д. 171-1. Л. 7, 49.

мании⁴⁴⁰. У католиков с. Гофнунгсталь Исилькульского района Омской области вообще не принято отмечать этот праздник. Осенью во время очередной мессы они благодарили Бога за хороший урожай, молились «за все фрукты и овощи урожая» (*«für alle Früchte und Obste der Ernte»*)⁴⁴¹.

Благодарение Бога за урожай, который собрали в этом году, и просьбы о будущем урожае – основная идея праздника. Часто слова благодарности произносили в стихотворной форме:

Благодарю Тебя, Господь,
Благодарю, Всевышний.
Благодарю за воду,
Благодарю за пищу.
За жизнь, дарованную мне,
За твою охрану.
Благодарна я Тебе
За папу и за маму.
Благодарю за все плоды,
Благодарю за осень
И за то, что меня Ты
Любишь очень-очень! Аминь!⁴⁴².

Праздничная служба была главным событием этого дня. Она проводилась два раза в день: утром с 10.00 до 11.30 и после обеда с 15.00 до 16.30. Во время службы исполняли специальные молитвы, посвященные благодарению Бога за урожай. Церковь или молитвенный дом украшались плодами урожая, собранного в этом году: каждый приносил то, что он вырастил, причем самые большие плоды, все самое лучшее, чтобы показать, какое благословение дал Бог в этом году для урожая. В с. Пришиб Азовского немецкого национального района Омской области плоды соединяли таким образом, чтобы получился крест, над которым возвышался плакат с изречениями из Священного писания⁴⁴³.

⁴⁴⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 25.

⁴⁴¹ Там же. 1994. Д. 172-1. Л. 37.

⁴⁴² Там же. 2009. Д. 211-1. Л. 30.

⁴⁴³ Там же. 1994. Д. 172-1. Л. 23, 29; 1995. Д. 179-5. Л. 13; 2005. Д. 182-1. Л. 93; 2006. Д. 188-1. Л. 4; 2009. Д. 211-1. Л. 16, 18.

Помещение украшали венками и букетами из колосьев, носивших название «*Erntekranz*» (уборочный или жатвенный венок) или «*Erntebüschel*» (уборочная корона). Обычно эти букеты и венки изготавливали заранее из колосьев последнего снопа. Их хранили до следующего урожая на чердаке. Немцы верили, что эти венки и букеты защищают от злых сил и несчастий⁴⁴⁴.

Большой вклад в изучение мифологических образов, связанных с уборкой урожая, внес Вильгельм Маннхард⁴⁴⁵. Согласно его теории, продолжателем которой был Джеймс Фрээр, у германцев существовала вера в хлебных демонов, воплощенных в первом или последнем снопе. Во всех жатвенных обычаях и обрядах присутствовала идея о каком-то демоне, сидящем в хлебном поле; по мере скашивания хлеба он отступал и под конец оказывался в последнем снопе. Этот последний сноп являлся воплощением невидимого духа растительности⁴⁴⁶. Этим объясняется бытование у немцев особых обычаев и поверий: последний сноп украшали, торжественно несли в дом, берегли до следующего урожая.

Подобные обычаи известны и славянским, и другим земледельческим народам. Однако у германцев, гораздо более чем у их соседей, сказывалась тенденция олицетворять не только последний сноп, но и все хлебное поле. Дух хлеба выступал в виде животного. За каждой посевной культурой, как правило, закреплялось особое животное, находившее прибежище в последнем снопе. Так, существовал «ржаной, ячменный, овсяный волк», «ржаная собака», «ржаная свинья», «овсяный козел» и прочие животные. Также дух хлеба мог воплощаться и в облике человека: «ржаной человек», «пшеничный человек», «хлебная девушка», «овсяная невеста», «пшеничная невеста» и т. п.⁴⁴⁷ Для сибирских немцев не характерно олицетворение последнего снопа с каким-либо духом хлебного поля.

Еще одним процессом, имевшим большое значение, была подготовка праздничного обеда, который устраивался после мо-

⁴⁴⁴ Рублевская С. А., Смирнова Т. Б. Традиционная обрядность... – С. 57–58.

⁴⁴⁵ Mannhardt W. : 1) Roggenwolf und Roggenhund. – Danzig, 1865; 2) Wald- und Feldkulte. – Berlin, 1875.

⁴⁴⁶ Фрээр Д. Д. Золотая ветвь: Исследование магии и религии. – М., 2003. – С. 427–437.

⁴⁴⁷ Там же. С. 467–475.

литвенного собрания. Праздничный обед готовили из плодов нового урожая. В его подготовке принимали участие все члены религиозной общины. Обед начинался с общей молитвы, в ходе которой воздавалась хвала Господу за удачно собранный богатый урожай. В с. Цветнополе Азовского немецкого национального района Омской области в праздник старались приготовить блюда из каждого продукта, что растет в огороде. На стол подавали сам этот продукт. Раньше существовала некоторая очередность подачи блюд, но не строгая: вначале шла каша, затем различные овощные салаты. Часто подавали суп с домашней лапшой (*Nudelsupp*), тушеный картофель с мясом (*Kartovelproud*), котлеты, колбасы. В с. Звонарев Кут Азовского немецкого национального района Омской области готовили окрошку на молочной сыворотке и шашлык из баранины, заимствованный у казахов. Информанты объясняют это тем, что раньше на месте этого села располагался казахский аул. Естественно, что самым главным героем этого праздника был хлеб, которому выказывали всякие почести⁴⁴⁸.

Кроме того, к столу подавали свежие фрукты, многочисленную выпечку – булочки, пироги, фигурное печенье и т. п.; из напитков пили пиво, кофе и чай⁴⁴⁹.

Праздником, завершающим летне-осенний цикл обрядности у немцев Сибири, был праздник по случаю убоя скота (*Schlachtfest*), который отмечали в первой половине ноября.

Процесс забоя скота был нами подробно описан ранее при характеристике продуктов животного происхождения (см. с. 132–133). Отмечено, что основные обрядовые действия в этот день были связаны со свиной. Одной из основных черт праздника была взаимопомощь.

К праздничному застолью, которое начиналось вечером, женщины готовили угощение из свежего мяса, называемого «свежена» или «свеженина» (*«Schlachtessen», «Metzel», «Metzessen»*)⁴⁵⁰. Об этом празднике имеется упоминание у Я. Дитца: «При первых заморозках в каждом дворе режут свиней, выделывают колбасы; пекут в кипящем масле особого рода хворост

⁴⁴⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1994. Д. 172-1. Л. 3–4, 26, 33.

⁴⁴⁹ Там же. 2008. Д. 206-1. Л. 16, 18; 2009. Д. 211-1. Л. 55, 59.

⁴⁵⁰ Там же. 1992. Д. 171-1. Л.17, 28; 1996. Д. 174-1. Л. 7, 16, 59; 2009. Д. 211-1. Л. 18.

(*Kröppel*), приглашают гостей на Sautrösrer, Metzelsuppe – импровизированный ужин с выпивкой»⁴⁵¹.

Главной едой были различные виды колбас (*Wurst, Woscht*): кровяная (*Blutwurst*), красная (*Rotwoschst*), ливерная (*Weiswurst, Lewerwurst*); жареная свинина и свиное сало, суп на отваре из колбасы с мозгами свиньи (*Metzelsupp*). Часто готовили шницесуп, тушеную капусту с картофельным пюре, холодец. Из мучных изделий обязательной принадлежностью праздничного стола был кребель. Из спиртных напитков в основном употребляли водку, пили и домашнее вино, пиво⁴⁵².

Основное средоточие обрядовых действий в праздник убоя скота – свинья и свинина, что основывается на прямой аналогии: свинина – к плодородию, изобилию и счастью. Этим и объясняется ее магическая значимость.

Семейный цикл. В традиционной культуре сибирских немцев все наиболее важные моменты жизненного цикла человека от рождения до смерти сопровождалась трапезами, которые имели как утилитарное, так и символическое значение.

Важнейшим событием в семье и во всей общине в целом, сопровождавшимся исполнением обрядов, имеющих большое значение, было рождение ребенка. Пища, использовавшаяся в период беременности и после родов, была весьма специфична.

Немцы Сибири придавали большое значение питанию беременной женщины. Характер ее питания определялся различными пищевыми запретами. Запретным считалось есть жирную пищу, употреблять спиртные напитки. Беременные ели в основном «легкую» пищу, фрукты. Запрещалось есть что попало, но в то же время им не следовало ни в чем отказывать. С питанием беременной женщины был связан и ряд примет. Так, по поверью, если она съест сдвоенный плод, то родит близнецов⁴⁵³. Такое же поверье существовало и у немцев Германии⁴⁵⁴.

⁴⁵¹ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 385–386.

⁴⁵² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1992. Д. 171-1. Л. 23; 2004. Д. 167-1. Л. 132; 2008. Д. 206-1. Л. 52, 55, 61, 64.

⁴⁵³ Там же. 2001. Д. 152-2; Л. 13; 2002. Д. 157-2. Л. 1–2; 2007. Д. 189-1. Л. 2, 26.

⁴⁵⁴ Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны Зарубежной Европы. – М., 1999. – С. 165.

У немцев Сибири существовали различные способы, направленные на облегчение родов. Так, по сообщению Л. Гольштейн из с. Новоскатовка Шербакульского района Омской области, для облегчения родов беременные женщины носили ведра с водой. В с. Николаевка Немецкого национального района Алтайского края беременная женщина принимала специальную настойку, приготовленную следующим образом: стакан сока одуванчиков, собранных в мае, смешивался со стаканом 50 %-го спирта. Роженицы верили, что такое средство облегчает боль⁴⁵⁵.

Как только после родов роженица приходила в себя, ее в тот же день должны были навестить родственницы, соседки и подружки, они справлялись о ее самочувствии, приносили ей хорошую еду. В Германии это был, прежде всего, «родильный суп» (*Wochensuppe*), а также фунт сахара и кофе⁴⁵⁶.

В Сибири же угощение для роженицы называлось по-разному: *Gevatteressen*, *Kvatteressen*, *Vateressen*, *Mutteressen*, *Kinderessen*. Наиболее распространенным названием является *Gevatteressen*. Такой термин мы связываем с общенемецким названием крестного, кума «*Gevatter*», т. е. соотец, человек, разделяющий заботы отца о ребенке, поскольку именно крестные первыми навещали роженицу и приносили ей угощение⁴⁵⁷.

Краткие сведения о данном обычае мы находим у Я. Дитца: «У колонистов существует симпатичный обычай приносить роженицам кушанья. Роженица нуждается в особой пище, не всегда имеющейся в семье за общим столом; поэтому восприемницы новорожденного (не менее трех), которых приглашают в день родов, приносят роженице ежедневно, поочередно, в течение девяти дней суп из лапши, вареную курицу и кофе с хворостом и вафлями»⁴⁵⁸.

Как и в различных землях Германии, в Сибири у немецких переселенцев сроки посещения роженицы были разными: в течение шести, семи, девяти, десяти, даже 12–15 дней и месяца⁴⁵⁹.

⁴⁵⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 22; 2007. Д. 189-1. Л. 19.

⁴⁵⁶ Рождение ребенка... – С. 171.

⁴⁵⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 3, 10; 2008. Д. 206-1. Л. 31, 41, 53, 56, 58; 2009. Д. 211-1. Л. 5, 9, 13, 18, 23.

⁴⁵⁸ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 392.

⁴⁵⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 3; 2008. Д. 206-1. Л. 31, 41, 56, 58, 65; 2009. Д. 211-1. Л. 5, 13, 18.

В течение установленного в каждом месте времени роженице приносили самую лучшую еду, которую следует рассматривать как контрколдовство против злых сил⁴⁶⁰.

Как правило, приносили пирог с посыпкой и кофе. В первые часы после родов женщину кормили специально приготовленным для нее супом – луковым супом с гренками (*Zwiewelsupp*, *Kindsbettsupp*). Это наиболее «легкое» блюдо. К супу подавали домашние вафли. По словам информантов, обязательным блюдом первого дня посещения был кребель, накрытый куском белой ткани. В с. Октябрьское Горьковского района Омской области гости приносили булочки, завернутые в белую салфетку. Эти булочки роженица должна была попробовать при гостях, чтобы не обидеть их⁴⁶¹.

Во многих немецких селах в первые дни после родов рожениц было принято угощать компотом из сухофруктов с добавлением галушек из яиц и муки. Очень часто угощали куриным бульоном с домашней лапшой. В некоторых селах на родине роженице несли нудельсуп с масляными клецками (*Nudelsupp mit Puderklees*) из сухого белого хлеба, что, по мнению информантов, должно было обеспечить здоровье молодой матери и ее ребенка. Роженицу угощали супом на курином бульоне с манными клецками (*Schlakkleesupp*). В с. Александровка в дар роженице посылали шницсуп с вафлями или суп-лапшу и жаркое. Помимо этого, обязательным было красное вино и сухари из белого хлеба со сметаной⁴⁶².

Еще одно блюдо, которое готовили для роженицы в этот период, – роземильх (*Rosemilch*). Для его приготовления на слабом огне в течение трех часов томили свежесдоенное коровье молоко, затем в него добавляли закваску, которой обычно служила кислая сметана; после снятия с огня кастрюлю заворачивали во что-нибудь теплое и оставляли на ночь. Наутро масса застывала и становилась настолько твердой, что ее можно было резать как сыр. Это блюдо должно было способствовать увеличению питательной ценности молока женщины⁴⁶³.

⁴⁶⁰ Рождение ребенка... – С. 171.

⁴⁶¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д.147-1. Л. Л. 10; 1999. Д. 149-2. Л. 22; 2007. Д. 189-1. Л. 3.

⁴⁶² Там же. 1998. Д.147-1. Л. 8, 10; 2007. Д. 189-1. Л. 3, 10; 2008. Д. 206-1. Л. 53, 58–59, 63.

⁴⁶³ Там же. 2006. Д. 188-1. Л. 25.

Весьма распространен был запрет на употребление мяса роженицей в первые дни после родов, поскольку оно считается «тяжелой» для ослабленного организма женщины пищей. Поэтому ее кормили блюдами из яиц, сметаны, сладким супом и т. п.

Из напитков обязательным был кофе, который подавали горячим и со сливками. Также роженицу поили сладким чаем. Молодой матери приносили небольшое количество красного виноградного вина, как это было принято у переселенцев из Крыма и Бессарабии⁴⁶⁴.

Необходимо отметить, что угощение для роженицы (*Gevatteressen*) готовили в большом количестве из расчета на всю семью. Посуду, в которой приносили еду для роженицы, было принято возвращать грязной. В течение установленного традицией срока роженице запрещалось заниматься домашними делами, в том числе и приготовлением пищи. Еду для семьи готовила свекровь. По сообщению Т. Ренье из с. Александровка, *Gevatteressen* «приносили также тяжелобольному человеку, которого нужно было поддерживать. По состоянию здоровья он не мог готовить». Ассортимент приносимых блюд был таким же, что и для роженицы⁴⁶⁵.

После родов женщина в течение девяти дней не должна вставать с кровати. Последний, девятый день был очень важным, так как считалось, что «идет восстановление организма, все у женщины встает на свои места». Немки говорили: «*Die neine Tag leistung auf dein Bett, und Schafsgarnings Rust das dein Moder auf dem Platz geht*»⁴⁶⁶. На десятый день женщина уже могла приступить к своим обязанностям.

Что касается питания грудных младенцев, то оно не отличалось большим разнообразием. Если у женщины не хватало молока, то ребенка кормили коровьим молоком, на четверть разбавленным водой⁴⁶⁷. Готовили молочную кашу (*Milchprei*) с добавлением муки, молочную кашу с хлебной крошкой и сахаром (*Milchproge, Proge* – «комочек»). Такую пищу готовили для детей в возрасте одного года – полутора лет. После этого дети в немецких семьях питались уже как взрослые⁴⁶⁸.

⁴⁶⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 2; 2008. Д. 206-1. Л. 41, 42, 53, 63.

⁴⁶⁵ Там же. 2008. Д. 206-1. Л. 31, 53.

⁴⁶⁶ Там же. 2000. Д. 151-7. Л. 1; 2008. Д. 206-1. Л. 42, 65.

⁴⁶⁷ Там же. 2001 Д. 152-2. Л.3.

⁴⁶⁸ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 6–7; 2008. Д. 206-1. Л. 31.

Некоторые сведения о кулинарной лексике и рецептуре блюд содержат детские песни и стихи, с помощью которых запоминали немецкие слова. В одном из таких стихотворений мы находим ингредиенты традиционного немецкого пирога:

Backe, Backe Kuchen.	Пеки, пеки пирог.
Der Bäcker hat gerufen,	Пекарь позвал,
Wer will gute Kuchen backen,	Кто хочет испечь хорошие пироги,
Der muss haben sieben Sachen:	Тот должен иметь семь вещей:
Eier und Schmalz,	Яйца и топленое сало,
Butter und Salz,	Масло и соль,
Zucker und Mehl,	Сахар и муку,
Safran macht den Kuchen gel.	Шафран, делающий пирог желтым ⁴⁶⁹ .

Итак, изучив питание роженицы, мы можем констатировать, что такой набор блюд и продуктов был принят не случайно. Для ведения домашнего хозяйства молодая мать должна была в короткие сроки восстановить силы. Поэтому посещавшие ее друзья и родственники приносили ей ту еду, которая, по их мнению, способна быстро восстановить физические силы женщины: красное виноградное вино восстанавливает кровь, возвращает силы; кухне, кребель, вафли – питательные и сытные блюда; куриный суп с лапшой, вареная курица – блюда, легко усваиваемые организмом, очень полезные и вкусные. Кроме того, нудельсуп занимает первое место среди обрядовых и праздничных блюд. Его готовили в особых случаях, к которым подходит и рождение ребенка. Таким образом, магическая значимость пищи в родильной обрядности определялась тем, что пища должна была выполнять основные функции – обеспечения жизни и здоровья родившегося ребенка, его матери и других членов семьи.

К праздникам семейного цикла относятся крестины (*Taufe*). Как правило, они сопровождались праздничным обедом. В народе считали, что ребенок, умерший некрещеным, превращается в блуждающий огонек. Говоря о крещении детей, необходи-

⁴⁶⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2009. Д. 211-1. Л. 26.

мо отметить тот факт, что у представителей различных конфессиональных групп оно проходило в разном возрасте. У лютеран и католиков чаще всего обряду крещения подвергали младенцев возрасте одного-трех месяцев. Вместе с крестинами отмечали и день рождения (*Geburstag*) ребенка. Вообще именины у немцев праздновались довольно редко. По словам информантов, «как такового праздника в связи с именинами не было»⁴⁷⁰.

Крестильный обед обычно устраивался в доме родителей младенца. Его участниками были крестные ребенка и ближайшие родственники, иногда приглашали соседей. Почетным гостем считался пастор. Праздничное меню было довольно разнообразным. На стол подавали блюда из имевшихся в доме по времени года продуктов. Часто на крестины готовили куриный суп с лапшой, жаркое, тушеную капусту с картофельным пюре; из мучных изделий – булочки, различные пироги, кребель⁴⁷¹.

Из безалкогольных напитков пили кофе, компот, реже – чай. Употребляли и спиртные напитки. Я. Дитц отмечал, что «крестины всегда справляются обильной выпивкой при закуске, имеющейся в семье по времени года»⁴⁷². В Германии крестильные пьяные пиршества проходили с конца Средневековья. Власти неоднократно запрещали их, но по обычаю застолья продолжались⁴⁷³.

У лютеран также существовал обычай крестить в 30 лет, так как именно в этом возрасте крестился Иисус Христос. Никаких торжественных обедов в этом случае не было⁴⁷⁴.

У меннонитов и баптистов принято совершать крещение во взрослом возрасте, начиная с 16 лет. Считалось, что человек должен осознать ответственность и решить, готов ли он соблюдать все заповеди. В этот день или устраивали праздничный обед, который проходил в молитвенном доме, или выезжали всей общиной в лес. На обед приглашали всех членов общины, каждый приносил с собой что-нибудь из еды. Как правило, обед был

⁴⁷⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1992. Д. 79-1. Л. 22, 38, 40–41, 44–46, 48.

⁴⁷¹ Там же. 1992. Д. 79-1. Л. 21, 28–30, 43; 1997. Д.173-1. Л. 24, 43–45, 47; 2005. Д. 182-1. Л. 9, 14.

⁴⁷² Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 392.

⁴⁷³ Рождение ребенка... – С. 179.

⁴⁷⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1993. Д. 83-2. Л. 49–50; 1997. Д.173-1. Л. 13, 15.

прост: булочки, кухне, вафли, кребель и кофе⁴⁷⁵. Алкогольные напитки в данных группах запрещены. В некоторых общинах в день крещения было принято поститься: из пищи ничего нельзя было употреблять, можно было только пить воду⁴⁷⁶.

Итак, трапеза, проходившая в день крещения, не отличалась сложным составом. В некоторых случаях в ней участвовала вся община, так как рождение ребенка было радостью для всех общинников.

Пища являлась неотъемлемым компонентом свадебных обычаев и обрядов. Она играла важную роль на протяжении всего свадебного цикла немцев Сибири, в том числе и при сватовстве (*Werbung*). Заходя в дом невесты, сваты клали булки хлеба на стол и начинали беседу. Чаще всего сватовская формула имела следующее содержание: «У нас есть хороший бычок, а у вас здоровая телка, мы пришли ее купить». Сваты не всегда сразу получали определенный ответ. В течение веков были выработаны определенные приемы, символизировавшие этот ответ. Знаковый характер имели блюда, которые подавали на стол в доме девушки, когда жених приходил свататься. Так, если родители невесты ставили на стол хлеб и соль, пироги и сыр – это означало согласие. Если выносили тыкву и бутерброды – это означало, что сватовство в высшей степени нежелательно⁴⁷⁷. Из вышесказанного следует, что большое значение на первом этапе сватовства имел хлеб, и по тому, примут ли его родители невесты или нет, судили о согласии на брак. Таким образом, хлеб служил знаком заключенного договора или соглашения.

В случае положительного ответа сватов приглашали к столу. Иногда невеста не успевала предупредить своих родителей о том, что придут сватать. В этом случае стол собирали «на скорую руку, из того, что было». В некоторых селах молодые люди сообщали родителям о своем желании пожениться, и уже родители назначали день сватовства. Разговор о свадьбе сваты вели за обильно уставленным различными блюдами столом. Они могли сидеть за

⁴⁷⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1992. Д. 79-1. Л. 37, 47.

⁴⁷⁶ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 5–6.

⁴⁷⁷ Там же. 1997. Д. 173-1. Л. 17, 23 .

столом очень долго, весь вечер, а то и ночь прихватить. Чаще всего на стол накрывала будущая невеста и делала это при женихе и сватах, чтобы они могли оценить ее умение и расторопность⁴⁷⁸.

Традиционными для сватовства блюдами были суп с капустой (*Krautsupp*), куриная лапша, различные пироги. В этот день часто готовили тушеную капусту с мясом (*Kraut mit Fleisch*), борщ (*Borscht*), пекли печенье, булочки. В с. Николаевка Немецкого национального района Алтайского края на стол ставили все, что было, но обязательно кофе с булочками⁴⁷⁹. Из напитков употребляли кофе, самогон. Спиртное обычно приносили сваты.

После сватовства начинались приготовления к свадьбе. Один из запоминающихся моментов немецкой свадьбы – приглашение гостей, которое производилось накануне особыми возвестителями. В Поволжье с ними шли две женщины с корзинами, в которые набирали у приглашенных посуду для гостей – миски, тарелки, чашки, стаканы, ложки, ножи и вилки. Произносилось приглашение в заученных комических стихах, предлагавших всем гостям прихватить с собою вилки и ножи, «иначе придется есть пальцами»:

*Messern und Gabeln darft ihr nicht vergessen,
Sonst müsst ihr mit den Fingern essen*⁴⁸⁰.

В Азовском немецком национальном районе Омской области распорядитель свадебного торжества (*Freierschmänner, Hochzeitsvater*), приглашая гостей на праздник, произносил подобную фразу: «Вы приглашены на свадьбу, но Küche очень твердые и нужно взять с собой топор, чтобы их разрубить»⁴⁸¹. Этими словами он намекал на то, чтобы гости захватили с собой посуду.

У волынских немцев организатор свадьбы приглашал гостей, сидя на лошади. В с. Литковка Тарского района Омской области речь свадебного распорядителя (*Brautdiener*) начиналась следующими словами: «Черного воронишку я оставил на улице, а сам пришел сюда». Затем следовало приглашение с длинными шутками и комментариями, например: «...на свадьбу приготовили

⁴⁷⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 181-1. Л. 10–11.

⁴⁷⁹ Там же. Л. 21; Д. 206-1. Л. 38.

⁴⁸⁰ Дитц Я. История поволжских немцев-переселенцев. – С. 387.

⁴⁸¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 11.

сто метров колбасы. Кому она не по вкусу, пусть приносит с собой что-нибудь!». В каждом доме распорядителя угощали водкой, и, когда он доходил до конца деревни, часто был не в состоянии взобраться на своего коня. Старожилы села отмечают, что такой обычай бытовал до конца 70-х – начала 80-х гг. XX в.⁴⁸²

Традиционно в Сибири позади свата шла компания молодежи с корзинами: у приглашенных они собирали посуду: тарелки, стаканы, ложки, вилки. Количество гостей было разным, в зависимости от достатка семьи. Обычно приглашали всю общину, до 100 чел. В некоторых случаях доходило до 200–300 чел. Наиболее состоятельные люди могли пригласить до 400–500 гостей, как это было у Маргариты Лаукерт из с. Солнцевка Исилькульского района Омской области⁴⁸³.

Немецкие свадебные традиции включают ритуал полтерабенд (*Polterabend*, буквально «вечер шума, грохота») полтерверт (*Poltervert*) – вечер прощания с холостой жизнью, аналогичный русскому девичнику и мальчишнику. Накануне свадьбы молодые люди собирались в доме невесты, приносили с собой угощение. Жених и невеста усаживались в центре стола, и им дарили подарки. Кроме обычных подарков, которые могли пригодиться в хозяйстве (посуда, одежда, ткани и т. д.), дарили подарки и символические – например, петуха и курицу. Молодежь начинала петь, танцевать, веселиться, бить посуду. Били посуду старую, треснувшую, которую специально приносили с собой⁴⁸⁴.

Посуду разбивали в знак пожелания молодым счастья. Этот обычай имел апотропеический смысл – отогнать шумом злых духов от молодых. Обрядовое разбивание посуды у сибирских немцев встречается и в настоящее время и только на свадьбах. Предохранительно-оберегательную функцию выполняла и стрельба из ружей после гражданской регистрации и обряда снятия венка с невесты.

Как правило, свадьба проходила в доме жениха. У волынских немцев, проживающих в основном в Любинском и Тарском

⁴⁸² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 1, 3, 5, 16, 28.

⁴⁸³ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 9–10; 2007. Д. 189-1. Л. 45; 2008. Д. 206-1. Л. 32.

⁴⁸⁴ Рублевская С. А., Смирнова Т. Б. Традиционная обрядность... – С. 79.

районах Омской области, свадьбу справляли в доме невесты. В ее подготовке принимали участие родственники, друзья, соседи. Если девушка гуляла до свадьбы с парнями, то пышного торжества не устраивали, был просто вечер (*Hochzeitswecher*), ужин. Баптисты и меннониты праздничный обед устраивали в молитвенном доме. У представителей данных конфессиональных групп свадьба длится один-два дня⁴⁸⁵.

В период между сватовством и свадьбой шли активные приготовления к свадебному торжеству. Вот как описывает этот процесс Эдуард Зайб: «За два дня до свадьбы в доме жениха, где проходило торжество, все стояло “вверх дном”. С раннего утра до поздней ночи все были заняты делом: хозяева забивали скот, разделывали мясо и готовили напитки; хозяйки приглашали в помощь соседок и подруг. Они варили и пекли, тушили и жарили»⁴⁸⁶.

Существенную роль в свадебной обрядности немцев играли элементы продуцирующей, или протрепетической, магии. Так, молодых по приезде их в дом отца новобрачного было принято осыпать зернами пшеницы, ржи, ячменя; монетами; цветами. Это должно было обеспечить богатство и здоровье, плодovitость, а также предохранить молодых от порчи.

Хлеб у немцев играл важную роль на всех этапах свадьбы, в том числе и перед вхождением молодых в родительский дом. С почитанием хлеба связано и поклонение печи, где хлеб выпекался. Так, мать жениха брала невесту за руку и три раза обводила вокруг печи⁴⁸⁷, поскольку именно с очагом как с символом домашней жизни и гостеприимства были связаны определенные нравственные идеи.

После ритуала знакомства молодой с домашним очагом начиналось свадебное застолье. У немцев Поволжья после венца гости шли в дом жениха, где был приготовлен обед с выпивкой. Старики собирались в малой, отцовской комнате, молодежь –

⁴⁸⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 5–6; 2005. Д. 182-1. Л. 21–23, 25, 53–58; 2008. Д. 206-1. Л. 17; 2009. Д. 211-1. 28.

⁴⁸⁶ *Seib E.* Der Wolgadeutsche im Spiegel seines Brauchtums // Heimatbuch. 1967–1968. – S. 145–209.

⁴⁸⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1990. Д. 173-1. Л. 17; 2001. Д. 152-2. Л. 42–43; 2007. Д. 189-1. Л. 47–48.

в большой. Невеста сидела между двумя шаферами, которые должны были угощать и охранять ее⁴⁸⁸.

У немецкого населения Минусинского края было принято усаживать молодых во время застолья в центре, на видном месте. Точно так же и в Баварии молодые садились за почетный стол, перед ними ставилась миска, выложенная внутри кружевами, чтобы гости клали в нее подарки⁴⁸⁹.

В Сибири молодые устраивались в центре стола, по бокам рассаживались дружки. Интересно то, что большое внимание за праздничным столом уделяли питанию молодоженов, которые в начале трапезы должны были мало есть и вообще не пить спиртного. Поэтому стоявшие перед ними тарелки наполняли костями, стаканы перевертывались, ложки были с отверстиями. И только после одаривания им ставили нормальную посуду. В с. Новоскатовка Шербакульского района Омской области жених и невеста во время застолья вообще ничего не ели. Соседи приглашали их к себе и угощали едой⁴⁹⁰.

Подобные обычаи встречаются у многих народов. Например, у малороссов и сербов Сирмии или Срема молодые за свадебным столом ничего не едят; у краковских поляков в день свадьбы они не едят только мясо («чтобы не гибли животные», по современному народному объяснению). У чехов и белорусов не употребляет пищи только невеста. У калмыков существует подобное обыкновение, причем молодые воздерживаются в день свадьбы от питья⁴⁹¹.

После второй стопки или тогда, когда съедены первые блюда, отодвинуты столы и приготовлено место для танцев, началось одаривание. Во время него молодожены каждому из гостей пожимали руку, а невеста подавала стакан вина. Наиболее часто дарили петуха или курицу. В то же время католики д. Осиповка Горьковского района Омской области считали, что птицу дарить

⁴⁸⁸ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 388.

⁴⁸⁹ Чернышева В. Г. Традиции и обряды немецкого населения Минусинского края // Немцы в Сибири: история, язык, культура : тез. Междунар. науч. конф. – Красноярск, 2004. – С.110–111.

⁴⁹⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 3.

⁴⁹¹ Сумцов Н. Ф. Символика славянских обрядов. – С. 64.

нельзя, так как она «заметет» плохое в дом. Только после одаривания молодожены могли есть, но немного и как бы украдкой⁴⁹².

На свадебный стол подавали разнообразные кушанья, требовавшие значительных физических и финансовых затрат. Существовал, однако, и обязательный набор свадебных блюд. Главным угощением и ключевым символом свадебной обрядности в целом был хлеб. На столе ему отводили почетное место – в центре или рядом с женихом и невестой. Он лежал просто на столе или в плетеной тарелке. Рядом с хлебом ставили соль⁴⁹³. Свадебный хлеб заключал в себе глубокий смысл: он служил символом жениха и невесты, символом брачного союза и внешней формой его юридического скрепления.

Раньше на свадебный стол обязательно подавали пшеничную, просыаную или ячменную кашу. Молочная просыаная каша была характерным древним крестьянским свадебным блюдом. Прежде в Германии ее подавали даже на свадьбах герцогов⁴⁹⁴. Каша из зерен имела магическое значение. В настоящее время каша как ритуальное кушанье не встречается, вместо этого старинного блюда подают рисовую кашу с мясом.

В меню свадебного обеда прослеживаются локальные различия, но есть и общее – много мясных блюд и выпечки, весьма обширно обрядовое употребление свинины и квашеной капусты. Из первых кушаний готовили шницсуп, суп с капустой, мясной суп с галушками. На второе подавали жаркое, тушеную капусту с картофельным пюре, тушеный картофель (*Schmorkartoffel*), свиные ножки в капусте. В с. Замелетеновка Любинского района Омской области в первый день свадьбы готовили три блюда – фрикадельки, свиные ребрышки, сардельки, которые местное население шуточно называло «тройняшками»⁴⁹⁵.

Обязательной составляющей свадебной трапезы были изделия из теста: различные пироги, в основном пирог с посыпкой из сахара и масла, «двойные» булочки, печенье, пряники, кребель,

⁴⁹² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 36.

⁴⁹³ Там же. 1997. Д. 181-1. Л. 16–17, 33; 2001. Д. 152-2. Л. 4, 7, 45–47.

⁴⁹⁴ *Филимонова Т. Д.* Немцы // Брак у народов Западной и Южной Европы. – М., 1989. – С. 5–43.

⁴⁹⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 181-1. Л. 21–22; 2001. Д. 152-2. Л. 42–43; 2007. Д. 189-1. Л. 21; 2009. Д. 211-1. Л. 23.

торты. Выпечку ставили на стол только после полуночи, после обряда снятия венка. В это же время подавали и кофе, реже – чай⁴⁹⁶.

Для молодых женщины пекли фигурный каравай. Его выпекали из сдобного теста с добавлением изюма, сверху посыпали мармеладом. Нарядно одетые женщины несли каравай на разносе, накрытом красивым вышитым полотенцем. При этом обязательно исполняли свадебные песни. Молодожены резали каравай на куски и раздавали гостям во время дарения. Точно так же поступали со свадебным тортом⁴⁹⁷.

Из безалкогольных напитков на свадебный стол подавали кофе, кисель, компот. Кофе варили очень много. К примеру, в с. Александровка Азовского немецкого национального района Омской области на 80–100 чел. варили 40 л кофе. Из алкогольных напитков в основном наличествовали водка, самогон и пиво, которые употреблялись в большом количестве⁴⁹⁸.

Подготовкой свадебного стола занимались родители жениха и невесты, родственники, соседи, друзья. Невеста участия в этом не принимала. В некоторых селах Западной Сибири приготовлением свадебных блюд занимались специально приглашенные женщины. В с. Александровка их было шесть или восемь человек, а в с. Новоскатовка – три или четыре. Еду готовили в доме жениха. За проделанную работу приглашенные получали деньги, иногда специально для них накрывали стол, и свадьба продлевалась еще на один день⁴⁹⁹.

Свадьба продолжалась и на второй день. Основу второго дня составляли развлекательно-игровые элементы. В отличие от первого дня, когда гостей обслуживали в основном молодые незамужние девушки, которые должны были показать свое прилежание и трудолюбие, во второй день в роли хозяев выступали молодые муж и жена. Невеста надевала специально сшитый к этому дню фартук, подаренный ей крестной, и накрывала на столы. Снова

⁴⁹⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-2. Л. 4; 2001. Д. 152-2. Л. 20; 2008. Д. 206-1. Л. 1, 32, 39, 45, 52, 59.

⁴⁹⁷ Там же. 1997. Д. 181-1. Л. 11–12; 1998. Д. 147-1. Л. 4;

⁴⁹⁸ Там же. 2001. Д. 152-2. Л. 20, 42–43; 2007. Д. 189-1. Л. 44–46; 2008. Д. 206-1. Л. 24; 2009. Д. 211-1. Л. 28, 31.

⁴⁹⁹ Там же. 1998. Д. 147-2. Л. 8, 12–14; 2007. Д. 189-1. Л. 1–3; 2008. Д. 206-1. Л. 52.

обед с выпивкой, затем танцы; но тут уже танцующие приносили с собой свою водку и другие напитки, а хозяин давал лишь закуску: пироги, соленые огурцы, капусту, колбасы, сыры, сладкий суп⁵⁰⁰.

Во все населенных пунктах Западной Сибири обязательным блюдом второго дня был куриный суп с домашней лапшой. Его варили из куриц, которых приносили с собой гости. В прошлом существовал обычай воровства кур у тех, кто был приглашен на свадьбу. В с. Гришковка Немецкого национального района Алтайского края за несколько дней до свадьбы жених и невеста брали у каждого из приглашенных курицу. Собирались до полусотни кур, из которых и варили нудельсуп. Для немецких свадеб характерно обрядовое употребление куриного мяса⁵⁰¹.

Помимо нудельсупа, к столу подавали все, что осталось с первого дня. В этот день молодые угощали гостей блинами⁵⁰². А гости «чудили»: вновь пришедших пытались измазать сажей, требуя откупа, передевались в жениха и невесту. В среде российских немцев этот элемент обряда называют «масленичной свадьбой». В Сибири на второй день свадьбы было принято в дом, где проходит торжество, заносить петуха и спаивать, тем самым, заставляя его издавать крик «для счастья молодых». В Тарских урманах немцы вместе с петухом заносили в дом и курицу, пытаясь завязать ей платок. По рассказам Елены Байтлер из с. Беляевка Любинского района Омской области, в 60–70-е гг. XX в., помимо петуха, спаивали и барана⁵⁰³.

Третий день свадьбы (*vor die Koch*) – день похмелья. Приходили большей частью близкие родственники и помогавшие устройству свадьбы поварихи. Этот день проводился обычно в понедельник вечером. На этом свадьба заканчивалась. Но были в деревне и такие любители погулять, что могли ходить в гости всю неделю⁵⁰⁴. Прежде в Рейнланде такое застолье устраивалось в первое воскресенье после торжества и называлось «после свадьбы» (*Nach-Hochzeit*). На него приходили лишь те, кто помогал во

⁵⁰⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2001. Д. 152-2. Л. 37; 2007. Д. 189-1. Л. 38, 44–45, 47.

⁵⁰¹ Там же. 1997. Д. 181-1. Л. 37; 1998. Д. 147-2. Л. 4; 2001. Д. 152-2. Л. 36; 2008. Д. 206-1. Л. 66.

⁵⁰² Там же. 2001. Д. 152-2. Л. 20; 2009. Д. 211-1. Л. 23.

⁵⁰³ Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 9; 2008. Д. 206-1. Л. 12, 25, 42.

⁵⁰⁴ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 15; 2008. Д. 206-1. Л. 37, 41, 44, 46.

время свадьбы⁵⁰⁵. В с. Звонарев Кут «кохвечер» проводили через одну-две недели после свадьбы⁵⁰⁶. Иногда последний день именовался «хвостом», «хвостиком» (*Schwanz, Schwänzchen*). Дело в том, что свадьбу было принято заканчивать тогда, когда съедали последний куриный хвост⁵⁰⁷.

Итак, свадьба у немцев отличалась большой вариативностью, что не исключало единой ее основы, детерминированной общими социально-экономическими и культурными факторами. Пища играла важную роль на всех этапах свадебного церемониала. Кроме того, она имела максимально высокий семиотический статус. Из всех ритуальных блюд главное место принадлежало хлебу, сопровождавшему невесту на всех этапах обрядности. Состав обрядовой пищи длительное время оставался неизменным. Эта консервативность пищи дает возможность рассматривать ее как материал для изучения пищи в целом в ее историческом развитии⁵⁰⁸.

В семейном цикле обрядов немцев особое место занимала поминальная пища (*Leichtessen, Bekrābnisessen, Nachbekrābnisessen*). Обычно после захоронения присутствующие посещали могилы своих родственников, а затем все шли на поминальный обед, который проходил у соседей или родственников покойного. Среди сибирских немцев распространен обычай, запрещающий устраивать поминки в доме, где лежал покойник. Информанты объясняют это тем, что в доме сохранился запах от покойника, поэтому людям неприятно будет есть⁵⁰⁹.

Данное объяснение вполне обоснованно, но, вероятно, первоначальный смысл запрета все же утрачен. Несмотря на это, его строго соблюдают и в наши дни. Это характерно не только для немецких деревень, но и для сел со смешанным немецко-русским населением. Хотя у русских после обрядового очищения дома поминки проводят именно в том доме, где лежал покойник⁵¹⁰.

⁵⁰⁵ Филимонова Т. Д. Немцы // Брак у народов... С. 39.

⁵⁰⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 46, 48; 2009. Д. 211-1. Л. 25-27.

⁵⁰⁷ Там же. 2001. Д. 152-2. Л. 18-19.

⁵⁰⁸ Листова Н. М. Пища в обрядах и обычаях... – С. 171-172.

⁵⁰⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1992. Д. 79-1. Л. 52, 56; 1997. Д. 181-1. Л. 8; 2007. Д. 189-1. Л. 7; 2009. Д. 211-1. Л. 9, 13, 22, 27.

⁵¹⁰ Толстой Н. И. Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. – М., 1995. – С. 355.

Однако известны случаи нарушения этого запрета. Так, М. Шевардина из д. Глядень Благовещенского района Алтайского края отмечала, что после завершения похоронной процессии ее участники направлялись в дом умершего, где их угощали кофе с булочками. А. Грабовский, житель с. Замелетеновка Любинского района Омской области, утверждал, что поминальный обед устраивали в доме покойного. Баптисты и меннониты, как правило, поминальный обед проводили в церкви или молитвенном доме⁵¹¹.

Поминальная трапеза у немцев Сибири устраивается только в день похорон, поскольку немцы, в отличие от православных, не поминают покойных ни на девятый, ни на сороковой день, ни через год. После смерти, считают они, душа улетает на небо⁵¹² (православные верят, что в течение 40 дней душа, находясь в доме, питается оставленной для нее пищей). Поэтому у немцев не принято во время поминальной трапезы оставлять для умерших родственников еду на столе или на подоконнике⁵¹³.

Поминальный обряд сибирских немцев отличает и то, что у них не принято, завершая погребение, устраивать около могилы поминальную трапезу. Хотя этот обычай имеет древнюю традицию, ведущую свое начало от погребальных жертвоприношений, он широко известен у многих народов⁵¹⁴.

На поминальный обед приглашали не только участников церемонии, но и всех жителей села, всех, кто знал покойного. В с. Новоскатовка Шербакульского района Омской области было принято три раза приглашать на поминальный обед. Из числа родственников, друзей, знакомых покойного выбирали «старшего», который занимался организацией похорон, в том числе поминального обеда. Иногда на обед приглашал пастор. Еду для поминовения не разрешается готовить в доме умершего. Ее можно приготовить в доме у любого из братьев общины⁵¹⁵.

В некоторых селах Западной Сибири приготовлением поминальной пищи занимались специально приглашенные женщины.

⁵¹¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 19; 2007. Д. 189-1. Л. 66–67.

⁵¹² Рублевская С. А., Смирнова Т. Б. Традиционная обрядность... – С. 126.

⁵¹³ См., например: Сурхаско Ю. Ю. Семейные обряды и верования карел. Конец XIX – начало XX в. – Л., 1985. – С. 112.

⁵¹⁴ Сурхаско Ю. Ю. Семейные обряды... – С. 96.

⁵¹⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 3; 2007. Д. 189-1. Л. 20.

В с. Новоскатовка их было шесть. Они накрывали на стол, раскладывали блюда, приносили добавку. К моменту прихода гостей посуда стояла на столах. Однако у меннонитов д. Николаевка до подачи блюд запрещено было класть на стол вилки и ложки⁵¹⁶.

Трапеза начиналась с того, что пастор читал специальную молитву из Библии, присутствующие молились за упокой души умершего и затем приступали к еде. Трапеза тоже молитвой. Прием пищи проходил в несколько этапов в том случае, если участники церемонии не помещались в специально отведенном для этих целей месте⁵¹⁷.

На поминальном обеде за отдельным столом сидели «копальщики» («копачи»), или «могильщики» (*Totenkreber*). В Замелетеновке их было три, четыре или шесть человек. Они ели ту же пищу, что и остальные. Им три раза наливали водку. Денег за работу они не получали, зато им давали с собой еду и спиртное. Копальщикам Новоскатовки давали два литра водки на шестерых⁵¹⁸.

Раньше гостей угощали только кофе с булочками, никаких других блюд не готовили. Так, по рассказам старожилов, поминальный обед лютеран из с. Неудачино Татарского района Новосибирской области состоял из твибака и «слабого» кофе. «На столах все было очень скромно: кофе с молоком и булочками, спиртного не было вообще», – сообщил Х. Герман, житель с. Новоскатовка⁵¹⁹.

И хотя представители старшего поколения утверждают, что до недавнего времени покойного поминали только кофе и булочками, эту точку зрения можно поставить под сомнение. Состав поминального обеда во многом зависел от социального статуса покойного. Так, Я. Дитц писал, что поминальный обед поволжских колонистов «состоит из жаркого, молочной каши и кофе»⁵²⁰. Э. Зайб отмечал, что более состоятельные немцы готовили жаркое, рисовую кашу и кофе, а вот бедные действительно ограничивались только кофе с булочками⁵²¹.

⁵¹⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 8.

⁵¹⁷ Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 43.

⁵¹⁸ Там же. 2001. Д. 152-2. Л. 2; 2007. Д. 189-1. Л. 22.

⁵¹⁹ Там же. 2000. Д. 151-2. Л. 5; 2007. Д. 189-1. Л. 57.

⁵²⁰ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 392.

⁵²¹ Seib E. Der Wolgadeutsche im Spiegel seines Brauchtums. // Heimatbuch. – 1967. – 1968. – S. 209.

Существовал определенный порядок подачи поминальных блюд. В первую очередь подавали супы. Раньше это был перловый суп, сейчас – куриный бульон с лапшой, реже – шницсуп. Затем подавалась рисовая каша, тушеная капуста с мясом или жаркое. В настоящее время перловый суп готовят исключительно на похоронах пожилого человека⁵²².

На сегодняшний день, наряду с обязательными поминальными кофе и булочками, подают колбасы, овощи, фрукты, печенье, конфеты, обязательно пекут ривелькухе. Католики с. Александровка Азовского немецкого национального района Омской области, помимо традиционных кофе с булочками, подавали тушеный картофель с мясом. В настоящее время на похороны готовят не только немецкие блюда, но и блюда других национальностей. Например, в Новоскатовке на похороны готовят борщ, блины. Немцы Литковки ставят на стол котлеты, плов, кутью, пельмени. Однако люди пожилого возраста просят на свои поминки не ставить таких блюд: мяса, по их мнению, на поминках быть не должно⁵²³. Из напитков в основном пьют кофе, чай, компот, минеральную и газированную воду. Желаящие употребляют спиртное. В последующие дни поминки не устраивают.

В последние годы в похоронной обрядности сибирских немцев появился целый комплекс иноэтнических заимствований. Это отразилось и на пище, которая претерпела огромные изменения. На поминальном столе появились нетрадиционные блюда. Стали употреблять спиртное. Увеличилась и стала разнообразной выпечка. Большое влияние оказали кухни соседних народов. Так, немцы стали готовить на похороны борщ, пельмени, плов, блины, кутью.

Этнокультурная специфика пищи

Локальные и конфессиональные особенности пищи.

В пище сибирских немцев сохраняются некоторые особенности, соответствующие различным по происхождению группам исследуемого населения. Наиболее многочисленной группой, проживающей практически во всех населенных пунктах на территории Сибири, где имеется немецкое население, являются поволжские

⁵²² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2001. Д. 152-2. Л. 34, 45–49; 2007. Д. 189-1. Л. 1, 3, 25.

⁵²³ Там же. Ф. I. 1998. Д. 147-2. Л. 13.

немцы. Поволжские немцы наиболее однородны в культурном отношении и составляют подавляющее большинство от всех групп немцев⁵²⁴. В сфере питания сохраняется преемственность с рационом в материнских колониях на Волге.

Изучая проблему вариативности системы питания различных групп немецкого населения Сибири, следует отметить, что главную роль здесь играет место и время выхода предков немцев из Германии. Немцы Поволжья являли собой первую волну немецкой колонизации в России. Большинство из них были выходцами из Гессена, а также из Баварии, Саксонии, Вюртемберга, Бадена, Ганновера, Эльзаса, Лотарингии и некоторых других земель Германии⁵²⁵. Характерной чертой поволжских немцев стала консервация социальных, языковых и культурных традиций (в том числе и питания) различных германских государств середины XVIII в.⁵²⁶

Из всех групп изучаемого населения для поволжских немцев менее всего характерно соблюдение каких-либо пищевых табу. Так, им присуще менее строгое соблюдение запретов во время постов – предрождественского и предпасхального. Видимо, это объясняется влиянием лютеранства с его не такими строгими церковными правилами. Причем и большинство поволжских немцев-католиков менее строго соблюдает пост: не едят мясо в среду (дополнительно к обычному отказу от его употребления в пищу по пятницам), в то время как строгое соблюдение поста подразумевает отказ от продуктов животного происхождения на весь период⁵²⁷.

В пище поволжских немцев сохранились областные различия германских земель. В большинстве своем представители данной группы были выходцами из средненемецких земель Западной и Восточной Германии. Однако среди них были также вы-

⁵²⁴ *Савранина Т. В.* Этническое самосознание и этнический состав немцев Западной Сибири // Немцы в Омском Прииртышье. Материалы Областных молодежных научных чтений, посвященных 240-летию издания Манифеста Екатерины II о приглашении иностранных колонистов в Россию и 10-летию Немецкого культурного общества «Согласие». – Омск, 2003. – С. 160.

⁵²⁵ *Volk auf dem Weg.* – 1993. – S. 5.

⁵²⁶ *Плеве И. П.* Немецкие колонии на Волге во второй половине XVIII века. – М., 1998. – С. 10.

⁵²⁷ *Рублевская С. А.* Календарная обрядность немцев... – С. 63.

ходцы из Северной и Южной Германии. В целом северные немцы предпочитали картофель, который присутствовал в их меню во всех видах. Так, если на юге Германии, в Баварии, клецки делали из обычной муки, то на севере страны, в Саксонии, их готовили из картофеля. Южным немцам были свойственны мучные блюда из вареного теста и лапши.

Примечательно и то, что в пище прослеживаются внутриэтнические различия немцев, что выразилось в названии ряда блюд. К примеру, перевитые полоски теста, обжаренные в масле (русский аналог – хворост), у поволжских и украинских немцев именовались «кробелем», а волынские немцы их называли «*Schulzohren*»; блюдо из толченого картофеля, перемешанного с небольшим количеством муки, для волынских немцев «*Fuscher*», поволжские именовали это блюдо «*Auskschepte*»⁵²⁸. И таких примеров очень много.

В Сибири, как и в Поволжье, немцы в большом количестве употребляли мясо, в основном свиное. Одним из любимых мясных блюд поволжских немцев были дрожжевые галушки с капустой (*Hefeklös*), представители других этнолокальных групп именовали их «штруделем». Повсеместно распространенным немецким блюдом является куриная лапша, но только у поволжских немцев встречается суп-лапша из курицы с начинкой (*Nudelsupp mit Filsel*). В качестве начинки использовали черствый батон, перемешанный с яйцом, изюмом и сливочным маслом. Иногда добавляли пассерованный лук⁵²⁹.

Из напитков, помимо кофе, поволжские немцы особо предпочитали степной чай, состоящий из Богородской травы с прибавлением солодкового корня. К нему всегда подавали Kuchen (*Kuchen*). Употребление алкогольных напитков характерно именно для этой группы немцев, поскольку она в большинстве своем представлена лютеранами. Рецепт приготовления самогона из патоки, очень популярного в первой половине XX в., по словам информантов, был привезен немцами из Поволжья⁵³⁰.

⁵²⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2009. Д. 211-1. Л. 13–17.

⁵²⁹ Там же. 2001. Д. 152-2. Л. 2.

⁵³⁰ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 6–8; 2001. Д. 152-2. Л. 21–22; 2007. Д. 189-1. Л. 9–11.

Таким образом, поволжские немцы сохранили локальные особенности пищи, отличающие их от других групп немцев.

Локальные особенности пищи характерны и для другой группы немцев, поселившихся в Сибири – для украинских немцев, которые в настоящее время составляют около 4 % немецкого населения региона⁵³¹. В основном это выходцы из Пфальца, Эльзаса, северной части земли Баден, а также из Вюртемберга, то есть из районов юго-западной Германии⁵³². В питании данной этнолокальной группы нашли отражение изменения, которые произошли в германских государствах за полвека после первой волны колонистов, прибывших на Волгу.

Одно из популярных блюд украинских немцев – «паровая лапша» (*Dampfnudel*) и не встречающийся у других групп «зельс», который готовили из мяса в больших бочках (вместимостью до 100 л). Для этого куски мяса заливались сывороткой и хранились длительное время (до года). Характерная особенность пищи данной группы – обязательный ингредиент многих блюд, например фасолевого супа, – копченое мясо. В полдник обязательно давали копченый окорок с яйцами⁵³³.

Весьма популярным было копчение свиного желудка, начиненного субпродуктами (*Seltison*). Такой продукт выполнял и символическую функцию. Например, украинские немцы-католики подвешивали его с целью оберега на чердаке, где он висел до Пасхи⁵³⁴.

У данной группы немцев распространены мучные блюда – лапша (*Nudeln*), пирог «рибельплетц» (*Riebelplotz*), пышки из кислого теста (*Rolkuche*), различные виды булочек (*Twieback, Krusen, Zopf*) и др., в чем проявляется их южногерманское происхождение⁵³⁵.

Из напитков у украинских немцев, в отличие от других этнических групп, наиболее распространены муссы, которые подают каждое воскресенье. Готовят их из молока, ревеня, фруктово-

⁵³¹ Савранина Т. В. Этническое самосознание... – С. 160.

⁵³² Volk auf dem Weg. – 1993. – S. 46.

⁵³³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2005. Д. 182-1. Л. 6–7, 16, 37–38, 60–63.

⁵³⁴ Там же. 1992. Д. 173-1. Л. 39; 1993. Д. 173-1. Л. 18; 2005. Д. 182-1.

Л. 3–4.

⁵³⁵ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 8, 16; 2005. Д. 182-1. Л. 56–57.

ягодных смесей⁵³⁶. Довольно часто употреблялись алкогольные напитки. Исследователи отмечали, что немцы на Украине, в отличие от своих соседей, водки пили мало, но зато пили очень много вина, которого у них с разведением виноградников стало в изобилии⁵³⁷. В Сибири украинские немцы пили домашнее вино из ягод и самогон (*Schnaps*) на основе сахарной свеклы и пшеницы⁵³⁸.

Мигранты привезли с собой не только немецкие культурные традиции, но и украинские заимствования с мест промежуточного, более чем столетнего, проживания на Украине⁵³⁹. Так, украинские немцы научились готовить борщ, галушки и более десятка сортов вареников.

Ряд отличительных черт имела и пища волынских немцев. Возникновение немецких поселений на Волыни относится к последнему этапу колонизации. Хотя освоение иностранцами этого региона происходило в течение всей первой половины XIX в., но массовый характер она приняла во второй половине этого века. По происхождению большинство волынских немцев являются северными, на две трети они были выходцами из привислянских губерний Царства Польского, что определило во многом их ориентацию как экономическую, так и культурную⁵⁴⁰.

Среди волынских немцев в Сибири большое распространение получило выращивание хмеля, из которого готовили дрожжи и варили пиво. Такая любовь к этой культуре была унаследована от прежнего места проживания. Волынь в конце XIX – начале XX вв. являлась основным поставщиком хмеля в империи. По данным М. Костюка, из 4 690 десятин земли, занятых на Волыни хмельни-

⁵³⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2005. Д. 182-1. Л. 6–7, 16, 37–38.

⁵³⁷ Шелухин С. Немецкая колонизация на юге России. – Одесса, 1915. – С. 51; Василенко В. Н. Быт колонистов Люстдорфа на рубеже XIX–XX вв. // Немцы Одессы и Одесского региона : сб. докл., сделанных на Междунар. науч. конф. в Геттингене (Германия). – Одесса, 2003. – С 237–251.

⁵³⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2002. Д. 157-2. Л. 5; 2005. Д. 182-1. Л. 40–45.

⁵³⁹ Фурсова Е. Ф. Меннониты юга Западной Сибири в XX веке: традиции и новации (материалы полевых исследований) // Немецкий этнос в Сибири : альманах гуманитарных исследований. – Новосибирск, 2000. – Вып. 2. – С. 130–133.

⁵⁴⁰ Герман А. А., Иларионова Т. С., Плева И. Р. История немцев России : учебное пособие. – М., 2005. – С. 10.

ками, 500 десятин (11 %) принадлежали немцам. В соседних украинских селах его выращивание не получило распространения⁵⁴¹.

Блюда на Волыни большей частью готовились просто. Много и охотно съедалось пирогов. Зимой в основном пироги делали с творогом.

В Сибири у волынских немцев главное место в рационе занимали блюда из картофеля, что указывает на северное происхождение данной группы. Наиболее распространенными блюдами были фушер (*Fuscher*), картофельные клецки (*Kartoffelklees*), картофельные оладьи (*Kartoffelplaz*). Последние готовили с начинкой из мяса (*Fleischpirogen*) и творога (*Käspirogen*). Для приготовления фушер отварной подсоленный картофель перемешивали с небольшим количеством муки. На сковороду нарезали сало, ложкой выкладывали фушеры, которые жарились до золотистой корочки. С удовольствием ели клецки из вареного и сырого картофеля⁵⁴². Кроме того, волынские немцы готовили блюдо из картофеля и толченого гороха, именуемое «*Stamperpsen*» и не встречающееся у других групп исследуемого населения⁵⁴³.

Конфессиональная неоднородность являлась одним из главных факторов, обусловивших локальное многообразие пищи немцев Сибири. Среди немцев, наряду с католиками и протестантами-лютеранами, были и представители таких протестантских деноминаций, как баптисты, меннониты, пятидесятники, адвентисты и др. Долгое время отдельные группы иммигрантов держались изолированно от инонациональных соседей и от немцев другого вероисповедания, что способствовало в том числе и сохранению некоторых особенностей в питании.

⁵⁴¹ Костюк М. Немецкі колонії на Волыні (XIX – початок XX ст.). – Тернопіль, 2003. – С. 127; Кремлинг Л. Фасова Рудня (на Житомирщині) // Родина Волынь : статьи и воспоминания о жизни и деятельности немцев на территории современных Житомирской, Ровенской и Волынской областей Украины. – Серия «Труды Житомирского научно-краеведческого общества исследователей Волыни». – Житомир, 1998. – Т. 17. – С. 124–145.

⁵⁴² Мольцман Э. Осень и Рождество на Волыни // Родина Волынь: статьи и воспоминания о жизни и деятельности немцев на территории современных Житомирской, Ровенской и Волынской областей Украины. – Серия «Труды Житомирского Научно-краеведческого общества исследователей Волыни». – Житомир, 1998. – Т. 17. – С. 104–107.

⁵⁴³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2008. Д. 206-1. Л. 19.

Особо следует выделить меннонитов – этническую группу, имеющую значительные отличия от других групп российских немцев. Переселение меннонитов в Россию относится ко второму этапу колонизации и связано с освоением Новороссии. В большинстве своем они были выходцами из Западной Пруссии. Мигранты из Восточной Пруссии по своему этническому происхождению являлись потомками голландцев (около 60–65 %), фризов (до 20 %), фламандцев и нижних саксонцев (15–20 %) ⁵⁴⁴. Меннониты составляют около 5 % от всего немецкого населения ⁵⁴⁵. В последнее время наблюдается переход основной массы меннонитов в наиболее близкое к ним по религиозным воззрениям конфессиональное течение – баптизм.

На формирование данной общности оказали влияние жесткие требования к чистоте веры, строгое соблюдение религиозных принципов. А. Н. Ипатов отмечал, что «ритуально-пищевая обособленность меннонитов является и поныне составной частью введенного ими общего комплекса ограничений, к которому относятся запреты употреблять спиртные напитки, курить табак, запрещение танцев, азартных игр, чтения книг светского содержания и т. д.» ⁵⁴⁶.

Весь уклад общественного бытия меннонитов теологически детализирован. Значительным отличием их от прочих групп российских немцев являлось то, что меннониты практически вытеснили светский элемент из этноса, заменив его конфессиональным. К яркой иллюстрации этого феномена можно отнести наличие у них только культовых праздников, связанных с мифологической биографией Христа и справлявшихся в семьях или в целом общиной на молитвенных собраниях. Из светских праздников меннониты отмечают только Новый год, практически сливая его с «Рождеством Христовым» ⁵⁴⁷.

У немцев-протестантов, в том числе и меннонитов, основные христианские праздники, называвшиеся «крестовыми», хро-

⁵⁴⁴ Postma J. S. Das niederländische Erbe der preußisch-russländischen Mennoniten in Europa, Asien und Amerika. – Leewarden, 1959. – S. 106.

⁵⁴⁵ Савранина Т. В. Этническое самосознание... – С. 161.

⁵⁴⁶ Ипатов А. Н. Меннониты (Вопросы формирования и эволюции этноконфессиональной группы). – М., 1978. – С. 33–34.

⁵⁴⁷ Там же. С. 37.

нологически почти совпадали с русскими (отмечалась небольшая разница), однако в существовавших традициях наблюдались известные различия. Так, отличием было отсутствие постов, в том числе перед Рождеством и Пасхой, постных дней недели, отрицательной отношении к шумным праздничным застольям⁵⁴⁸.

Как отмечалось выше, уровень хозяйственного и культурного развития меннонитов был выше, чем у остальных групп немцев. Благодаря распространенному среди меннонитов обычаю взаимного вспомоществования, неурожаи не были бедствием даже для беднейших хозяйств.

Любимыми кушаньями немцев-меннонитов были и остаются квашеная капуста с картофельным пюре (*Schmukomst*), с салом (*Komst met Sola*), свиные ребра с салом «ребшкер», фасолевый суп (*Schobelsupp*), обязательным ингредиентом которого является копченое мясо, по вечерам – картофель (*Itscheke*)⁵⁴⁹.

Самым распространенным изделием из теста является «твибак» – соленая двойная булочка. Это блюдо – визитная карточка меннонитской кухни. Булочки «твибак» пеки каждую субботу. Они входили в перечень обязательных свадебных блюд. Их также готовили на любые праздники, похороны. Традиционной выпечкой меннонитов является и пирог «штола» (*Stollen*)⁵⁵⁰.

Ни одно воскресенье у меннонитов раньше не проходило без любимого напитка – мусса, основу которого составляли молоко и различные фруктово-ягодные смеси. Его часто готовили осенью, когда созревали любимые немцами ягоды, например крыжовник. Также популярен был мусс из ревеня⁵⁵¹.

Наиболее близкой к меннонитам конфессиональной группой являются баптисты. Для баптистов, как, впрочем, и для всех протестантов, не характерно соблюдение постов, в том числе перед Рождеством и Пасхой. Протестанты считали, что Библия не устанавливала подобных обычаев, Иисус Христос не назначал

⁵⁴⁸ Фурсова Е. Ф. Календарные обычаи... – С. 254–261.

⁵⁴⁹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 8, 21, 29, 39; 2005. Д. 182-1. Л. 3–4, 16, 33, 40,

⁵⁵⁰ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 8; 2000. Д. 181-5. Л. 36; 2005. Д. 182-1. Л. 13, 21, 29–33, 37–38, 41, 47.

⁵⁵¹ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 6, 9–11; 2005. Д. 182-1. Л. 6–7, 16, 21, 33, 37, 40–41.

специальных дней и времени поста для своих последователей, поэтому пост – личное дело каждого верующего.

Пища немцев-баптистов во многом была схожа с пищей меннонитов. Также среди праздничных блюд главное место занимала тушеная капуста с картофельным пюре, штрудель, гусь с яблоками или утка⁵⁵². Любимым блюдом баптистов являлось и жаркое, которое готовили довольно часто не только по праздникам, поскольку в их хозяйствах содержалось немало птиц и кроликов⁵⁵³.

Как и меннониты, баптисты довольно скромно проводили поминальный обед, без особо пышных угощений, исключавших спиртные напитки. Информанты отмечают, что «обязательным и единственным поминальным блюдом были булочки и кофе. Это передавалось из поколения в поколение»⁵⁵⁴.

Для меннонитов и баптистов характерно то, что все праздники и обряды имели общинный, коллективный характер и отмечались в молитвенном доме. Очень интересно проходил праздник по случаю уборки урожая или праздник (*Erntefest, Felderfest*) благодарения за урожай (*Erntedankfest*). Его отмечали в воскресенье после окончания уборочных работ. Для участия в празднике приезжали гости из общин соседних деревень. В этот день молитвенный дом украшался гирляндами из лучших овощей, выращенных в этом году, жатвенными венками, снопами колосьев, собранных последними на поле. Эти снопы и венки хранили до следующего урожая. После молитвенного собрания устраивали праздничный обед, в котором принимали участие все члены религиозной общины. Состав праздничного обеда был описан нами выше⁵⁵⁵.

В Сибири немцы-лютеране сохранили ряд особенностей в сфере питания, выделяющих их среди других групп немецких переселенцев. Для них были характерны шумные праздничные застолья, сопровождавшиеся обильной едой, напитками, песнями и танцами. Как и для всех протестантов, лютеранам несвойственно соблюдение каких-либо постов. По словам Каролины Фишер

⁵⁵² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 3; 1998. Д. 147-1. Л. 4; 2005. Д. 182-1. Л. 11, 70–72.

⁵⁵³ Там же. 2006. Д. 188-1. Л. 3.

⁵⁵⁴ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 4.

⁵⁵⁵ Там же. 1994. Д. 172-1. Л. 33; 2005. Д. 182-1. Л. 7–8, 85–86.

из с. Новоскатовка Шербакульского района Омской области, понятия «пост» не существовало даже перед Рождеством и Пасхой⁵⁵⁶. Однако лютеране с. Октябрьское Горьковского района Омской области по пятницам соблюдали пост, отказываясь от употребления в пищу мяса, вместо него варили галушки (*Klees*)⁵⁵⁷.

Лютеране в Сибири повсеместно отмечали и религиозные, и светские праздники. Самыми значительными праздниками годового цикла были Рождество и Пасха. Праздником, не характерным для католиков, но сближающим лютеран с баптистами и меннонитами, является праздник урожая. Новацией стало введение в лютеранский церковный календарь богородичных праздников, что, по мнению О. В. Курило, связано с особым почитанием Богородицы на Руси⁵⁵⁸.

Синкретизм христианских представлений с дохристианскими наблюдался в праздновании Пасхи, в том числе и в ритуалах, связанных с яйцом, пасхальным зайцем. К празднику Пасхи в семьях традиционно красили яйца. В отличие от православной и католической традиции пищу в церкви не освящали. Живя в России, рядом с русским православным населением, лютеране перенимали православные традиции, связанные с праздниками (сроки, дни, ритуальную пищу). Так, среди российских немцев наблюдается двойное празднование Пасхи и Рождества (по лютеранскому и православному календарям), приготовление на Пасху куличей и творожной пасхи, а также несвойственное лютеранской традиции почитание праздничных дней, посвященных Богоматери и святым⁵⁵⁹.

Традиция пищевых запретов и ограничений соблюдалась в Сибири лишь немцами-католиками. Главными праздниками католики считали Рождество и Пасху. Перед этими праздниками принято было поститься. Однако католики с. Осиповка Горьковского района Омской области употребляли в пост молоко, нарушая тем самым запрет на употребление продуктов животного происхождения. Во время предрождественского и предпасхального

⁵⁵⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2001. Д. 152-2. Л. 13, 15; 2005. Д. 182-1. Л. 35–36, 53; 2007. Д. 189-1. Л. 4–6, 9–11,

⁵⁵⁷ Там же. 1999. Д. 149-2. Л. 9.

⁵⁵⁸ Курило О. В. Церковные праздники лютеранского... – С. 99–111.

⁵⁵⁹ Курило О. В. Лютеране в России (XVI–XX вв.). – М., 2002. – С. 100.

постов запрещено проводить свадьбы. 24 декабря до полуночи запрещалось есть мясо⁵⁶⁰. В Адвент и последнюю неделю перед Пасхой уменьшалось количество потребления пищи. В Страстную пятницу, субботу и воскресенье не ели мяса. Разрешалось есть лишь рыбу. Этим самым они напоминают, что Христос в этот день был распят. Как говорят информанты, «в Адвент нужно чаще молиться, меньше есть»⁵⁶¹. Кроме этого, католики каждую пятницу соблюдали пост: отказывались от мяса. Они практически не употребляли свинину. Алкогольные напитки в данной группе не запрещены.

Итак, проведенный анализ пищи различных групп немцев показал, что для нее характерно наличие локальных и конфессиональных особенностей. Причиной этого является сложный этнический и конфессиональный состав немецкого населения Сибири. Основой для вариативности послужили локальные особенности, сложившиеся до переселения немцев в Россию в различных частях Германии. В Сибири в условиях локальной замкнутости поселений пищевые традиции ежедневно воспроизводились в семье и долгое время оставались неизменными.

Традиции и новации в пище. Известно, что материальная культура каждого народа в большей степени детерминирована развитием экономики и природно-климатическими условиями. С этнографической точки зрения важнейшей составной частью материальной культуры, отличающейся наибольшей консервативностью и устойчивостью по сравнению с другими ее элементами, является пища.

Особенности пищи немецкого населения Сибири вызваны многими факторами, среди которых важное место занимают традиции германских земель, особенности питания в местах промежуточного проживания немцев (Поволжье, Украина, Вольны), гетерогенность немецкого населения, природные условия Сибири, национальные кухни народов-соседей, а также материальный уровень жизни людей.

В пище немцев Сибири выделяется устойчивый традиционный пласт, характерный для пищи немцев основной зоны проживания. Кухня немцев Германии была разнообразна и варьиро-

⁵⁶⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2005. Д. 182-1. Л. 46–51; 2007. Д. 189-1. Л. 22–23.

⁵⁶¹ Там же. 1994. Д. 172-1. Л. 13.

валась от региона к региону. Наряду с областными различиями, в пище всегда существовали и социальные различия. Пища богатых отличалась значительной калорийностью и бóльшим ассортиментом блюд. Пища бедняков была всегда скудной и однообразной: мучнистые похлебки, картофель, репа, хлеб и каша.

Со второй половины XVIII в. главное место в питании населения Германии (в большей степени это характерно для севера страны) занимал картофель. О значении картофеля в пище крестьян-бедняков Германии говорит следующее изречение:

Kartoffel in der Früh,	Картофель рано утром,
Zu Mittags in der Brüh,	К обеду – отварной картофель,
Des Abends mitsamt	Вечером – в мундире...
dem Kleid...	

Kartoffeln in Ewigkeit! Вечный картофель⁵⁶²!

Крестьянская пища была довольно однообразной, за исключением праздничных дней. Обеденные блюда повторялись из недели в неделю. В одном из тюрингенских детских стихотворений говорится об этом:

Heute ist Sonntag, da ist Geldtag.
Heute ist Montag, das gibts Aufgewärmtes.
Heute ist Dienstag, das gibts frisch Gekochtes.
Heute ist Mittwoch, da ist Mustag.
Heute ist Donnerstag, da ist Kloßtag.
Heute ist Freitag, da ist Fleischtag.
Heute ist Sonnabend, da ist Suppentag.
Сегодня воскресенье – денежный день.
Сегодня понедельник – едят подогретое
(вчерашее).
Сегодня вторник – едят свежесвареное.
Сегодня среда – день каши.
Сегодня четверг – день клецок.
Сегодня пятница – мясной день.
Сегодня суббота – день супа⁵⁶³.

В некоторой степени это относилось и к меню городской мелкой буржуазии (ремесленников, мелких торговцев и т. д.).

⁵⁶² Народы Зарубежной Европы. – М., 1964. – Ч. 1. – С. 782.

⁵⁶³ Там же. С. 783.

Порядок приема блюд был таков: ели три раза в день; на завтрак (*Frühstück*) – сыр, колбаса, хлеб, яйца, масло, конфитюр. На обед (*Mittagessen*) подавалась горячая пища. Во время ужина (*Abendbrot*) ели «легкую пищу»⁵⁶⁴. По составу обедов можно было проследить территориальные различия немецкой пищи. Так, южные немцы предпочитали мучные блюда из вареного теста (*Spätzle*) и лапши (*Nudeln*), а северные – картофель (*Kartoffel*). Клецки в Баварии обычно делали из муки, а в Саксонии и Тюрингии – из картофеля⁵⁶⁵.

Из мяса немцы предпочитали свинину, хотя в их меню можно было встретить и блюда из говядины и мяса птицы. В прошлом лишь в Северной Германии во время обеда ели относительно много мяса, в других же областях его ели только по определенным дням, что в известной степени, очевидно, объясняется религиозными запретами католической церкви. Простолоудины в прошлом ели главным образом вареное мясо, жаркое же было преимущественно господской едой. Бедняки вообще довольствовались лишь внутренностями убитого скота и другими мясными отходами⁵⁶⁶.

Население заготавливало продукты впрок. Одной из форм консервирования мяса было приготовление домашних свиных колбас, копчение и засолка говяжьего и свиного мяса. Известна Германия, прежде всего, тяжелой и жирной пищей: колбасой, сосисками, ветчиной, которые в зависимости от регионов носили собственные имена и имели собственную рецептуру и, соответственно, вкус. Широкое использование их – характерная особенность немецкой кухни. Сосиски с тушеной квашеной капустой получили всемирную известность.

Наиболее распространенными блюдами были жареная колбаса (*Bratwurst*), свиная ножка с квашеной капустой или гороховым пюре (*Eisbein mit Sauerkraut oder mit Erbsbrei*), различные супы (*Suppen*), которые назывались «айнтопф» (*Eintopf* – обед из

⁵⁶⁴ Kochen. Ein Neues Rezeptbuch für alle Leute, die mit Leidenschaft Gakken und brutzeln, kochen und mixen und... essen. – Leipzig, 1979.

⁵⁶⁵ Воронина Т. А. Традиции хлебопечения у разных народов мира // Хлеб в народной культуре : этнографические очерки. – М., 2004. – С. 34–35.

⁵⁶⁶ Народы Зарубежной Европы. – С. 784.

одного блюда). Для приготовления «айнтопфа» все продукты варили в одной кастрюле: мясо, картофель, горох, морковь и т. д. Различали *Nudeleintopf*, *Bohneneintopf*, *Möhreneintopf*, *Reisentopf*, *Linseneintopf*⁵⁶⁷.

В повседневном меню немцев важное место занимало молоко и продукты его переработки. Из молока (коровьего, козьего и овечьего) готовили масло, сыр, творог. В настоящее время Германия – одна из стран, где молочные продукты достигли большого разнообразия. Наряду с различными сортами сыров, среди которых преобладал кисломолочный Гарцский сыр, существовало многообразие сортов йогурта, пахты и квашеного молока.

Из продуктов растительного происхождения важную роль играли блюда из зерна и муки. К моменту переселения первой волны колонистов немцы ели в основном кашу, приготовленную из продуктов размола. Каша из различных злаков, бобовых растений была обязательной принадлежностью праздничного стола. Согласно народным представлениям, употребление в пищу на Рождество большого количества зерен должно было способствовать хорошему урожаю в наступающем году. В некоторых окрестностях Германии на свадьбу готовили пшено и молоко с красным сахаром (*Hirse und Milch mit rotem Zucker galt als typische Hochzeitsspeise*). Блюдо имело символическое значение: как пшено набухает в воде, так должно увеличиваться счастье в доме⁵⁶⁸.

Хлеб считали добавочным продуктом. Его пекли чаще всего из овсяной муки, реже – из ячменной и ржаной. В целях экономии к ржаной муке часто добавляли овсяную. Только зажиточные немцы пекли хлеб из пшеничной муки. Муку мололи сначала на ручных, а потом – на водяных и ветряных мельницах. Хлеб пекли дома или в общественной печи. Такую печь устраивали в специальном общинном доме (*Backhaus*). Топили ее по очереди, и по жребию устанавливалась очередность выпечки хлеба (так называемая *Backespiel* в Тюрингии и Гессене)⁵⁶⁹.

⁵⁶⁷ Мальцева Д. Г. Германия: страна и язык. Лингвострановедческий словарь. – М., 2000. – 2-е изд., испр. и доп. – С. 240.

⁵⁶⁸ Там же. С. 122.

⁵⁶⁹ Воронина Т. А. Традиции хлебопечения.... – С. 34–35.

Большим разнообразием отличались изделия из теста. Особенно много готовили их на праздники. Так, к Рождеству выпекали самые разнообразные крендели (*Brezel*), пирог с посыпкой (*Streuselkuchen*), булочки (*Semmel*), рождественский пряник (*Pfefferkuchen*), рождественский пряник-домик (*Pfefferkuchenhäuschen*) и т. п. Уже 450 лет пекут знаменитые пряники в городе Pulsnitz (рядом с Дрезденом), рождественские (*Lebkuchen*), медовые (*Hönigkuchen*). При этом используют корицу, кориандр, анис и другие пряности, для которых в Средние века было одно общее название Pfeffer⁵⁷⁰.

Символическое значение имело фигурное печенье, которое пекли в форме животных, птиц, в виде кольца, ромба и др. В Лейпциге такое печенье по форме напоминало певчих птичек (*Leipziger Lerchen*). В последние десятилетия многие не пекут дома, а покупают печенье в булочных.

Необходимо отметить тот факт, что и числа у немцев имели знаковое значение. Например, с числом семь связан обычай готовить в «Зеленый четверг» (перед Пасхой) суп из семи трав (*Siebenkräutersuppe*): лука (*Lauch*), салата (*Salat*), шпината (*Spinat*), петрушки (*Petersilie*), лука-резанца (*Schnittlauch*), щавеля (*Sauerampfer*), одуванчика (*Löwenzahn*). Считалось, что употребление в этот день зелени и овощей принесет здоровье⁵⁷¹.

Расширение торговых связей внесло некоторые изменения в питание населения: меню начало обогащаться за счет привозных продуктов: риса, фруктов, кофе. Уже в середине XVIII века кофе получает широкое распространение в Германии и становится буквально народным напитком (*Volksgetränk*). Его пили в течение дня в основном богатые бюргеры. Среди бедных слоев населения большое распространение получил кофе из злаковых.

Из алкогольных напитков национальным по праву считается пиво – один из местных культурных феноменов. Каждый регион и каждая пивоварня производили пиво особого вкуса и консистенции. Никто в мире не пьет его столько, сколько немцы. К пиву немцы относились с уважением и даже с некоторым трепетом. Часто они называли пиво «flüssiges Brot» – «жидкий хлеб».

⁵⁷⁰ Мальцева Д. Г. Германия: страна и язык. – С. 249–250.

⁵⁷¹ Там же. С. 113.

Этот напиток имеет давнюю историю. Он был известен еще древним германцам. В средние века пиво считалось одним из основных пищевых продуктов. С начала XIX в. по настоящий день в Мюнхене ежегодно проводится крупнейший пивной фестиваль в мире, на котором поглощается более 10 млн кружек пива.

Система питания того или иного этноса зависит не только от его культурно-бытовых традиций и уровня социально-экономического развития, она также содержит значительное число заимствований, приобретенных в ходе межэтнических контактов и культурного взаимодействия народов. В результате общения с соседями разных национальностей кухня сибирских немцев обогатилась новыми блюдами, которые пришлось им по вкусу и вошли в повседневное употребление. Значительное влияние на пищу немецкого населения Сибири оказала славянская культурная традиция питания.

Из заимствованных русских первых блюд наиболее распространены были щи. Это основное жидкое горячее блюдо на русском столе вот уже более тысячелетия. Для первых немцев поселенцев они представляли нечто новое, чего немецкая кухня не знала. Г. Г. Дингес отмечал: «На первое почти ежедневно подается кушанье, называемое “аши” (т. е. щи, может быть, в основе этой формы лежит народная форма ащи), род супа, приготовляемого из кислой капусты»⁵⁷².

Щи готовили из квашеной капусты, которую запасали в большом количестве. В летнее время часто готовили «зеленые щи» из щавеля, крапивы и ревеня. Часто их варили из копченого свиного мяса и подавали холодными со сметаной⁵⁷³. Обязательным в них остается наличие кисловатого вкуса, что, по мнению В. А. Липинской, можно считать наследием древнего напитка – мучных щей⁵⁷⁴. «Зеленые щи» с крапивой обязательно готовили

⁵⁷² ОГУ ГИАНП. ОАФ-Р-1821. Оп. 1. Ед. хр. 18. Л. 35.

⁵⁷³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 39–40; 2005. Д. 182-1. Л. 16, 21, 50–52.

⁵⁷⁴ Липинская В. А. Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001. – С. 18–40.

на Пасху, в «Зеленый четверг» (*Gründonnerstag*). Блюдо имело ритуальное значение.

Излюбленным блюдом немцев были пельмени (от пермяцкого «тестяное ухо»), попавшие на немецкий стол через русскую кухню. Пельмени являются древнейшим ритуальным блюдом народов северо-востока европейской части России – пермяков, коми, удмуртов. В русскую кухню пельмени перешли в конце XIV – начале XV в. с Урала⁵⁷⁵. Немцы Сибири употребляли их в качестве первого и второго блюда. В зимний период заготавливали пельмени впрок путем замораживания. Они вошли не только в повседневный рацион немцев, но и стали в некоторых населенных пунктах обязательным праздничным блюдом. Так, их непременно готовили на свадьбу, Рождество и другие праздники⁵⁷⁶.

Менее распространены были такие русские первые кушанья, как окрошка и уха. Окрошку готовили в летнее время на квасе, кефире или минеральной воде. Уху варили из свежей, замороженной рыбы и консервов⁵⁷⁷.

Немцы переняли у русских холодец, который стал неотъемлемым элементом рождественского стола. Для его приготовления использовали голову (*Kopf*), ноги (*Fieβ*), уши, хвост забитой свиньи. Из салатов частым блюдом повседневного и праздничного стола являются оливье и винегрет⁵⁷⁸.

Из мучных изделий заимствованы куличи и пасхи, однако в отличие от православного русского населения их не принято было освящать (это не относится к немцам-католикам). Как и славяне, немцы к свадьбе пекли каравай, которым родители встречали молодоженов после загса⁵⁷⁹.

Некоторые блюда немецкой кухни имели аналоги в русской кухне. Одним из таких универсальных блюд является кребель, ко-

⁵⁷⁵ Похлебкин В. В. О кулинарии от А до Я : словарь-справочник. – Алма-Ата, 1989. – С. 164.

⁵⁷⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2005. Д. 182-1. Л. 21, 37–38; 46–48; 49–53; 2007. Д. 189-1. Л. 4–6, 9–11, 38.

⁵⁷⁷ Там же. 2005. Д. 182-1. Л. 23–25.

⁵⁷⁸ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 40; 1998. Д. 147-1. Л. 10–11; 2005. Д. 182-1. Л. 46–51; 2007. Д. 189-1. Л. 41.

⁵⁷⁹ Там же. 2002. Д. 157-2. Л. 42–43; 2005. Д. 182-1. Л. 5, 21–25.

торый у русского населения именуется хворостом («стружки», «вергуны», «кудри», «розанцы», «пряженцы»)»⁵⁸⁰.

Особенности русской кухни, определяемые совершенно иными хозяйственно-бытовыми условиями, естественно бросались в глаза немецким переселенцам. Они близко познакомились с русской крестьянской кухней, с ее пирогами и блинами, которые являлись общепотребительной пищей⁵⁸¹.

Проживая в такой «чайной стране», как Россия, немцы не могли не позаимствовать традиции чаепития. Кроме чая, у русского населения переняли квас. Для русского изделия употребляли русское слово (*Quaas*), которое и в настоящее время налицо у немцев в широких географических пределах⁵⁸². Из алкогольных напитков наибольшее распространение получил самогон⁵⁸³.

Значительное влияние на пищу немецкого населения Сибири оказала украинская кухня. Многие украинские блюда получили признание у немцев, например знаменитый украинский борщ (*Borscht, Krausupp*). Для украинцев же Сибири термин «борщ» означал любое первое блюдо, борщом называли и окрошку, и ботвинью, и свекольник. Немцы готовили борщ и горячим на мясном бульоне, и холодным с овощами, зажаренными на сале или постном масле. Он является незаменимым блюдом праздничных дней. В последнее время его часто готовят на свадьбу. В некоторых группах немцев, подобно украинцам, борщ стал обязательным блюдом поминального стола⁵⁸⁴.

У украинцев немцы переняли и такое блюдо, как «сельтисон» (*Seltison*), которое готовили из внутренностей забитой свиньи. Для этого желудок вычищали и набивали кусочками субпродуктов⁵⁸⁵.

⁵⁸⁰ Жижунова М. А. Этнокультурные процессы и контакты у русских Среднего Прииртышья во второй половине XX века. – Омск, 2004. – С. 143.

⁵⁸¹ ОГУ ГИАНП. ОАФ-Р-1821. Оп. 1. Ед. хр. 18. Л. 33.

⁵⁸² Там же.

⁵⁸³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 6–8; 2002. Д. 157-2. Л. 42.

⁵⁸⁴ Там же. 1996. Д. 174-1. Л. 29; 1998. Д. 147-1. Л. 7; 2001. Д. 152-2. Л. 20; 2005. Д. 182-1. Л. 21–25, 46–50.

⁵⁸⁵ Там же. 1992. Д. 173-1. Л. 39; 1993. Д. 173-1. Л. 18; 2005. Д. 182-1. Л. 3–4.

Украинским традициям соответствует и употребление вареников и знаменитых галушек (Klees, Klös, Klöße). Украинские немцы настолько к ним привыкли, что считают их национальным немецким блюдом. Вареники – одно из самых специфических украинских блюд. Они представляют собой бездрожжевое тесто, начиненное каким-нибудь фаршем⁵⁸⁶. Немцы готовили их с разнообразной начинкой: картофелем, творогом, ревенем, вишней, пасленом и т. д. Их делали треугольной и квадратной формы. Большой разновидностью отличались вареники, приготовляемые украинскими немцами⁵⁸⁷.

Галушки (аналог – клецки) представляли собой комочки теста, сваренные в воде, молоке или бульоне. Приготавливаются из того же теста, что и лапша, но более сдобного, которое раскатывается в жгут сечением около 1 см и нарезается наискось ломтиками по 0, 5 см толщиной. Основной секрет приготовления галушек состоит в том, что их надо оставить на полчаса или час «завянуть», после чего их можно отваривать в сильно подсоленном кипятке⁵⁸⁸. Простота, несложность приготовления галушек обеспечили им прочное существование в меню не только украинского, но и немецкого народа.

Довольно значительное влияние на немецкую кухню оказала тюркская традиция питания. Из кухни тюркских народов вошли в немецкий быт манты, плов, беляши, чак-чак и т. д.⁵⁸⁹. В пище немцев много заимствований из национальной кухни казахов (бешбармак, баурсаки, айран, кумыс)⁵⁹⁰. Бешбармак («пять пальцев») – основное мясное блюдо казахов. Оригинальность этого блюда заключается в том, что его едят руками. Немцы готовили бешбармак из конины, баранины (как у казахов) или из свинины и птицы – уток, кур. Это был уже свой вариант блюда. Обязательным компонентом блюда являются тонко нарезанные куски теста. Конечно же, прежде всего, речь идет о немцах, проживающих

⁵⁸⁶ Похлебкин В. В. Национальные кухни... – С. 164.

⁵⁸⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 9–11, 17.

⁵⁸⁸ Похлебкин В. В. О кулинарии... – С. 57.

⁵⁸⁹ Бахарева О. Я. Влияние славянского и тюркского населения на немцев-переселенцев (быт, язык, обряды) // Российские немцы. Проблемы истории, языка и современного положения. – М., 1996. – С. 372–380.

⁵⁹⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 9–11; 2005. Д. 182-1. Л. 47.

в приграничных с Казахстаном районах. В Сибири в соседстве с казахами и славянами немцы стали добавлять молоко в отвар чая⁵⁹¹.

В южных районах Сибири у немцев большой популярностью пользуются и баурсаки (пышки из кислого теста). Баурсаки выпекали различной формы (треугольные, четырехугольные, овальные) в кипящем жиру в казане. Из напитков употребляли айран (готовили из кипяченого или сырого цельного молока с добавлением закваски – сметаны, кефира или айрана) и кумыс – кисло-молочный напиток, содержащий небольшой процент алкоголя.

В повседневной и праздничной жизни немецкого населения значительное место занимали такие среднеазиатские блюда, как манты – изделие с мясной начинкой, приготовляемое на пару, и плов⁵⁹². Чаще всего зерновой частью плова выступает рис⁵⁹³. Существует два основных вида плова: узбекский (рис готовится вместе с мясом) и азербайджанский (рис готовится отдельно). Немцы готовили плов по-узбекски. Из сладких тюркских блюд самым распространенным являлся чак-чак – кусочки сдобного теста, выпеченные, а затем сваренные в меду⁵⁹⁴.

В этнографической науке сложилось мнение о наибольшей устойчивости этнической традиции в системе питания (наборе пищевых продуктов, способах их обработки и приготовления блюд, последовательности подачи их к столу, пищевых ограничениях, запретах и предпочтениях, повседневной и обрядовой пище)⁵⁹⁵. Наше исследование это подтверждает. У немцев Западной Сибири продолжают сохраняться традиционно сложившиеся и этнически специфические виды пищи и напитков. Это связано, прежде всего, с ежедневным воспроизводством традиций питания в семье. Кроме того, сохранению многих национальных блюд способствовало развитие зернового и молочного направлений в хозяйстве.

Традиционным в пищевом рационе было мясо, в основном свиное, картофель в разных видах, домашняя лапша, колбасы собственного производства, квашеная капуста, обилие выпечки,

⁵⁹¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 1, 4–9, 11, 17, 22, 33.

⁵⁹² Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 1, 4–9, 11, 17, 22, 33.

⁵⁹³ Похлебкин В. В. О кулинарии... – С. 173.

⁵⁹⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 13.

⁵⁹⁵ Токарев С. А. К методике этнографического изучения материальной культуры // СЭ. – 1970. – № 4. – С. 3–17.

большое разнообразие молочных продуктов. Наибольшую сохранность имеет по-прежнему обрядовая пища.

В последние десятилетия на пищу сибирских немцев оказывала возрастающее влияние кулинария соседних народов; из кухни славянских и тюркских народов заимствованы многие блюда. Все значимые новшества связаны с увеличением доли покупных продуктов, включением в рацион питания местных ягод и грибов, мяса диких зверей.

Сложившееся в Сибири соотношение традиций и новаций с локальной динамикой в отдельных районах способствовало появлению у немецкого населения новых черт в питании – превращению новаций в традиции и появление местных новаций.

Модель питания. В основе системы питания того или иного этноса лежит определенная пищевая модель, которая дает прекрасный материал для изучения процессов как консолидации, так и интеграции, для выявления путей распространения общих и особенных черт в области культуры и быта⁵⁹⁶.

Особенностью пищевого комплекса сибирских немцев, связанного с натуральным хозяйством, являлась сезонность: осенью и зимой в рационе питания преобладали мясные блюда (супы на мясном бульоне, тушеное мясо с картофелем и капустой, сало, штрудель и т. д.); зимние рождественско-новогодние и ранневесенние масленичные трапезы состояли из плодов урожая, собранного в предыдущем году, и их обрядность была направлена главным образом на обеспечение будущего плодородия и благополучия. Весной и летом в рационе питания доминировала растительная пища (овощные блюда, продукты собирательства, изделия из теста). Поздневесенние, летние и раннеосенние трапезы связаны были, прежде всего, с введением в пищевой рацион «первин», т. е. плодов нового урожая, продуктов их переработки⁵⁹⁷.

Потребление пищи проходило в основном в три приема: завтрак (*Frühstuck*), обед (*Mittagessen*) и ужин (*Abendessen*). Сохранились и другие названия времени приемов пищи: завтрак – *Frisch-*

⁵⁹⁶ Смирнова Т. Б. Немцы Сибири: этнические процессы. – Омск, 2002. – С. 95–96.

⁵⁹⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1997. Д. 179-4. Л. 26; 2005. Д. 182-2. Л. 36.

tek, Fristig, Morgenessen, обед – *Mittek, Mittagspeise*, полдник – *Fesper, Fesfer*, ужин – *Ambroust, Unkast*. Полдника зимой не было⁵⁹⁸.

Для каждого приема пищи существовало строго определенное время, что отражает немецкий национальный характер – стремление к порядку и дисциплине. Об этом говорит и немецкая поговорка: «Кто не вовремя пришел к столу, тот ест то, что осталось». Питание было трехразовым, в страду ели четыре раза. Например, в с. Цветнополье Азовского немецкого национального района Омской области в период косьбы и уборки урожая ели четыре раза в день – в 8.00, 12.00, 16.00, 18.00–19.00⁵⁹⁹.

Обычно завтрак проходил с 6.00–7.00 часов и включал в себя кофе, хлеб, масло, сыр, повидло, яйца. Обедали немцы с 13.00 до 14.00 часов. Обед состоял из одного сытного блюда, как правило, супа и кофе. Иногда устраивали полдник, на который подавали свиной окорок. С 18.00 до 20.00 – ужин, который состоял из нескольких горячих блюд. Кроме того, на ужин готовили кребель, блины, оладьи, пирожки с разнообразной начинкой. Присутствие всех членов семьи за ужином было обязательным⁶⁰⁰.

В прошлом в Поволжье время обеда, полдника и ужина возвещал колокол. Каждый колонист, услышав звон колокола, складывал руки и читал «Отче наш»; если он в это время находился на улице, то снимал фуражку, если сидел, то обязательно вставал⁶⁰¹. В Сибири, по воспоминаниям Фриды Дубс из с. Звонарев Кут Азовского немецкого национального района Омской области, колокол звонил только в случае пожара, смерти или начала церковной службы⁶⁰².

У немцев Сибири существовал определенный порядок местонахождения членов семьи за столом и поведения в течение трапезы. Эти обычаи широко распространены среди немцев и разнообразны по строгости соблюдения. В застолье главная роль отводилась мужчине, который следил за ходом трапезы. Место с краю большого стола занимал глава (отец, дед) и его жена (мать,

⁵⁹⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1996. Д. 174-1. Л. 44; 2002. Д. 157-2. Л.1–2; 2005. Д.182-2. Л. 56–57; 2006. Д. 188-1. Л. 2.

⁵⁹⁹ Там же. 1998. Д. 147-1. Л. 6–8; 2005. Д. 182-2. Л. 56.

⁶⁰⁰ Там же. 2005. Д.182-2. Л. 21–23, 25, 35; 2006. Д. 188-1. Л. 2.

⁶⁰¹ *Галлер П. К.* Воспоминания... – С. 22.

⁶⁰² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2009. Д. 211-1. Л. 23.

бабушка). Старшая хозяйка всегда занимала почетное место рядом с хозяином. Далее рассаживались остальные члены семьи: девушки, сестры, – с одной, мужчины, братья, – с другой стороны стола. Ближе всего к родителям находились старшие родственники. У меннонитов старшие и младшие садились рядом, так, чтобы дети постарше могли помогать тем, кто еще не умел обслуживать себя самостоятельно. Во время прихода гостей дети отправлялись в соседнюю комнату и не шумели. Обед или ужин накрывался для них отдельно. Они не имели права подходить к столу, где собирались взрослые⁶⁰³.

На стол накрывала мать (бабушка), она же убирала со стола. После того как все члены семьи садились на свои места, «мать наливала и раздавала порции». Старшая хозяйка, как правило, занимала свое место за столом в последнюю очередь⁶⁰⁴.

Обязательной нормой поведения за столом у немцев являлась молитва. В семье никто не начинал есть, пока не будет прочитана молитва перед едой – «благодарение за пищу». Когда все находились на своих местах, отец вставал и вслух зачитывал текст молитвы на немецком языке: «*Segne Vater, unser Speise. Hier zu Trank, unser Preise*». Все члены семьи молились безмолвно, сложив руки ладонями вниз, одна на другую перед собой. В конце молитвы всем хором повторяли «Аминь». Затем садились, и можно было приступить к еде⁶⁰⁵.

Довольно часто встречается молитва перед едой (*vor dem Essen*) следующего содержания:

So oft wir vor Dir tischen,
So wollst Du uns erfrischen.
Mit Deinen edlen Gaben,
Und auch die Seele laben⁶⁰⁶.

Или могло перед едой произнесено другое «благодарение за пищу»:

⁶⁰³ Чернова И. Н. Семейный быт немецкого населения Западной Сибири в конце XIX – начале XXI века // Народы и культуры Сибири: изучение, музеефикация, преподавание : сб. науч. тр. – Омск, 2005. – С. 220–228.

⁶⁰⁴ Блинова А. Н., Чернова И. Н. Этнография семьи и детства немецкого населения Западной Сибири в XX – начале XXI века. – Омск, 2009. – С. 141.

⁶⁰⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2007. Д. 189-1. Л. 1, 9–11, 13–15, 24.

⁶⁰⁶ Там же. 2006. Д. 188-1. Л. 1.

Der Tische schon geteget,
Herr Eusu komm herreun.
Loss uns diese Speise,
Von dir gesegent sein⁶⁰⁷.

В последнее время очень часто молитвы произносят на русском языке. Например, «Господи, слава и благодарность Тебе, что Ты хранил нас до этого часа, благослови на остаток дня. Слава и благодарность за пищу, дарованную Тобой, за хлеб насущный. Благослови, очисти, освяти по слову Твоему и даруй ее (пищу) тем, кто в ней нуждается! За все прославься! Аминь!»⁶⁰⁸.

В настоящее время в способах и порядке приема пищи у изучаемого населения произошли значительные изменения. И. Н. Черновой были выявлены отличия между семьей членов религиозной общины и неверующим населением. Автор отмечает, что «лишь в семье верующих характерно следование религиозной традиции, а именно: обращение к молитве перед началом принятия пищи»⁶⁰⁹.

Во время приема пищи не разрешалось разговаривать, смеяться, мешать друг другу. Мать или бабушка следили за поведением детей. Ели молча, заканчивали трапезу одновременно. Возрастных ограничений и запретов в питании не было. Обычно у каждого была своя посуда, но, если средства не позволяли, ели из общей. Посуда, из которой ели чужие люди, не считалась «нечистой». Из-за стола вставали все вместе⁶¹⁰.

Важной среди аспектов питания является классификация трапезы. Согласно схеме, предложенной С. А. Арутюновым и Ю. И. Мкртумяном, трапеза делится по распорядку (утренняя, дневная, вечерняя), по ситуации (домашняя, полевая, общественная), по осмыслению и престижности (повседневная, праздничная, ритуальная)⁶¹¹.

На основе данной классификации трапезы в питании немецкого населения Сибири мы выделили повседневную, праздничную, обрядовую трапезы.

⁶⁰⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2009. Д. 211-1. Л. 20.

⁶⁰⁸ Там же. 2007. Д. 189-1. Л. 10.

⁶⁰⁹ Чернова И. Н. Семейный быт... – С. 226–227.

⁶¹⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2002. Д. 157-2. Л. 1–2; 2007. Д. 189-1. Л. 13–15.

⁶¹¹ Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Проблема классификации... – С. 3–15.

Повседневная – каждодневная трапеза членов семьи (завтрак, обед, ужин). Праздничной называется та трапеза, которая устраивается по случаю какого-либо торжества (рождение ребенка, свадьба и т. д.). К обрядовой трапезе относятся угощения, устраиваемые во время какого-либо ритуала и имеющие обычно знаковое содержание. Повседневная трапеза, как правило, является домашней; праздничная и обрядовая трапеза – общественной. Общим для всех сибирско-немецких групп является то, что вечерняя трапеза всегда домашняя. Утренняя и дневная трапеза различались в зависимости от сезона: летом она могла быть как домашней, так и полевой, зимой – домашней.

Важной составляющей любой трапезы является характеристика лица, которое готовит эту трапезу. Приготовление пищи входит у немцев в обязанность женщин. Это подтверждает и известная фраза о преобладании в немецкой семье по отношению к женщинам трех К: «*Kinder, Küche, Kirche*» («дети, кухня, церковь»).

Девочки с раннего детства усваивали определенные навыки и знания. Пищу готовила только мать. В этом ей помогали дочери, которых с 9–11 лет приучали к этому. Они накрывали на стол, раскладывали блюда. Однако некоторые блюда хозяйка всегда раскладывала по тарелкам сама, например тушеную капусту с картофельным пюре. Вне приема пищи детям запрещалось заходить на кухню. Выйдя замуж, девушка начинала готовить примерно через три месяца, до этого этим занимали свекровь, старшие снохи. В сложной по составу семье старшая женщина считалась главной хозяйкой, ей отводилась основная роль в приготовлении пищи⁶¹².

Участие мужчины (отца, мужа) в процессе приготовления блюд минимально. Обычно мужчина отвечал за обеспечение семьи запасом продуктов. В частности, отец Матильды Милендорф из с. Александровка Азовского немецкого национального района Омской области «всегда считал количество продуктов на год». По ее воспоминаниям, отец определял необходимую долю муки – 1 ц в год на человека⁶¹³.

⁶¹² МАЭ ОмГУ. Ф. I. 1998. Д. 147-1. Л. 7; 2002. Д. 157-2. Л. 1–2; 2005. Д. 182-2. Л. 23–25, 46–51.

⁶¹³ Чернова И. Н. Семейный быт... – С. 222–223.

Авторитет отца проявлялся в различных ситуациях в семье. Например, к его возвращению с работы хозяйка или одна из дочерей обязательно должны позаботиться об ужине, так как отцу не полагается самому накрывать на стол⁶¹⁴.

Одной из норм «пищевого общения» у немцев является угощение родственников, в первую очередь родителей, проживающих в отдельном доме. Согласно обычаю, мать посылает к старикам сына или дочь, которые относят горячий пирог, оладьи, печенье и т. п. Этот обычай сохраняется и в наши дни⁶¹⁵. Так в семье поддерживается связь между близкими родственниками и взаимопомощь. Существовала и обратная связь, когда мать в выходные дни пекла хлеб для своей семьи, для дочери, для снохи. Они лишь принесли готовое тесто. Часто мать угощала детей пирогом «кухе»⁶¹⁶.

Об этом писал в своих воспоминаниях и П. К. Галлер: «Суббота для женщин была очень тяжелым днем. Кроме всех обычных работ, в этот день полагалось испечь хлеб на неделю. Если печь чаще, то хлеба больше съедят, так как он не успевает зачерстветь и уйдет слишком много топлива. Поэтому с вечера в пятницу изготовлялось тесто на соответствующее количество хлеба»⁶¹⁷.

Анализируя систему питания немецкого населения Западной Сибири, мы можем выделить в ней, согласно классификации С. А. Арутюнова и Ю. И. Мкртумяна⁶¹⁸, три наиболее существенных пласта:

- основной – это тот, который связан с ведущим хозяйственно-культурным типом и непосредственно укладывается в зерново-мясо-молочный комплекс;
- пласт субстратного характера, связанный с рудиментами предшествовавшего хозяйственно-культурного типа, основанного на собирательстве, охоте и рыболовстве,
- адстратно-суперстратный пласт, являющийся отражением развития межэтнических контактов и культурных заимствований

⁶¹⁴ Чернова И. Н. Семейный быт... – С. 226–227.

⁶¹⁵ Блинова А. Н., Чернова И. Н. Этнография семьи... – С. 143.

⁶¹⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 2000. Д. 151-2. Л. 36; 2006. Д. 188-1. Л. 16–18.

⁶¹⁷ Галлер П. К. Воспоминания... – С. 21.

⁶¹⁸ Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И. Проблема классификации элементов культуры... – С. 3–15.

ваний, последующего усложнения, развития и обобщения структуры и спектра производящего хозяйства.

В рамках первого пласта первенство принадлежало зерновым продуктам, составлявшим основу и существенное дополнение большинства блюд, зафиксированных у немецкого населения Сибири. До недавнего времени большое распространение имели блюда из зерен – всевозможные каши, использовавшиеся в ритуальных целях. К данной группе изделий из вареного теста относятся различные клецки, лапшевидные изделия. Большое распространение имела у немцев «сухая» лапша (*Trukle Nudel, Tilti*) – блюдо будних дней. Из крутого мучного теста делали домашнюю лапшу, которой заправляли супы, в первую очередь суп на курином бульоне.

Следующая форма обработки зерновых – печеное тесто в различных технологических вариантах, имеется в виду как разновидность самого теста (пресное, сдобное и кислое), так и техника выпечки (в специальной утвари и в приспособлениях). Более подробно блюда этой группы рассмотрены в разделе «продукты растительного происхождения». Из напитков к данной группе относятся квас и пиво, получаемые посредством ферментации.

Продукты скотоводства в рационе питания занимали второе место после продуктов земледелия. Мясные продукты потреблялись преимущественно зимой, что было связано с более благоприятными условиями их хранения. Молочные продукты отличались большим разнообразием. Как и зерновые, они подвергались тем же трем способам обработки – термическому, механическому и ферментационному.

Следующий пласт – субстратный – в системе питания немецкого населения представлен дикорастущими растениями (травы, плоды). Их употребляли в пищу в сыром или обработанном виде. Многие дикоросы применялись в качестве ароматических добавок к мучным изделиям, начинок для печеных и вареных изделий, основы для приготовления напитков. К субстратному пласту относится употребление продуктов рыболовства, имевшего у немцев Сибири незначительное распространение. К древним традициям питания относят также употребление продуктов охоты. Основными способами тепловой обработки мяса является варение и жарение.

Последний пласт в системе питания сибирских немцев – суперстратный – связан с иноэтническими заимствованиями. Большое количество блюд заимствовано немцами из кухни славянских и тюркских народов (щи, борщ, вареники, пельмени, холодец, плов, манты и многое другое). К суперстратной категории продуктов относятся фрукты и овощи, различные пряности.

Итак, для немецкого населения Сибири характерна трехразовая система питания, летом и осенью ели четыре раза в день, включая обед в поле. Основу этой системы составляли изделия из теста, молочные и мясные продукты. Такая модель питания отчасти дополнялась продуктами собирательства, реже охоты и рыболовства. Основой зерново-мясо-молочной модели были продукты земледелия, обеспечивавшие организм необходимым количеством крахмала и растительных углеводов.

2.2. Одежда

Одежда, национальный костюм – это одно из самых ярких проявлений культуры народа. Именно одежда, ее особенности, детали и отличия привлекают внимание в первую очередь. Именно национальный костюм является способом выразить свою этническую идентичность. Но народная одежда и национальный костюм – это далеко не одно и то же. Формы народной одежды, которая изначально создавалась с практическими целями, сильно зависели от климатических и экономических условий. Набор предметов одежды был напрямую тесно связан с социальным статусом человека, а хранителем традиций выступало крестьянство, образ жизни которого был менее подвержен влияниям моды, чем образ жизни городского жителя. К тому же народная одежда изготавливалась преимущественно в домашних условиях, часто – из материалов, произведенных в собственном хозяйстве.

Своя характерная одежда была практически в каждой местности, поскольку для традиционной культуры, передающейся из поколения в поколение устным способом и прочно связанной с определенным местом, вообще характерна ограниченная локальность. А национальный костюм представляет собой больше политическое явление, относится к созданным (или – воссозданным) традициям, призванным сплотить нацию, осовременить

народную культуру, создать красочные и яркие объединяющие национальные символы.

Все национальные костюмы, являющиеся в настоящее время символами какого-либо народа, включая знаменитые головные уборы из перьев американских индейцев и шотландские килты, были смоделированы художниками, патриотически настроенными любителями старины в конце XIX – первой половине XX столетия, когда во всех странах на развалинах огромных империй происходил процесс становления современных наций. И национальный костюм превращается в непреходящий атрибут этого становления.

Национальный костюм, выполняя в первую очередь символические и эстетические функции, подчеркивает, прежде всего, специфику, отличия одного народа от другого (не какой-то локальной местности, а именно народа, нации). Поэтому в качестве модели для создания национального костюма были выбраны наиболее специфичные и запоминающиеся варианты народной одежды, производство национальных костюмов стало прибыльной индустрией, в нашу жизнь прочно вошел этнический стиль. В результате выбранный в качестве образца для немецкого национального костюма тирольский вариант (включающий короткие штаны на лямках и шляпу с пером) имеет к реальной немецкой народной одежде так же мало отношения, как к национальной русской одежде имеют красный сарафан и кокошник.

Очевидно, что к тому времени, когда стали создаваться национальные костюмы, народная одежда, обычный крестьянский костюм, существовавший до этого времени в течение веков с минимальными изменениями, практически уже вышел из повседневного употребления. Основной причиной являлся переход к индустриальному обществу, а вместе с этим – широкое распространение фабричной одежды, массовой моды и массового производства, городского образа жизни, наконец. Поэтому нет ничего удивительного в том, что и немецкий народный костюм в России, который уже изначально не существовал как единый комплекс из-за большой разницы между этническими группами немцев, вдобавок стремительно менялся.

Костюм немецких переселенцев

Народный костюм у немцев в России складывался под влиянием многих обстоятельств. При переселении в Россию немцы и меннониты имели одежду и обувь, характерные для их сословия и того региона, откуда они приехали. Эта одежда не была похожа на одежду окружающего населения в новых местах проживания. Обувь из кожи, жилеты, шляпы и кружевные чепцы – эти элементы одежды бытовали в городской среде с петровских времен, когда была введена мода на все европейское, но были совсем не характерны для русских или украинских крестьян. Поэтому уже с самого начала колонисты очень сильно отличались по внешнему виду от других жителей России. У многих колонистов была возможность приобрести обувь, ткани, пуговицы и пряжки, кружево и другие предметы одежды или сшить одежду городского типа.

Значительное изменение одежды произошло во второй половине XIX в. Развитие промышленности привело к появлению фабричных тканей, фурнитуры, в сельской местности распространилась одежда, сшитая профессиональными портными. Конечно, каждая немецкая женщина умела шить домашнюю и детскую одежду, что-то перешить или сделать украшение, но в целом городская мода и одежда стали определять внешний облик немецких крестьян. Поэтому можно говорить о том, что к моменту переселения немецких крестьян в Сибирь комплекс народного костюма имел весьма неустойчивый характер, значительная часть традиций была утрачена, а этническая специфика сохранялась в отделке, в украшениях, в деталях (например, в сохранении таких не типичных для русской одежды, очень «европейских» чепцов, цилиндров, гольф и чулок и т. д.). В Сибири к этому довольно сложному и разнообразному комплексу прибавилась необходимость иметь теплую одежду, которую, в силу низкого развития ее производства, пришлось научиться изготавливать самим. Немцы не просто позаимствовали способы изготовления зимней одежды у местных народов, они внесли очень много нового, своих национальных представлений о красоте и комфорте, научились шить шубы и катать валенки не хуже (а зачастую и лучше), чем русские.

В этнографии приняты многочисленные типологии традиционной одежды. В зависимости от критериев, необходимых для

исследования, может выделяться одежда сшитая и несшитая, поясная и плечевая, глухая и распашная, по материалу изготовления (льняная, меховая и т. д.), женская, мужская и детская, праздничная, повседневная и обрядовая и многие другие типы.

При характеристике одежды немцев Сибири логично разделить ее на повседневную и обрядовую, а внутри этих разделов выделить женскую, мужскую и детскую, потому что эти типы одежды более или менее продолжительное время сохраняли этническую специфику, имели определенную смысловую нагруженность и символику. К моменту сбора информации о традиционной культуре в этнографических экспедициях в 1990–2000-х гг. оригиналов народной одежды, изготовленной своими руками, сохранилось крайне мало. Все они являются уникальными музейными предметами. Поэтому основным источником по реконструкции традиционной одежды немцев в Сибири послужили фотографии, хранящиеся в семьях, и рассказы старожилов о том, как одевались их родители, дедушки и бабушки, в какой одежде они женились, а в какой – работали в поле или дома, как было принято одевать мальчиков и девочек, какие традиции сохранялись дольше у меннонитов, а какие – у волынских или поволжских немцев. Большая часть сведений, собранных таким образом, относится к началу XX в. и первой его половине.

Повседневная одежда

Женская одежда. Характеризуя женскую одежду немцев на момент переселения их в Сибирь, можно опираться на описание, которое дал Я. Дитц в книге «История поволжских немцев-колонистов»: «Женщины носили нижние вытканые шерстяные, с красными разводами, теплые юбки; поверх надевались короткие синие легкие юбки и короткие синие, с блестящими пуговицами на шнуре, душегрейки (*Leibchen*) без рукавов, с широким круглым вырезом вокруг шеи и с зубцами в талии, обшитыми узкой цветной тесемкой; под душегрейку одевалась белая бумажная рубашка, которая выглядывала буфами в талии и вокруг шеи; рукава рубахи, длинные и широкие, у кисти руки собирались буфами, плотно на шее привязывался шнур белых или желтых бус, которые колонисты называли кораллами (*Karellen*). Костюм довершал длинный белый бумажный фартук, который, как и рубашка, заме-

нялся в праздники белым кисейным с большими цветами. Голова прикрывалась вязаным чепцом, который завязывался у молодых женщин под прической, у старых – под подбородком; обувь состояла из низких башмаков, без каблуков (наподобие нынешних чупак), надетых на вязаные белые или синие чулки. Летом, во время полевых работ, женщины надевали широкополую соломенную шляпу с остроконечной тульей. Зимой верхний костюм женщины составляло ватное пальто, доходившее до талии и стянутое в ней, а на голову надевалась теплая шаль. Материал для одежды в основном вырабатывался в колониях домашним способом: из конопли ткалось полотно, из овечьей шерсти – сукно. Со временем они вытесняются более дешевыми московскими ситцами и нанбуками, сукнами и кизенетами, а также местной сарпинкой»⁶¹⁹.

В Сибири сохранился основной комплект женской одежды того времени, который состоял из юбки, блузки, нижней юбки и рубашки, верхней сезонной одежды.

Повседневные юбки (*Rock*) были преимущественно длинные, однотонные или в полоску, из темной ткани. Юбки были самые разнообразные: нижние и верхние из хлопка, льна, шерсти, атласа. Ткани использовались черного, коричневого, болотного цветов, в крупную клетку или полоску. Юбки имели длину до щиколотки, выкраивались из прямых полотнищ, собиравшихся по линии талии до нужной ширины. Такая юбка выглядела довольно мешковато⁶²⁰. Сзади сборок было гораздо больше, чем спереди. Когда обладательница такой юбки вышагивала по улице, казалось, что за ней тянется небольшой шлейф. По подолу пришивали оборку. К юбке пришивался широкий пояс⁶²¹, но могли пришиваться и узкие пояса, которые застегивались сбоку на пуговицы или крючки. Самые простые юбки собирались вокруг пояса на завязке. Сбоку на юбке мог быть внутренний карман, шитый в шов⁶²².

Под верхнюю юбку надевали нижнюю, обычно белого цвета. Верхние юбки могли быть достаточно дорогими. Стои-

⁶¹⁹ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 381.

⁶²⁰ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 152-2. Л. 67–68.

⁶²¹ Бережнова М. Л., Рублевская С. А. К вопросу о традиционном костюме и некоторых аспектах производства одежды немцев юга Западно-Сибирской равнины XX в. // Немцы Сибири: история и культура. – Омск, 1993. – С. 142.

⁶²² МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-4. Л. 11, 23–24.

мость ее определялась стоимостью ткани. Полотнища ткани раньше были узкими, около 40 см, на хорошую юбку требовалось 4–5 м. Признаком достатка в крестьянских семьях считалось наличие у женщины нескольких юбок из разных, в том числе дорогих тканей: кашемира, тонкого сукна, атласа. В Сибири из-за недостатка фабричных тканей получили распространение юбки, связанные из овечьей шерсти. В этом случае шерсть пряли очень тонко, работа эта была трудоемкая⁶²³. Вместе с юбками носили кофты, жакеты и жилетки, блузки.

Блузки шили с короткими или длинными рукавами, присборенными по окату, зауженными к низу, с манжетой или оборкой. Самым распространенным был воротник стойкой. Спереди по всей длине блузка застегивалась на пуговицы, которые часто обтягивались тканью. Было распространено два вида покроя – приталенный и трапецевидный, с рукавом реглан. В начале XX в. блузки повсеместно шили из тканей фабричного производства, в основном хлопковых, хлопчатобумажными же нитками. Лишь на севере Омской области переселенцы (волынские немцы) пытались выращивать лен, из которого выделявали полотно, и можно было шить нижние рубахи. Это полотно было довольно грубым, поэтому его стали пускать на рогожу для мешков, а потом и вовсе забросили это производство из-за его нерентабельности.

Шили блузки на швейной машинке, но нередко украшали вручную. Например, по краю горловины выполнялась декоративная обметка, нередко с завязками. Полочки и рукава блузок украшались вышивками, которые имели самые разные формы: круга, полукруга, треугольника. Вышивали нитками мулине разных цветов, в технике гладь или крестиком. Вышивка стала особенно популярной к середине XX в., до этого времени блузки украшали в основном кружевом, связанным вручную⁶²⁴. Вышитые блузки, собранные в экспедициях, хранятся в фондах Музея археологии и этнографии ОмГУ им. Ф. М. Достоевского и фондах Омского государственного историко-краеведческого музея⁶²⁵. Поверх блуз-

⁶²³ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Л. 21.

⁶²⁴ Там же. Д. 179-4. Л. 11, 30.

⁶²⁵ Там же. Ф. VII. № 95–15, ОГИКМ. ОМК-11626/2, ОМК-11808/2, ОМК-12522/17.

ки надевали лифчик-корсаж – коротенький жилет из плотной ткани, на шнуровке или пуговицах спереди.

Для тепла шили из более плотной ткани или вязали кофты. Екатерина Шеффер из с. Камыши Немецкого национального района Алтайского края рассказывала, что если такая кофта шилась из ткани, то спереди у нее были складки, рукава были длинные, без манжет, застегивались такие кофты спереди на пуговицы⁶²⁶. Теплые кофты вязали из овечьей, реже козьей шерсти. Шерсть на кофты пряли тонко, по всей длине кофты пришивали пуговицы⁶²⁷.

Молодые девушки чаще носили платья. Для пошива повседневных платьев использовали самые разные ткани: атлас, шерсть, но в основном платья шили из ситца⁶²⁸. Расцветки платьев зависели от многих причин (например, от возраста), но чаще всего они были темных расцветок. В начале XX в. платья по моде того времени были отрезными по линии талии и состояли из лифа и юбки. О. О. Шрайберг из с. Красноармейка Немецкого национального района Алтайского края, 1926 г. рождения, рассказала, что рукава у платьев были пышные, заканчивающиеся манжетами с оборками. Платья были расклешенными к низу, а лиф застегивался на пуговицы или затягивался на шнуровку. Часто встречались комбинированные платья, сшитые из двух видов тканей. Если платья шились из ситца, то – из набивного, с узором, в этом случае они украшались рюшками и оборками⁶²⁹. Было принято поверх ситцевого платья надевать лиф или корсет с цельнокроевыми широкими ляжками, который застегивался на пуговицы. Шились эти корсеты из темной и более плотной, чем ситец, ткани.

Распространенным украшением платьев и блузок были нарядные воротники. Их шили из ткани и украшали кружевом или вышивкой цветными нитками либо белыми нитками в технике «ришелье», иногда полностью вязали крючком. Образцы таких воротников хранятся в музеях⁶³⁰.

⁶²⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. 179-1. Л. 23–24.

⁶²⁷ Там же. Д.179-4. Л. 21.

⁶²⁸ Там же.

⁶²⁹ Там же. 1997. Д. 179-4. Л. 21; Д. 152-2. Л. 67–68; П. о. 9. Л. 21.

⁶³⁰ Там же. Д. 179-4. Л. 23–24, 30; ОГИКМ. ОМК-12513/1, ОМК-12391/3, ОМК-13159/5, ОМК-13159/6.

Некоторое распространение в качестве повседневной одежды получили сарафаны, особенно в одежде старших девочек и девушек. Сарафан был удобен, поскольку его носили со сменными кофтами и блузками. Для работы сарафаны шили из окрашенного домашнего полотна или из недорогих тканей фабричного производства.

Дома женщины носили фартуки. Их шили из одного-двух прямых полотнищ, собранных на поясе складками. Узкий пояс завязывался сзади на бант. Повседневные фартуки изготавливали из ткани черного цвета или дешевой хлопчатобумажной ткани самых разных расцветок. Традиционным считается все же фартук черного цвета⁶³¹.

Немки отличались тем, что, кроме нижних рубаш, принятых и у окружающих народов, носили нижнее белье: бюстгалтеры, лифы (они были длиной ниже ребер и застегивались или шнуровались на спинке), трусы и панталоны. Нижнее белье было обязательно белое или светлых тонов. Его украшали кружевом, которое вязали вручную крючком. На нижних рубашках женщины часто вышивали свои инициалы. Встречалось теплое нижнее белье из фланели.

Молодые девушки и женщины старались шить рубахи из льняного и хлопчатобумажного полотна, а пожилые довольствовались более грубой, но и более дешевой тканью. Молодые женщины носили нижние рубахи на бретельках, а пожилые – с небольшими рукавами. Нижние юбки шили из колленкора, бязи, ситца и других тонких хлопчатобумажных тканей; они были чуть выше колен, т. е. намного короче, чем верхние юбки, в отличие от прежних времен⁶³². Панталоны тоже шили выше колена.

В связи с холодными зимами в Сибири довольно разнообразной стала верхняя одежда, это длинные приталенные плюшевые жакеты с карманами, драповые пальто, заячьи шубы, тулупы и дубленки из овчины. По хозяйству работали в телогрейках (ватниках) и фуфайках⁶³³.

Женские головные уборы в Сибири были двух типов – платок и чепец. Повседневные чепцы шились из ткани темного

⁶³¹ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-4. Л. 22–23.

⁶³² Там же. Л. 19, 30.

⁶³³ Там же. Л. 11, 21, 23–24.

цвета (черные или темно-синие) и были просты в исполнении: выкраивался круг, который собирался по краю до необходимого размера. Чепец женщины носили уже после замужества, незамужние девушки носили платки (как защиту от холода или солнца) или могли ходить с непокрытой головой. Головной убор, закрывающий волосы (символ женской красоты), означал покорность мужу⁶³⁴. Довольно долго в немецкой среде были распространены символические чепцы-наколки крохотного размера. Пожилые женщины фиксировали такие чепчики при помощи лент или тесемок, которые завязывали под подбородком. Более молодые женщины использовали заколки. Фасоны у чепчиков могли быть разные; могли закрывать как всю голову, так и только затылочную часть; могли состоять из одной части, а могли быть сложного кроя, из нескольких составных частей. Шились они из самых разных тканей, украшались тоже очень разнообразно. Повседневные чепчики были попроще, но у каждой женщины был нарядный чепец, который она надевала только по воскресеньям.

К середине XX в. чепцы были полностью вытеснены головными платками. Дома, во время работы по хозяйству, женщины носили чаще всего недорогие ситцевые или коленкоровые платки небольшого размера. Их складывали «на угол» по диагонали и завязывали концы на затылке. Узел был произвольным, свободный конец платка либо подхватывался, либо оставался свободным. Платки вышивали гладью, обычно в тон ткани. В теплую погоду носили косынки (*Haltstuch*, *Kopfstuch*). Бытовали также платки, связанные вручную крючком из хлопчатобумажных ниток.

В холодную погоду немецкие женщины носили вязаные платки и шали. Большие накрывные шали (*Umhingschale*, *Tuch*) были распространены широко, но стоили довольно дорого. Их ткали или вязали из овечьей или верблюжьей шерсти. Техника вязания была обычной: середина вывязывалась простой платочной гладью, а по краям проходила ажурная кайма, образованная петлями с накидом. Края шали оформлялись зубцами. Помимо шалей домашнего изготовления, богатые немки могли позволить себе

⁶³⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Ф. I. Д. 172-1. Л. 3.

оренбургские пуховые платки кустарного изготовления, которые приобретались на ярмарках. Также покупали шали фабричного производства (такая шаль, подаренная М. В. Беккер из с. Александровка Азовского немецкого национального района, хранится в МАЭ ОмГУ)⁶³⁵.

Пожилые женщины носили платки и шали темных тонов, молодежь предпочитала яркие расцветки или белые платки. Иногда летом во время полевых работ женщины носили соломенные шляпы, но они не получили такого широкого распространения, как в Поволжье или на Юге России. В Сибири гораздо более широкое распространение имели зимние головные уборы – шапки (*Schal*), их вязали из овечьей шерсти. Шапки были разного цвета – белые, черные, серые и пр.⁶³⁶

Основной будничной обувью были шлёры – шлепанцы на деревянной подошве. Их носили круглый год и надевали на чулки или, для того чтобы пройти по грязи, – на другую обувь. Шлёры мог изготовить любой мужчина. Кроме того, были специальные мастера, нередко – деревенские столяры, которые изготавливали шлёры на заказ или для широкой продажи. Для подошвы шлёр брались заготовки хорошо просушенного дерева, из которых вырезали пластину толщиной 3 см по форме ноги с небольшим каблучком. Из куска кожи выкраивали треугольный верх, который переходил в небольшие бортики, доходящие до середины подошвы. Иногда верхняя часть была не сплошной, а состояла из нескольких ремней. На место соединения верха с подошвой накладывали полоску кожи и прибивали гвоздями с большими шляпками. Шлёры настолько прочно вошли в народный быт, что их продолжали носить в деревнях до середины XX в., используя иногда вместо кожи подручные материалы (брезент, ремни).

Если обувь на деревянной подошве – это, безусловно, европейская традиция, то валяная обувь – это местное изобретение. Способ изготовления валенок был заимствован немцами у русских, которые в свою очередь научились изготавливать валяную обувь у тюркских народов, традиционно занимавшихся овцевод-

⁶³⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. VII. № 98-9.

⁶³⁶ Там же. Ф. I. Д. 179-4. Л. 23–24.

ством. Поскольку никакая другая обувь не сравнится с валенками по удобству и теплоте в холодные русские зимы, они прочно вошли в быт немцев, так что многие из них сейчас считают валенки своей традиционной национальной обувью. Кустари, умевшие катать валенки, были в каждом селе.

Принцип изготовления валенок заключается в том, что мытую и чищеную овечью шерсть «валяют» и «катают»: бьют металлическими прутьями, прокатывают струной из бараньей кишки, наматывают на специальный барабан, чтобы она стала более плотной. Сваленную шерсть в специальных мешках «варят» в горячей воде, затем опять «валяют». Из полученного войлока вырезают основу, надевают ее на колодку, сушат и «жарят» на огне. Таким образом, кустари могли изготовить в день не более одной пары валенок, но носилась эта обувь хорошо и долго. Валенки (*Fiellstiefel*) были самые разные – из грубой шерсти и тонкошерстные, выше колена и низенькие, нарядные и повседневные – подшитые. Распространению валяной обуви способствовали не только холодные зимы, но и то, что многие немцы занимались овцеводством, поэтому сырье для валенок всегда было в избытке, и немцы даже делали их на продажу русским.

Влияние городской моды сильнее всего сказалось как раз на обуви, именно обувь старались купить в первую очередь, хотя из-за бедности многим девушкам и женщинам приходилось носить грубые башмаки, сшитые деревенским сапожником, или довольствоваться шлёрами. Часто женщины вязали из шерсти мягкие тапочки «шойгель», на которые нашивалась кожаная подошва⁶³⁷. В XX в. очень распространенной в условиях деревенской распутицы и незаменимой при хозяйственных работах стала резиновая обувь – сапоги и галоши.

Этническая специфика сохранялась в том, что довольно долго немцы носили связанные из тонкой овечьей шерсти чулки (*Strumpf*) и носки (*Socke*). Их вязали однотонными или в полоску. Были и многоцветные чулки с вышитым или вывязанным орнаментом, геометрическим или растительным, в разноцветную полоску, комбинированные с тканью, т. е. очень разнообразные. На лето некоторые женщины вязали тонкие ажурные чулки из

⁶³⁷ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-4. Л. 23–24.

хлопчатобумажных ниток. Вязание чулок – это достаточно сложный процесс, требующий времени и мастерства, поэтому начиная с 1960-х гг. чулки домашнего изготовления начинают вытесняться чулками фабричного производства. До настоящего времени сохранилось вязание носков и варежек, так как, связанные вручную из овечьей шерсти, они гораздо теплее и удобнее покупных.

Разумеется, помимо повседневной, существовала и праздничная женская одежда. Эта одежда, в отличие от обрядовой, не несет никаких особых смыслов и не является символической. Это просто новая, более красочная и нарядная одежда, которая своим видом должна подчеркнуть отличие праздников от будней.

Праздничные платья, блузки и юбки шили из более дорогих тканей: атласа, шелка, шерсти. В дополнение могли надеть шейный платок или шарфик, красивый поясок. В 1950–1960-е гг. праздничным дополнением стали считаться носочки. Праздничные фартуки были также из дорогой ткани (батист, кисея), для воскресных дней – обязательно белого цвета и, как правило, длиннее повседневных. Нарядные фартуки шили с грудкой и на лямках, которые перекрещивались на спинке. Украшались они вышивкой, кружевами, оборками. Отличалось даже праздничное нижнее белье. Так, для воскресенья шили белоснежные тонкие рубашки с вышивкой на груди (обычно вышивали свои инициалы), по подолу пришивали кружево. Голову мог украшать белый чепец или бант (*Eus*). Следует сказать, что женщины, соблюдавшие траур, носили в воскресные и праздничные дни одежду черного цвета, поэтому у них праздничные банты были обязательно черные, хотя и очень красивые, кружевные. Девушки в праздники вплетали в косы цветные ленты.

Всю одежду, включая верхнюю, в первой половине XX в. шили сами. Покупали одежду редко из-за нехватки денег. До революции было трудно, потому что обустраивались на новом месте, а после революции наступила разруха. З. П. Зименс из с. Гришковка Немецкого национального района Алтайского края вспоминает, что те женщины, у которых были швейные машинки, ходили по домам и шили одежду. В 1930-е гг. желающих посылали учиться на портних, потому что в колхозе не было работы. Так она научилась хорошо шить. Портнихи брали за работу деньги, потому что платили налоги государству, но одежду в деревнях шили редко и носили

ее очень долго, потому что денег было мало⁶³⁸. В 1930-е гг. в связи с тяжелым экономическим положением происходит исчезновение одежды традиционного покроя. Имеющаяся одежда изнашивалась, перешивалась, выменивалась. Так фактически была прервана линия постоянного развития и обогащения женского немецкого народного костюма.

В настоящее время у немцев Сибири повсеместно распространена одежда массового производства. Этническая специфика сохраняется в очень небольшой степени в одежде верующих (меннонитов, баптистов), в одежде пожилых людей. Сохраняются некоторые виды традиционного женского рукоделия: прядение, вязание, вышивание. Они развиваются в центрах народного и детского творчества, национально-культурных центрах, сельских клубах. Для фольклорных коллективов шьют костюмы, которые отражают представления о том, каким должен быть национальный костюм российских немцев.

Мужская одежда. Яков Дитц дает описание мужского народного костюма поволжских немцев, который можно принять за наиболее распространенный образец на момент переселения немецких крестьян в Сибирь: «рубашка с отложным воротником из белого полотна, черный галстук, короткий жилет с металлическими пуговицами, синий суконный полукафтан; сапоги с голенищами поверх штанов; на голове летняя черная шляпа, а зимой ватная на мерлушке или на сукне шапка; в праздник длинный трековый или нанковый длинный кафтан, который назывался «городским» (колонисты коверкали это название: «*Karotzker Kaftan*»), кафтан обязательно справлялся кандидату на женитьбу, и без него юноша не считался женихом. Тяжелые климатические условия дополняли обыкновенный колонистский зимний костюм овечьей дубленой шубой, крытой у более состоятельных колонистов черным сукном»⁶³⁹.

В Сибири в основной комплект мужской одежды немцев входили рубашка, жилет, пиджак, брюки, сезонная верхняя одежда, головные уборы, чулки, носки и обувь.

⁶³⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-4. Л. 8, 30.

⁶³⁹ Дитц Я. История поволжских немцев-колонистов. – С. 381.

В качестве повседневной рубашки часто использовались косоворотки из ткани белого цвета. Покрой ее был достаточно прост – из двух прямоугольных кусков ткани выкраивали перед и спинку, в незначительно выраженные проймы вшивали длинные широкие рукава. Недостаточная ширина ткани могла быть дополнена различного рода клиньями и вставками с боковых сторон. Рубашка (*Hemd, Hemt, Hemp*) имела невысокий стоячий воротник с разрезом слева; втачные длинные рукава на манжетах, присборенных по окату и запястью. Встречались рубашки темного цвета с воротником стойкой и центральным разрезом ворота. Очень редко в начале XX в. можно было встретить рубашки с отложным воротничком и неглубоким вертикальным разрезом на груди, выдававшими ее европейское происхождение. Ближе к концу XX в. все чаще используются рубашки с отложным воротничком, которая застегивалась по всей длине. Сквозь два симметричных отверстия в основаниях воротничка продергивалась тесемка-завязка с помпонами на концах. Прямой и косой ворот рубах, по сравнению с отложным воротником не требовал большого мастерства при шитье⁶⁴⁰.

Ткани, из которых шились верхние рубахи, были разнообразными, и выбор их напрямую зависел от достатка владельца. Можно отметить хлопчатобумажные ткани, шелк, тонкие шерстяные ткани и пр. В 1860–1870-е гг. появление ярких ситцев и сатинов вызвало многоцветье рубах у молодых немцев. Цветовая гамма была разнообразна и отражала возрастные отличия. Неженатые парни и молодые мужчины предпочитали яркие, сочные цвета (красный, синий, зеленый), мужчины среднего возраста и пожилые – темные, сдержанные цвета. Длина рубашки доходила в среднем до середины бедер (у молодых рубашки были короче, у пожилых – длиннее). Рубаха заправлялась в брюки или носилась на выпуск, свободно, как блуза *Kittel*. Длинные широкие рукава должны были закрывать запястья.

Повседневную рабочую одежду крестьяне шили из грубого домотканого конопляного или льняного полотна. Одежда для полевых работ состояла из прямого покроя штанов и свободной широкой блузы с воротом стойкой.

⁶⁴⁰ Богомолов В. Б. Мужской костюм немцев Алтайского края в первой четверти XX в. // Немцы Сибири: история и культура. – Омск, 1993. – С. 130.

В прохладную погоду под верхнюю рубашу надевалась нижняя рубаша прямого покроя без ворота. Мужская нижняя рубашка шилась, как правило, из светлой (чаще всего белой) льняной или хлопчатобумажной ткани. Покрой ее был такой же, как и у верхней рубашки. Отличалась она лишь отсутствием воротника-стойки. Вырез горловины делали глухим, округлым, с застежкой на одну-две пуговицы. Петли могли быть как воздушными, так и прорезными, причем прорезалась не собственно петля, просто круглое отверстие, обшитое редким петельным швом. Горловина могла и не иметь застежки – в этом случае разрез делался такой величины, чтобы проходила голова. Иногда вместо пуговиц пришивали одну-две пары завязок из той же ткани, что и рубаша. Ширина и длина нижней рубашки варьировалась в зависимости от физических данных владельца, но общим требованием был большой припуск на свободное облегание и то, что она не должна быть видна из-под верхней рубашки.

Вместо галстуков в будничной одежде к рубашкам с отложным воротником прикреплялись выполненные крючком длинные завязки с помпонами на концах. Вязались такие завязки крючком из шерстяных или хлопчатобумажных ниток. Встречаются повседневные галстуки, внешне напоминавшие шарф. Это является отличительной особенностью как мужской, так и женской одежды⁶⁴¹.

Поверх рубахи надевался коротенький жилет (*West*), однобортный или двубортный, с большим количеством металлических, деревянных, пластмассовых пуговиц. Жилет облегающего силуэта был довольно коротким, однобортным. Его шили из нанки, сукна, трико и кашемира. Цвета тканей – преимущественно черный, коричневый, темно-серый. Чтобы сэкономить дорогую ткань, спинку изготавливают в большинстве случаев из сатина или из старой поношенной одежды. Подкладка выполнялась из сатина, ситца светлых, реже темных оттенков, однотонных или в полоску. Треугольный вырез был большего размера, чем у пиджака. Длина жилета доходила до бедра. Он был виден только тогда, когда пиджак расстегивали. Низ жилета был в форме треугольника спереди,

⁶⁴¹ Богомолов В. Б. Мужской костюм немцев Алтайского края... – С. 130.

а сзади в форме полукруга. Снизу жилета находились маленькие прорезные карманы⁶⁴². В левый вшивной карман клади часы, которые пристегивались ко второй пуговице жилета.

Основной верхней плечевой одеждой являлся черный или темный пиджак. В основном преобладали однобортные пиджаки. Двубортные пиджаки встречались у наиболее зажиточных людей в свадебной или форменной одежде. Для всех пиджаков характерен очень небольшой вырез ворота. Воротник английского типа был низким, плоско лежащим, с небольшими отворотами. Рукав втачной, умеренно широкий, пришивался вгладь. Иногда встречались надстрочные обшлага. Карманы относились к вшивному типу. Один из них располагался на груди и два по бокам. Клапаны чаще всего отсутствовали. Спинка ряда пиджаков имеет особенности конструкции, характерные для сюртука. Здесь полочки заметно заходят за спинку. По центру спинки мог проходить шов, что для пиджаков того времени не характерно. Пиджак был коротким, небольшого объема и прямого силуэта. На фигуре он сидел мешковато. Застегивался пиджак на пуговицы и прорезные петли. Носили его застегнутым или расстегнутым на одну-две верхние пуговицы.

В мужской одежде преобладали темные цвета: черный, коричневый, синий, серый и зеленый. Такое использование цветов диктовалось возможностями окрашивания самодельных тканей.

Зимой немецкие мужчины надевали теплые, вязаные кофты. В 1930-е гг. мужчины носили фуфайки (тонкие вязаные свитера, напоминающие современные водолазки). Такие фуфайки обтягивали тело, ворот их был глухим и подвернутым⁶⁴³. До середины XX в. все вязаные вещи изготавливались в домашних условиях, только позже их стали покупать.

Брюки (*Hosen*) шили из той же ткани, что и пиджак. Иногда они встречались более светлого тона. Основа брюк состояла из двух прямоугольных или подпрямоугольных кусков ткани, сложенных вдоль. Брюки были длинными, прямыми и умеренно широкими⁶⁴⁴. Стрелки на брюках не заглаживались. Это было характерно для всей первой четверти XX в. и составляло отличие от

⁶⁴² МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-4. Л. 21.

⁶⁴³ Там же. Л. 23-24.

⁶⁴⁴ Там же. Л. 21.

городской традиции. Брюки заправлялись в сапоги, и штанины немного нависали сверху. В некоторых селах в начале XX в. встречались короткие штаны до колен.

Головные уборы немцев в общих чертах соответствовали вкусам городского населения. Мужские головные уборы можно разделить на две группы – летние и зимние. Носили картузы военного образца и мягкие фетровые шляпы с маленькими загнутыми полями и зауженной кверху тульей, во время полевых работ – соломенные картузы и шляпы. В настоящее время наиболее популярным головным убором у пожилых немцев является кепи. Зимой носили меховые шапки-ушанки, меховые шапки с отворотами из зайца или овчины, суконные, на ватной подкладке, шапки из мерлушки или лохматой вязанки, имитирующей каракуль, валяные шапки с небольшим отворотом (*Fillkappe, Filhut*). Покрой шапки-ушанки был совершенно таким же, как и у окружающего русского населения, они шились либо из меха целиком, причем мехом внутрь, либо крытые преимущественно сукном. Для изготовления шапки-ушанки раскраивались следующие детали: верх круглой формы, тулья, козырек, затылочная часть и уши (иногда цельнокроеные с затылочной частью).

В зимнее время носили верхнюю одежду из овчины. Как уже говорилось, в степных районах Сибири было развито овцеводство, поэтому недостатка в сырье не было. Из овчины шили шубы, полушубки, тулупы, штаны, головные уборы и даже обувь.

Овчину выделывали в основном дома, хотя в деревнях были специалисты, которые добивались отличного качества выделки. Кустарным способом овчину выделывают следующим образом: соленые или свежие овечьи шкуры раскладывали на горизонтальной поверхности шерстью вниз. Их смазывали специальным жидким тестом, сворачивали и оставляли на три-четыре дня. Эта операция продельвалась для очищения мездры. После этого шкуры теребили, скребли камнем или скребками, вымораживали и сушили на специальных каркасах. После этого овчина становилась мягкой и чистой. Из нее шили шубы или рукавицы, мужские штаны (мехом внутрь). Овчины, выделанные в домашних или кустарных условиях, были естественного бело-желтого цвета. Очень редко их окрашивали натуральными красителями (например, варили вместе с корой дерева).

О. О. Шрайбер из с. Красноармейка Немецкого национального района Алтайского края рассказала, как шили тулупы (*Hal Pels*). Это были огромные шубы, не очень удобные из-за своих размеров, их основная функция заключалась в том, чтобы согреть человека в санях в дальней дороге и в сильный мороз. Поэтому длина тулупа была ниже колена, почти до земли, а ширина такой, чтобы под него можно было надеть как можно больше теплой одежды и запахнуть. Он застегивался всего на одну пуговицу или был вообще без пуговиц. У тулупа был большой воротник, чтобы было можно, подняв его, закрыть голову. Овчина на воротник выбиралась самая мягкая и темного цвета – чтобы не было видно загрязнений. Рукава были длиннее рук. Нередко подол или рукава тулупа надставляли кусками овчины, потому что из-за их размеров длины обычной шкуры не хватало. Тулуп был довольно дорогим видом одежды, поэтому те, у кого не было тулупов, брали их в дальнюю дорогу у родственников или знакомых⁶⁴⁵.

Покрой полушубков был похожим, но эта одежда была гораздо меньших размеров, так как предназначалась для работы. Стан составлялся из полочек и спинки, на левую (верхнюю) полочку выбиралась овчина наилучшего качества. В среднем по одной овчине уходило на каждый рукав, по две – на спинку и полочки. Если не хватало длины, то полушубок надставляли фрагментами шкур. Полушубки чаще всего воротников не имели или имели, но совсем небольшие, типа стойки. Застежка осуществлялась на кожаные воздушные петли и самодельные (деревянные, костяные, кожаные) или же покупные пуговицы. Общий силуэт полушубка был прямой, иногда чуть расширенный книзу. Длина его доходила до колен. Рукава выкраивались такой длины, чтобы их можно было отвернуть на два-три пальца наружу. Их вшивали в настолько слабо выраженную пройму, что практически это никак не влияло на плечевую линию, а окат рукава мог не выкраиваться вообще; в этом случае верхняя часть рукава чуть собиралась. Полушубок перепоясывался поясом.

Изделия из меха шили на заказ скорняки, но самые простые вещи, например меховые варежки или мягкую обувь, шили в семьях. Лишь небольшая часть одежды покупалась или заказывалась

⁶⁴⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-4. Л. 21.

валась портным в городе. Большая часть предметов одежды шилась в каждой семье.

Также в домашних условиях вязали из тонкой овечьей шерсти мужские чулки и носки; для повседневных чулок использовали нити черного, коричневого цветов или пестрые. Мужчины носили и полосатые чулки, и с вывязанным узором из пряжи черного и белого цвета. Вязали чулки обычным способом, пятью спицами и «чулочными» петлями, вывязывая пятку. Носки вязали так же, но с низкой резинкой. Связать чулки, носки, варежки, шарфы могла любая женщина, поэтому покупали их редко. Прясть тоже умели все немки, и прядка была в каждом доме.

Кроме вязаных варежек, немцы шили и голицы – из овечьей или телячьей кожи или ткани на швейных машинках или вручную. Для изготовления голиц выкраивали детали прямоугольной формы по размеру ладони, но с большим припуском. В центре делался надрез для большого пальца. Выкроенные детали складывались, а в образовавшееся отверстие вшивалась треугольная деталь для большого пальца. Голицы были предназначены для работы по хозяйству и предохраняли руки не только от холода (как, например, голицы из овчины), но и от повреждений (голицы, сшитые из ткани, использовали в теплое время года).

Повседневной обувью были шлёры, поршни и чирки. Поршни шились из кожи и представляли собой круг (или эллипс, если размер ноги был большой), который стягивался вокруг ноги шнурком, продернутым в отверстия. В носочной части располагался шов. Похожая обувь, широко распространенная у народов Сибири и заимствованная немцами, – это чирки. Они сшивались из двух кусков кожи – подошвы и верха (головки), а поверху стягивались вокруг ноги шнурком. Эта обувь легко мылась и долго служила, была очень практичной. Изготавливали эту простую обувь в домашних условиях, а носили с чулками. Дома носили тапочки (*Hausschue*), связанные из овечьей или верблюжьей шерсти, иногда на них нашивали кожаную подошву.

Зажиточные крестьяне покупали или шили на заказ кожаные сапоги. Особенно ценились сапоги из хрома – кожи тонкой выделки, которая собиралась в «гармошку» на голенище. Яловые сапоги были грубее. Эта обувь не имела никаких отличий от русских сапог, которые, помимо материала изготовления, отличались

и покроем. У «вытяжных» сапог перед и голенище составляли единое целое, а у «прикройных» – сшивались голенище, задник и союзка. Молодые мужчины предпочитали «прикройные» сапоги, как более «фасонные». С середины XX в. широкое распространение получают ботинки фабричного производства.

Зимой носили валенки, изготавливали их так же, как и для женщин, но для женщин старались приобрести или сделать мягкие валенки, а мужчины предпочитали грубошерстные. Пимокаты-кустари были в каждом селе, а в некоторых селах существовали пимокатные мастерские. Среди мастеров-пимокатов, изготавливавших валенки для немцев, были как русские, так и немцы, причем при выборе мастера заказчики руководствовались не его национальностью, а тем, насколько близко живет пимокат, качеством работы, сроком исполнения и пр. Валяную грубошерстную обувь катали из овечьей шерсти осенней стрижки любого цвета. Наиболее часто встречались черные валенки с «бусыми» (серыми) волосками, но также носили и «бусые», и отчасти белые. Для пары мужских валенок требовалось около 2 кг шерсти, для женских 1–1,8 кг. Шерсть на валенки отдавали невытую, нечесаную, но растеребленную и вычищенную, высокого качества. Оплата за изготовление валенок производилась чаще всего продуктами. Наиболее распространенная высота голенища грубошерстных валенок – до колена, обычно мужские валенки делали чуть выше колена, а женские – чуть ниже. Край высоких валенок отворачивался. Поверх валенок нередко надевали галоши. Старые, протершиеся валенки подшивали (т. е. делали заплаты) войлоком или кожей. Иногда эти материалы комбинировали, например, делали подошву из войлока (прошивая ее на несколько рядов дратвой), а задник на пятке делали из кожи. Такие подшитые валенки носились очень долго.

Праздничная мужская одежда отличалась тем, что была более нарядная, в ней, как и в женской одежде, использовались ткани белого цвета. Например, для визитов и в церковь надевали белые чулки, которые были связаны из хлопчатобумажных ниток. Более состоятельные крестьяне могли себе позволить шелковые фабричные чулки. В праздники надевали хорошую обувь, брюки с заглаженными стрелками. В этом случае их не заправляли в сапоги, а носили навывпуск с башмаками или ботинками. Атрибутом

праздничной одежды были галстуки и шелковые шейные платки. Зимние нарядные шарфы вязали из козьего пуха.

Как и в случае с женской одеждой, из мужского народного костюма постепенно исчезали традиционные черты, пока в годы войны, в период депортации и трудармии, этот костюм не исчез окончательно. Во второй половине XX в. сохранялись лишь элементы народной одежды (незаменимые при хозяйственных работах шлёры, удобные полушубки, теплые валенки).

Детская одежда объединяет очень разный набор предметов для детей разного возраста – от грудных младенцев до подростков. Младенцев до года пеленали, в музее ОмГУ хранятся пеленки, распашонки и чепчики, подаренные Э. П. Бершн из с. Петровка Исилькульского района Омской области. Пеленки кроили из хлопчатобумажной ткани или фланели, подшивали края вручную или на машинке. Чепчики шили из батиста или вязали из тонких хлопчатобумажных нитей, украшали кружевом, оборками и рюшами. Распашонки также шили из натуральных тканей, швами наружу, чтобы не повредить нежную кожу ребенка. Некоторые нарядные пеленки и распашонки украшали вышивкой, обычно в технике гладь. Вышивали цветочки, птичек.

Маленьких мальчиков и девочек одевали одинаково до трех лет – в платьях с большими кружевными воротниками, в панталоны и чепчики, которые украшали кружевами. С трехлетнего возраста мальчиков одевали как маленьких мужчин – в рубашки и штаны. Штаны нередко были на лямках, которые перекрещивались на спинке. Девочки ходили в платьях, в воскресный день на эти платья надевали кружевные воротнички. Отличались и головные уборы: девочки носили чепцы, капоры (*Haubchen*), мальчики – маленькие шапочки (*Hut, Muetze*).

Детская одежда, особенно у младших детей, которые не ходили в школу, сильно зависела от достатка семьи и от условий жизни. Старожилы, например, вспоминают, что в годы войны дети до трех лет бегали голышом летом, а зимой не выходили из дома. А деткам постарше шили одежду из мешковины и башмаки из грубой кожи⁶⁴⁶. Девочкам платья перешивали из старых маминых вещей. Младшие дети донашивали одежду старших. Чтобы

⁶⁴⁶ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 182-2. Л. 5, 6, 29.

как-то скрасить бедность одежды, поверх платья надевали красивый фартучек, связанный крючком или сшитый из светлой ткани.

Тканей долго не хватало, поэтому очень много детских вещей вязали, часто из пряжи домашнего изготовления: штаны и кофты, платья, фартучки, юбки, сарафаны, чепцы и шапки, обувь (тапочки – *Hausschue*), рукавички, чулки, носки, гольфы.

Немецких детей с раннего возраста приучали к аккуратности. Во время еды надевали нагрудники, которые предохраняли одежду от пятен и одновременно были очень красивыми, так как украшались вышивкой. В кармане всегда был носовой платок, а если у одежды не было карманов, то через плечо надевалась сумочка-кармашек, предназначенная для платка. Такие сумочки обычно вязали крючком. Уметь рукодельничать должна была каждая немецкая женщина, поэтому девочек уже с пяти-шести лет обучали простым навыкам шитья и вязания. Часто девочки-подростки могли сшить себе простое платье, не говоря уже о фартуке или рубашке.

Специальная одежда для детей, разнообразная, красивая, нарядная, распространяется только к концу XX в. В традиционной культуре, ориентированной на взрослых (в основном на мужчину, главу семьи), отношение к детям было проще, как к маленьким взрослым. Соответственно и одежда у детей была, как у взрослых, только меньшего размера.

Обрядовая одежда

Обрядовая одежда любого народа отличается от повседневной и праздничной, прежде всего, тем, что имеет символическое значение. В течение веков в народной культуре вырабатывались жесткие требования к проведению обрядов и ритуалов, нормы и правила. Внешний вид участников этих обрядов имел решающее значение для успеха, удачного свершения, поэтому возникла и строгая регламентация обрядовой одежды, а элементы этой одежды превратились со временем в устойчивые символы и приобрели знаковый характер. В этнографической литературе принято делить обряды на календарные и семейные, а в семейных – выделять, начиная с исследования Арнольда Ван Геннепа, так называемые «обряды перехода»: родильные, обряды инициации, сва-

дебные и похоронные⁶⁴⁷. В соответствии с этой типологией, логично выделить одежду родильную и крестильную, свадебную и похоронную.

Родильная и крестильная одежда. Смысл обрядов, связанных с рождением и крещением ребенка, заключается в принятии новорожденного в семью и общество с изменением его статуса. Рождение ребенка было важным событием не только для семьи, но и для всей общины, поэтому оно воспринималось как большой праздник. Родственники, друзья и соседи, навещая молодую мать, дарили ей подарки, в том числе принято было дарить и детскую одежду.

Поскольку меннониты и баптисты отрицают крещение детей, специальная обрядовая крестильная детская одежда существовала только у лютеран и католиков. У них новорожденного ребенка пеленали, распашонки до крещения не надевали. Для пеленок часто употребляли старые тряпки, поношенные рубашки взрослых. Делалось это не только с той практической целью, что старая, не раз стиранная одежда была мягкой и комфортной для ребенка, также это была существенная экономия ткани и денег. Дело в том, что существовала примета, согласно которой ребенок, завернутый в одежду взрослого человека, наследует его качества. Эта магия соприкосновения, когда какие-то качества людей передаются через контакты с предметами, очень распространена в традиционной культуре и описана на примере многих народов⁶⁴⁸.

Положено было окрестить ребенка до 40 дней. Но в Сибири редко удавалось соблюдать это правило. Священников было мало, в отдаленные села они приезжали редко – раз в несколько лет. После революции начались гонения на церковь и детей крестили тайно, по домам. В с. Литковка Тарского района Омской области в 1930–1940-х гг. детей вообще из-за отсутствия лютеранского пастора крестили женщины, которые хорошо знали обычаи. Все-таки, несмотря на сложности, старались окрестить детей пораньше, до года-двух, в крайнем случае – до трех лет.

⁶⁴⁷ Арнольд ван Геннеп. Обряды перехода. – М., 1999.

⁶⁴⁸ См., например: *Сурхаско Ю. Ю.* Семейные обряды и верования карел (конец XIX – начало XX вв.). – Л., 1985.

У лютеран и католиков было принято шить детям крестильную одежду, нарядную и праздничную. После крещения, вернувшись из церкви, крестильный наряд складывали и убирали для следующего ребенка. Это было, во-первых, практично, а во-вторых, считалось, что, если детей крестить в одной и той же рубашке, они потом будут всю жизнь дружить между собой. В состоятельных семьях крестильная одежда была у каждого ребенка своя, индивидуальная. Крестильные чепцы были однотипными, шили их из батиста или вязали крючком из хлопчатобумажных ниток. Иногда, кроме оборок и кружева, такие чепцы украшали лентами и бусинами. Крестильное платье (и для мальчиков, и для девочек) должно было быть белого цвета, его шили широким и длинным, чтобы закрывало ножки. Если не было возможности сшить крестильное платье, то ребенка крестили в распашонке, но старались выбрать нарядную, белого цвета, с вышивкой. В 1920–1930-х гг. широкое распространение получили крестильные распашонки, связанные крючком из белых ниток. Вместе с вязаным чепчиком они составляли комплект.

Следующим важным этапом в жизни ребенка была конфирмация. У лютеран было принято, чтобы девочка входила в этот день в церковь в новом светлом платье. В католических селах это событие отмечали очень торжественно (почти как свадьбу). Девочкам готовили специальные наряды: белое платье, венок, фату, туфли и чулки. Мальчики в этот торжественный день надевали темный костюмчик, светлую рубашку, башмаки. Если семья не могла себе позволить купить такие дорогие наряды, то их брали у родственников или знакомых.

В общинах меннонитов и баптистов принято проводить крещение в сознательном возрасте, с 16–18 лет. Более раннее крещение практикуется в исключительных случаях. Для водного крещения используется одежда только белого цвета. Это рубахи разной длины, штаны, платья или халаты с длинными рукавами, у женщин – головные платки. Вся одежда шьется из простого белого полотна. Так как сейчас во всех общинах практикуется крещение путем полного погружения в воду, оно происходит на открытых водоемах (реке, котловане, озерах), в летнее время (как правило, в день Иоанна Крестителя или в воскресенье после него). Поэтому одежда для этого обряда шьется легкая.

Свадебная одежда. Одежда играет одну из ключевых ролей в свадебном обряде. Она имеет значительные отличия у всех участников обряда, меняется на протяжении обряда с изменением статуса молодоженов. Она призвана поддерживать национальные традиции, но, с другой стороны, очень сильно подвержена влияниям моды. Это самая красивая одежда в жизни человека. Наконец, свадебная одежда очень символична, она вся буквально пронизана символикой. Имеется достаточно много источников, дающих представление о традиционной свадебной одежде немцев, в том числе есть описания в научной литературе.

Одно из таких описаний содержится в работе Т. Д. Филимоновой, посвященной свадебному обряду в разных землях Германии. Исследователь опиралась в своем труде на работы немецких авторов – Р. Андрее, Е. Г. Мейера, И. Вебер-Келлерманна, Е. Ферле и других⁶⁴⁹. Все авторы отмечают, что свадебный наряд неоднократно менялся. Особенно у невесты. До конца XIX в. во многих местах крестьяне венчались обычно в праздничном народном костюме, традиционном для той или иной местности. В бюргерской городской среде невесты венчались в черном платье из бархата или тяжелого шелка. С XVIII в. в высших придворных кругах в качестве подвенечного распространилось белое платье (символ чистоты невесты). К концу XIX – началу XX вв. белое подвенечное платье, туфли и перчатки проникли в бюргерские городские круги, а черное платье невест, характерное прежде для них, стало распространяться в крестьянской среде. Женихи вместо народной одежды стали венчаться в черном костюме. Позднее подвенечное платье проникло и в крестьянские слои.

Голову невесты в XIX в. покрывали различного рода короны зеленого цвета. Однако к концу века миртовый венок вытеснил их и заменил розмарин, букетики из которого прежде украшали костюмы и шляпы жениха, дружки и гостей. Местами еще до начала XX в. сохранялся обычай закрывать невесту покрывалом: по народным верованиям, оно защищало ее от злых духов. Этому же, по мнению Е. Ферле, служила и белая вуаль, ставшая с начала XIX в. непременным элементом свадебного наряда не-

⁶⁴⁹ Филимонова Т. Д. Немцы // Брак у народов западной и южной Европы. – М., 1989. – С. 5–43.

сты. Защитным средством от злой силы служило и известное в отдельных районах обертывание платком рук во время обмена кольцами. С такой же целью и подружки невесты прежде должны были быть одеты точно так же, как и невеста⁶⁵⁰.

Довольно хорошо в народе была разработана символика, свидетельствующая о целомудренности невесты. До начала XX в. невесты, потерявшие еще до свадьбы девственность, венчались без венка, в XX в. они венчались в черном костюме и открытом (незамкнутом) венке, тогда как целомудренная невеста в белом платье и замкнутом венке⁶⁵¹.

Описание свадебного костюма поволжских немцев приводит Е. А. Арндт: к праздничной нарядной рубашке с классическим отложным воротничком и темным брюкам с жилеткой полагался длинный жениховский кафтан. Каждому жениху на грудь прикалывался «шлюп», состоявший из атласного банта с длинными концами, в центре которого располагался небольшой букетик цветов⁶⁵². В костюме невесты неизменными остаются венок и украшения, появляются белые нарядные платья городского покроя. Венок («*Kranz*») состоял из бумажных цветов и листьев, блестящих дутых бусин и гроздей из восковых шариков. Из таких же составных частей были и нагрудные украшения молодых⁶⁵³.

К моменту переселения немцев в Сибирь на свадебную одежду уже очень большое влияние оказала городская мода. Наряд невесты был выдержан в светлых тонах. Платье могло быть не только белого цвета, но и просто светлое: желтое, розовое, голубое, серое и т. д. У поволжских немцев невеста могла быть одета в белое или голубое венчалное платье. Светлые тона одежды, видимо, символизировали чистоту и невинность. Платья были длиной ниже колена, расклешенные, без глубокого выреза, как правило, с длинными рукавами. Платья украшали рюшами и вышивкой, надевали пояски (разного цвета). Иногда пояс и манжеты украшали вышивкой и бусами.

⁶⁵⁰ Филимонова Т. Д. Немцы // Брак... – С. 30.

⁶⁵¹ Там же. С. 31.

⁶⁵² Арндт Е. А. Национальный костюм немцев Поволжья (конец XVIII – начало XX вв.). – Саратов, 2000. – С. 50.

⁶⁵³ Там же. С. 83, 90.

Во многих немецких селах также было принято крепить к платью на груди украшение, выполненное в той же технике, что и венки. Это украшение состояло из цветов, листьев, бусин и гроздьев «кноспа». В МАЭ ОмГУ хранятся свадебные платья, подаренные А. Г. Левен из с. Неудачино Татарского района Новосибирской области и К. Т. Бертрам из с. Цветнополе Азовского немецкого национального района Омской области, а также множество свадебных фотографий⁶⁵⁴.

Венок невесты (*Rosenkranz*) представлял собой высокую корону из цветов и листьев. Изготавливались цветы и листья из воска, парафина, цветной бумаги, которые крепились на проволочном каркасе. Для украшения венка использовались бусы, блестки и гроздья мелких шариков, для изготовления которых свиную щетину обмакивали в воск и парафин («кносп»). Старинный венок состоял из двух частей: головной и наплечной. К венку крепилась белая фата (*Brautschleier*). Фата в начале XX в. была длинной и делалась из белой вуали, тонкой ткани или марли. Она закрывала лицо невесты и, по старым представлениям, являлась одним из важнейших средств предохранения невесты от злых людей, от сглаза. Считалось, что невеста, не закрывшая голову полностью фатой, станет вдовой. Иногда к венку крепились белые или цветные ленты. По бокам цветы спускались на плечи. Изготавливали венки специальные мастерицы, которые были известны на всю округу и искусство которых высоко ценилось.

Свадебный венок является символом чистоты и непорочности, т. е. его могла надеть только «честная» невеста. Этот элемент свадебного костюма был вывезен, несомненно, из Германии и имеет древние корни. Венок, хранящийся в музее ОмГУ, привезен из д. Ульяновка Омского района Омской области. Он изготовлен из проволоки, бумаги, стекла, парафина, ткани; состоит из проволочной основы в виде полукруга. Проволока обмотана цветной бумагой. На каркасе прикреплены стеклянные бусы, бумажные цветы, шарики из парафина. К концам каркаса пришиты ленты белого цвета. В с. Казанка Баганского района Новосибирской области про-

⁶⁵⁴ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-1. Л. 4, 22–23, 36.

волочный каркас венка посыпался манкой или маком⁶⁵⁵. В с. Камыши Немецкого национального района Алтайского края на голову невесты надевали венок, от которого отходили ленты. Цветы для венка делались из синей, красной, зеленой бумаги. Из красной бумаги делались розы. Большую розу прикалывали к середине венка⁶⁵⁶.

Свадебный венок было принято хранить всю супружескую жизнь. Для него делали специальный деревянный ящик «кессе» со стеклянной передней крышкой, который ставился или вешался возле кровати. Раз в месяц венок сбрызгивали водой. Если женщина становилась вдовой и повторно выходила замуж, свой венок она должна была выбросить.

Невесты, потерявшие девственность до свадьбы, выходили замуж без венка. Если же такая девушка надевала венок, любой из гостей мог сорвать его с головы и повязать невесте черный платок. Свадьба в таком случае прекращалась. В с. Казанка к волосам нечистой девушки прикреплялся цветок⁶⁵⁷.

Длинные волосы невесты убирались под венок, а иметь короткие волосы считалось грехом. Считалось, что обязательно в наряде невесты должны быть белые чулки и туфли, хотя выполнить это условие в реальности было сложно, поэтому выходить замуж могли и в валенках, и в резиновых сапогах.

Костюм жениха – праздничная нарядная рубашка с классическим отложным воротничком, темные брюки с жилеткой, длинный жениховский кафтан, галстук, на ногах сапоги, позднее – ботинки. У жениха на левой стороны груди крепилось украшение (*Strauss*). Этот букет состоял из цветов, листьев и «кноспа», техника изготовления которых была аналогичной технике изготовления венка. К букету крепилась лента светлого цвета, чаще всего белого. Раньше эта розетка была крупной, а лента атласной, очень длинной, концы ее должны были касаться земли. Ленты символизировали совместную жизнь. Считалось, что чем длиннее лента, тем продолжительнее будет совместная жизнь молодоженов.

⁶⁵⁵ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-1. Л. 30.

⁶⁵⁶ Там же. Л. 22.

⁶⁵⁷ Там же. Л. 25–27.

Из свадебной толпы выделялись своей одеждой и дружки (*Brautbursch*), и подружки (*Brautmadchen*) невесты. Подружки одевались в однотонные светлые платья, на голову надевали венки, такие же, как у невесты, только меньше размером и без фаты; на груди прикалывали букеты. Друзья жениха приходили в костюмах и светлых рубашках, в сапогах, позднее в ботинках⁶⁵⁸. У выходцев из Поволжья шапки у дружек обтягивались кругом шелковым широким бантом, а на груди дружки прикреплялся красный цветок. В с. Орлово Немецкого национального района Алтайского края незамужним и неженатым гостям на левую сторону одежды прикреплялся небольшой веночек из красной ткани. Обычно их делала невеста. Разведенным, нечестным девушкам эти веночки не прикалывались. Веночки выдавались прямо на свадьбе⁶⁵⁹. В некоторых деревнях сваты (распорядители свадьбы) повязывали на рукав красные повязки. Эти обычаи, связанные с использованием ткани красного цвета, можно считать наиболее архаичными в одежде, поскольку раньше, до распространения белых свадебных платьев, именно красный цвет был символом свадьбы.

После ритуала снятия венка с невесты ей на голову повязывали платок. Наиболее распространен обычай повязывать платок белого цвета, во всяком случае – светлый. В некоторых деревнях были зафиксированы варианты этого обычая: у немцев, выходцев с Кавказа, и у волынских немцев было принято после снятия венка завязывать не платок, а бант, который также является символом замужества. Часто жених разыгрывает между холостыми парнями цветок с лацкана пиджака. Этот ритуал аналогичен действиям с венком невесты и имеет, скорее всего, более позднее происхождение. В с. Камышенка Табунского района Алтайского края невесту переодевали в старое платье и старые туфли, на голову надевали темный платок, а в д. Михайловка Верхне-Суетского района Алтайского края жениху и невесте вместо их праздничной обуви надевали старые калоши. В таком виде они должны были танцевать⁶⁶⁰. Платок на женской голове ассоцииро-

⁶⁵⁸ МАЭ ОмГУ. Ф. I. Д. 179-1. Л. 28.

⁶⁵⁹ Там же. Л. 18.

⁶⁶⁰ Там же. 1996. П. о. 9. Л. 6, 12.

вался не только с замужеством, но и с покорностью, с подчинением мужу и его семье.

Если свадьба праздновалась несколько дней, то на второй и третий день жених и невеста были в праздничной одежде, надевали фартуки и обслуживали гостей.

Похоронная одежда. Одним из важнейших обрядов перехода являются похороны, которые оформляют переход умершего человека на тот свет, в иной мир, поэтому символика похоронной одежды связана именно с этим переходом.

В пожилом возрасте люди готовятся к смерти: посещают религиозные собрания, собирают «смертную» одежду. Обычай заранее готовить смертную одежду был широко распространен, он сохранился до нашего времени. Обычно заботы о приготовлении «смертной» одежды лежат на женщине. Она должна приготовить ее для себя и для мужа.

Покойного одевают после обмывания. Обмыть и обрядить умершего зовут кого-нибудь из деревни: это мог делать всякий, но не близкий родственник. Среди сибирских немцев широко распространилась примета, запрещающая членам семьи участвовать в обряде обмывания покойного или одевать его. Родственники должны как можно реже прикасаться к покойнику. Несоблюдение этого запрета может принести в семью еще одну смерть. Есть и специальные люди, которые занимались обмыванием и одеванием покойников.

В похоронной одежде предпочтение отдается темным тонам. Одежда быть новой, но это необязательно, главное, чтобы она была чистой, потому что нельзя было нести в другой мир грязь земной жизни.

У женщин погребальная одежда состоит из платья, чулок, нижней рубашки, панталон и платка. Женщинам повязывают на голову платок темного цвета, который завязывают под подбородком. Волосы расчесывают и закалывают в пучок. В с. Гальбштадт Немецкого национального района Алтайского края раньше женщинам вместо черного платка на голову прикалывали бант, который она носила после замужества. Мужчин хоронят в костюме, белой или светлой рубахе, трусах и носках.

Похоронная одежда у различных конфессиональных групп немцев имеет свои особенности. Так, у католиков принято хоро-

нить умерших без обуви, на ноги надевают носки (женщинам чулки) белого или черного цвета. В с. Хортицы Нижнеомского района Омской области (меннониты, украинские немцы), с. Михайловка Верхне-Суетского района Алтайского края (поволжские немцы), д. Камышенка Табунского района Алтайского края, д. Варваровка Чистоозерного района Новосибирской области покойнику надевают самосшитые, специально изготовленные текстильные тапочки белого или черного цвета⁶⁶¹. В с. Мирюлюбовка Москаленского района Омской области они белые. Сами немцы объясняют это тем, что в «рай нужно идти босиком». Другая точка зрения, объясняющая этот обычай, заключается в том, что предметы животного происхождения запрещается класть в гроб.

В с. Кусак Немецкого национального района Алтайского края наличие обуви на ногах умершего зависит от пола умершего: женщинам надевают только чулки, а мужчин хоронят в тапочках⁶⁶². Для баптистов в похоронном костюме отсутствие обуви характерно повсеместно. Но в ряде сел, в которых первоначально исповедовали меннонитство, а баптизм распространяется позже, на покойника надевают белые тапочки⁶⁶³.

Похоронная одежда молодых, особенно не вступавших в брак людей, имела отличия. Очень важным моментом в жизни считался брак, в него должен был вступить каждый, отсюда и обычай хоронить в свадебной одежде. Существовало представление, что молодой парень или девушка обязательно должны были на «том свете» иметь жену или мужа. Обряд посмертного бракосочетания у многих народов устраивается для юношей и девушек в том возрасте, в котором принято вступать в брак, однако у немцев нет никаких возрастных ограничений. Немцы в Сибири устраивают «*Totenhochzeit*» для всех, кто не состоял в браке, – от грудных младенцев и до старых дев и неженатых мужчин любого возраста.

Если умирает молодая девушка или девочка или неженатый юноша или мальчик, их одевают в свадебный костюм. Девушку хоронят в светлом платье, свадебном венке из восковых цветов, волосы заплетают в две косы, которые лежат на груди. Похо-

⁶⁶¹ МАЭ ОмГУ. 1995. П. о. 1. Л. 32; Ф. I. Д. 179-1. Л. 9.

⁶⁶² Там же. Д. 179-1. Л. 7; 1999. П. о. 8. Л. 31; 1996. П. о. 4. Л. 44-45.

⁶⁶³ Там же. 1998. П. о. 3. Л. 12; Ф. I. Д. 179-1. Л. 4; Ф. I. Д. 179-1. Л. 42.

ронные венки делали кустарным способом (как и свадебные венки). Занимались этим женщины. Почти в каждом селе были мастерицы, изготавливавшие венки. Мастерство этих женщин ценилось, и, как правило, это умение передавалось по наследству дочерям.

Умершая девственницей девушка становилась «божьей невестой». Свадебный наряд надевали и женщинам среднего возраста, если они были девственницами. Юношу хоронили в костюме, белой или светлой рубашке, на лацкан пиджака крепилась розетка (*Strauss*) из белой ленты и цветов. Ленты у покойников были короче, чем свадебные, у мальчиков – совсем короткие или отсутствовали вообще, ведь их жизнь была совсем короткой. Волосы расчесывали и укладывали. Гроб заполняли цветами.

Было принято подружкам умершей девушки на похоронах повязывать головы черными траурными лентами. Встречаются сведения о том, что какого-нибудь парня выбирали на роль вдовца. На этих похоронах-свадьбе родители раздавали одежду умерших детей их ровесникам. Если умершая дочь была единственной, мать созывала ее подруг и раздавала заготовленное приданое.

В экспедиционном архиве ОмГУ имеется большое количество старых фотографий, на которых зафиксированы похороны подобного рода. Довольно много материалов относится к похоронам детей. Это 20 фотографий, из них на девяти зафиксированы похороны младенцев, умерших в возрасте от нескольких дней до одного года. Если умирали малыши, которым не исполнилось еще и года, на них надевали светлое платьице или распашонку. Мальчикам на грудь крепился небольшой букетик цветов, девочкам надевали венок в любом возрасте. В некоторых случаях венок надевали поверх чепчика. На мальчиков надевали светлую рубашечку, темные штанишки. В изголовье и на грудь клали цветы. Цветами украшали и гроб, и крышку гроба, и крест. В могилу также бросали цветы.

Участники похоронной процессии надевали обычную одежду, только темного цвета. Женщины повязывали на голову темные платки. Родственникам умершего на руку надевалась траурная повязка, которую шили из ткани черного цвета, или черно-белые повязки (на лицевую сторону белой повязки пришивалась полоса черного цвета, по бокам пришивались завязки из черной

ткани). Свои символические знаки отличия были у копальщиков – у них на правый рукав был приколот булавкой белый платок, отделанный черным кружевом. Сейчас, когда похороны стали довольно прибыльным коммерческим предприятием, даже в деревнях все меньше людей соблюдает традиции и придерживается каких-то старинных правил в одежде. Сами жители уже говорят о том, что и в деревнях просто не осталось людей, которые знали бы, как правильно нужно совершать похоронный обряд.

Маски и ряженые. Одним из видов обрядовой одежды являются обрядовые маски и обрядовое ряжение, которые относятся к характерным чертам народных праздников. В семейной обрядности это главным образом обычаи, связанные с празднованием так называемой второй свадьбы (*zweite Hochzeit*). В календарной обрядности зафиксированы случаи ряжения на Масленицу, Пасху, Троицу, праздник забоя скота. Но в основном эти обычаи сосредоточены вокруг двух праздников зимнего цикла – Рождества и Нового года.

Рождество немцы празднуют 25 декабря. На Рождество принято дарить подарки всем членам семьи, но особое внимание уделяется детям. Им родители готовят подарки заранее, но дарят их не сами, а через посредников. Главным персонажем, который дарит подарки детям, у немцев Сибири является Крискинд (*Christkind*). Полагают, что в Германии Крискинд (букв. Христос-младенец) как персонаж, одаривающий детей, появился только с распространением протестантизма. До этого подарки детям приносил св. Николай, день которого отмечался 6 декабря. Отрицание культа католических святых в ходе Реформации привело к переносу функции св. Николая как дарителя на Крискинда.

Согласно источникам, в Германии XIX в. подарки на Рождество «приносил Христос-младенец в сопровождении различных масок. В некоторых местах в роли Христа-младенца выступала девочка или молодая женщина. В Рейнланде местами в рождественский вечер появлялись две девушки, одетые в белые одеяния, украшенные лентами и бисером, одна изображала Христа-младенца, другая – его слугу. Они ходили по домам, где есть дети,

и дарили подарки. С распространением елки, особенно в городах, подарки стали класть под елку»⁶⁶⁴.

У немцев Сибири до настоящего времени принято, чтобы подарки дарил Крискинд. В роли Крискинда могут выступать девушки и юноши. Персонаж обязательно одет в одежду белого цвета, его лицо, как правило, закрыто. Описания этого обычая в разных селениях были даны следующие:

1) из Алтайского края:

Крискинд ходит по домам, взрослые дают ему подарки, которыми он одаривает детей. У Крискинда всегда было несколько сопровождающих девушек, одетых, как и он, в белые платья. Крискинд вечером приходит, т. е. сам Христос приходит к детям. Он одет в платье, венок, фату, лицо прячет под тюлем, раздает детям мешочки, на которых написано имя. Крискинд ходит с посохом (д. Шумановка Немецкого национального района); Крискинде одевалась в белую одежду, лицо закрывала тюлем и носила подарки (с. Забавное Табунского района); Крискиндхен – женщина или мальчик в белом, с колокольчиком, в который он звонил под окошком, перед тем как войти в дом (с. Боронск Суевского района). Женщина одевалась в Крискинда, надевала на голову мешок, в руках ее была ветка (с. Орлово Немецкого национального района). Ее лицо было закрыто белой материей, чтобы ее никто не узнал. Она раздавала детям подарки. У Крискинде были помощники – они были также в белом, но у них были открыты лица. Наряжались обычно молодые, 16–18-летние (с. Кусак Немецкого национального района). У Крискинде лицо закрыто белой простыней или покрывалом, в руках была корзинка или мешок для подарков (д. Камыши Немецкого национального района). Родители дают ряженым подарки, которые они должны вручить детям. Родители выносят их, а Крискинд прячет под одежду. Она одета в белое: обмотана простыней, на голове все белое, а лицо закрыто белой марлей. Лицо было разрисовано – рот и щеки красные. В роли Крискинда выступала любая девочка 15–16 лет, иногда и женщина (д. Красноармейка Немецкого национального района); Крискинде – это, как правило, девочка 11–15 лет, одетая в белое

⁶⁶⁴ Филимонова Т. Д. Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. XIX – начало XX вв. Зимние праздники. – М., 1973. – С. 148.

праздничное платье, она является помощницей Деда Мороза (д. Михайловка Суетского района). Крискинде была всегда девушка в белом платье, заходила в каждый дом и раздавала конфеты (с. Глядень Благовещенского района).

2) из Новосибирской области:

Крискинде была одета в белое, она была с корзиной, куда складывала подарки, которые ей давали родители. С ней ходили еще два человека – это были помощники. Они были тоже ряженные. Наряжались обычно взрослые, все, кто хотел (с. Цветнополье Чистоозерного района); Крискинде была вся в белом, лицо закрыто белой материей. У нее в руках был тонкий пруттик (с. Варваровка Чистоозерного района).

3) из Омской области:

Крискинд была в белом платье, и у нее была блестящая корона на голове (д. Квасовка Любинского района). Крискинде могла быть как девушка, так и юноша, но одетый в женскую одежду и закутанный в женский платок (д. Матюшино Любинского района). Как правило, это девочка в белом платье. И что-то должно быть на голове, венок или, например, корона (д. Роза-Долина Азовского немецкого национального района).

Таким образом, существуют локальные варианты ряжения в Крискинда. При описании Крискинда информаторы используют слова как в мужском, так и женском роде, поскольку имя персонажа мужское, а платье женское. Для большинства людей это все-таки существо женского пола. Многие факты говорят о том, что этот образ был собирательным. Непосредственными прообразами были, скорее всего, католические святые, дни которых приходятся на календарные сроки, близкие к Рождеству. Это св. Катерина, день которой католики отмечают 25 ноября, и св. Люция, ее день – 13 декабря. Святая Катерина, по народной пословице, «приходит в белом платье» – с этого времени часто ложился снег и установление зимы считалось полным⁶⁶⁵. Люция – молодая девушка в белой одежде с красным поясом и в короне из веток со свечами⁶⁶⁶. В прошлом в Германии вечером накануне дня св. Люции

⁶⁶⁵ Гроздова И. Н. Народы Бельгии и Нидерландов // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. XIX–XX вв. Зимние праздники. – М., 1973. – С. 71.

⁶⁶⁶ Морозова М. Н. Скандинавские народы. – С. 104.

девушки, одетые в белые платья, с венцом невесты на голове (*Lucienbräute*), в котором были укреплены «свечи жизни», ходили от дома к дому. В некоторых местах Люция появлялась в облике невесты на белом рождественском осле с розгами в руке⁶⁶⁷. Подобные контаминации свидетельствуют о том, что Катерина и Люция могли служить прообразами Крискинда немцев Сибири. Его роль исполняют, как правило, девочки, девушки и молодые женщины.

Прообразами святых Катерины и Люции могли быть также дохристианские божества и феи, представленные в германском и скандинавском фольклоре. В частности, св. Люция, вероятно, заняла место дохристианского духа, приносящего свет (*Lichtbringerin*), счастье и благословение к началу Нового года⁶⁶⁸.

О древнем происхождении образа Крискинда свидетельствуют а) ряжение исключительно в белое, б) плотная вуаль на лице (в настоящее время тюль, чулок или марля), в) в некоторых местах традиция сохранять полное молчание. В отдельных деревнях все разговоры с детьми и родителями во время дарения вели другие ряженные, а Крискинд все время стояла и молчала, а потом молча давала детям подарки (с. Цветнополе Азовского немецкого национального района Омской области); она все время стояла, а в конце молча ставила корзину с подарками на стол (д. Красноармейка Немецкого национального района Алтайского края).

Можно сказать, что Крискинд представляет собой синкретичный персонаж – первоначально древние духи света, снега, зимы, позже воплотившиеся в образах католических святых – Катерины и Люции, а также Николая, одаривавшего детей. Самым поздним был образ младенца Христа, давшего этому персонажу имя.

Следует заметить, что в прошлом культ св. Николая и обычай дарить подарки в день этого святого сохранялся у католиков Германии, а Крискинд как рождественский персонаж был характерен лишь для земель, где получило распространение лютеранство. В Сибири у немцев-католиков, как и у протестантов, основным дарителем также является Крискинд. Сведения об этом были записаны у католиков, живущих в селах Омской области (Гофнунгсталь, Осиповка, Чучкино) и Алтайского края (Елизаветград, Забавное, Красноармейка, Кусак, Сереброполь, Тельмано, Шумановка).

⁶⁶⁷ Филимонова Т. Д. Немцы // Календарные... Зимние... – С. 145.

⁶⁶⁸ Там же.

Крискинд олицетворял добрые силы. Его сопровождал Пельцникель (*Pelznikel*). У волынских немцев Пельцникель назывался Пельцебок (*Pelzbohк* – букв. «баранья шкура»). По рассказам информаторов, Пельцникель одет в шубу (тулуп), вывернутую шерстью наружу. («ряженный в медведя мужчина» с. Ямбор Табунского района Алтайского края), подпоясанный цепями. Эти два атрибута облика Пельцникеля отмечали многие респонденты из Алтайского края (д. Николаевка Благовещенского района, д. Красноармейка, с. Камыши и с. Орлово Немецкого национального района; с. Боронск, д. Михайловка Суетского района; с. Забавное (цепь в руках), д. Лебединое Табунского района); из д. Кузнецовка Бачанского района Новосибирской области; из деревень Гофнунгсталь Исилькульского, Доброе Поле Москаленского, Роза-Долина Азовского немецкого национального районов Омской области. В Лебедино цепь красили в красный цвет; на морозе она замерзала, покрывалась инеем и выглядела очень зловеще. В Михайловке и Николаевке цепи и колокольчики висели на поясе. В Красноармейке шубу подпоясывали ремнем, а в д. Матюшино Любинского района Омской области шубу подпоясывали полотенцем, штаны разрывали в лохмотье. В д. Подольское Баганского района Новосибирской области к поясу Пельцникеля привязывали солому, сухую траву. Во многих германских землях персонажи, «одетые в солому» (или в костюмах, к которым были привязаны пучки соломы), фигурировали в качестве злых спутников св. Николая⁶⁶⁹.

В некоторых местах наизнанку надевали не только шубу, но и штаны, шапку (Красноармейка), рукавицы. Валенки или сапоги у Пельцникеля были разные (Красноармейка) или на одну ногу он надевал валенок, а на другую – сапог (с. Кусак Немецкого национального района Алтайского края, Цветнополе и Варваровка Чистоозерного района Новосибирской области).

Для наказания непослушных детей Пельцникель брал с собой «большую палку» (Лебедино), прутик (Забавное, Михайловка), веточку (Красноармейка), плетку (Камыши).

Чтобы дети не узнали ряженого, его лицо «заматывали» платком/марлей/тряпкой (Боронск, Кузнецовка, Михайловка),

⁶⁶⁹ Филимонова Т. Д. Немцы // Календарные... Зимние... – С. 144.

а в Добром Поле на самые глаза надвигали шапку. Кое-где лицо раскрашивали: щеки краской, а нос мазали углем (Кузнецовка); брови мазали черной сажей, щеки разрисовывали красной краской, рисовали черные усы (Красоармейка). В Камышах лицо мазали сажей, а в д. Роза-Долина ни сажей не мазали, ни краской не красили, зато надевали шапку из картона. Изменению внешности способствовала «густая борода» (Камыши), облепленное ватой лицо (д. Камышенка Табунского района Алтайского края). В Красноармейке «лохматый, страшный» Пельцникель гремел крышками от кастрюль, держа их руками в «больших рукавицах», кричал. А чтобы изменить голос, брал в рот картофелину.

Образ св. Николай в качестве дарителя и ряженого не был распространен у немцев Сибири. Упоминания об этом персонаже единичны. Например, родившаяся в г. Энгельс в 1927 г. Ирма Гайер, семья которой была депортирована на Алтай, рассказывала, что в Поволжье на Рождество приходили с подарками Крискиндхен и Николаус. Тут, в Сибири, его называли Пельцникель. Но, видимо, и в поволжских колониях этот персонаж не был значительно распространен, во всяком случае Яков Диц, охарактеризовавший нравы и обычаи поволжских колонистов, о св. Николае не упоминает. По описаниям Дица, основным рождественским персонажем у них, как и у сибирских немцев, был Пельцникель – «переодетый медведем мужчина, одетый в вывороченный овечий тулуп, меховую шапку и громадные валенки и опоясанный железными дышловыми или плужными цепями, конец которых волочится по полу, производя лязг и шум»⁶⁷⁰.

Скорее всего, к моменту переселения немцев из германских земель в Россию образ св. Николая уже значительно трансформировался, а функция одаривания детей перешла к Крискинду. Сопровождать Крискинда в хождении ряженных по деревне стали те же персонажи, которые раньше сопровождали св. Николая. Исчезновение св. Николая из шествия ряженных произошло довольно быстро, поскольку добродушный старик в костюме епископа мало соответствовал этой компании, олицетворявшей нечистую силу. Кроме Пельцникеля, в процессии могли участвовать Кнехт Рупрехт, Люцер, Полтерклаус. Внешне они были похожи на

⁶⁷⁰ *Диц Я.* История поволжских немцев-колонистов. – С. 392.

Пельцникеля: также одеты в вывернутые шубы, с медвежьими масками на лицах или с лицами, черненными сажей. В некоторых деревнях процессии ряженных были довольно многочисленными. Мужчины надевали женские юбки, платки, лица мазали сажей. Женщины рядились в вывернутые полушубки, вывернутые шляпы, рваные штаны, несли барабаны, шумели, гремели (д. Екатериновка Кулундинского района Алтайского края).

В рождественский вечер и ночью ряженные ходили по деревне и пугали людей. Они ловили гуляющих детей и взрослых, в шутку душили их, могли начать драку. У Пельцникеля в руках был мешок, в котором лежали лук и чеснок. Он заставлял пойманных прохожих есть лук и чеснок, «откупиться» они могли лишь молитвами. Иногда Пельцникель заставлял кусать замерзшие цепи, висевшие у него на поясе, иногда до того доходило, что губы отливали потом теплой водой (с. Лебедино Табунского района Алтайского края). Многие шутки ряженных были далеко не безобидны. Жительница с. Хортицы Нижнеомского района Омской области Ирма Рейнгардт рассказала про случай в начале 1970-х гг., когда ее сыну было лет 10–12. Он встретился с Пельцникелем в страшной маске, и тот так напугал ребенка, что сын заболел. В больнице лечили, но результата не было никакого. Тогда старые люди посоветовали, как испуг лечить: нужно дождаться, когда в деревне будет покойник и ему выроют могилу. Мальчик должен был пойти ночью на кладбище (обязательно один должен был пойти) и помочиться в свежевырытую могилу. Он так и сделал. После того как покойника зарыли, болезнь прошла. Этот способ лечения испуга был проверен неоднократно.

Крискинд и Пельцникель заходили в те дома, где были дети. Ряженные звонили в колокольчик, стучали посохом в окна и дверь. Дети ждали под дверью и, когда слышали шум, садились за стол, на котором перед каждым ребенком стояла тарелка для подарка. Дети твердили заклинание: «*Christkinde, komm, mache mich glücklich, dass ich in Himmel komme*» («Крискинде, приходи, сделай меня счастливым, чтобы я на небо попал»). Крискинд входил в комнату с приветствием: «*Gelobt sei Jesus Christus!*» («Хвала Иисусу Христу!»). Дети отвечали ему: «*In Ewigkeit, Amen!*» («В вечности, Аминь!»). Крискинд просил детей прочитать молитву или рассказать стихотворение, которые они специ-

ально разучивали к Рождеству. За это Крискинд одаривал их подарками, он доставал их из корзины или мешка и клал на тарелку. Раньше дарили игрушки, сделанные своими руками, и, конечно, сладости – конфеты, пряники. Если ребенок не мог что-либо рассказать, Крискинд бил его прутиком. Если за малыша вступались родители, говорили, что он послушный, хорошо себя ведет, то ребенок тоже получал подарок. Если дети не слушались родителей или совершали какие-либо проступки в течение прошедшего года, то в игру вступал Пельцникель. Он говорил, что, если дети не будут послушными, он будет бить их цепями, спрячет в мешок и унесет в лес.

Непослушных детей Пельцникель бил прутом, плеткой или посохом, заставлял их скакать верхом на венике, есть лук и чеснок, отбирал у них подарки. Дети плакали, но выполняли все его требования. В некоторых деревнях Пельцникеля не впускали в дом, он грозил своими цепями и посохом под окном, этого хватало, чтобы дети стали послушными. В конечном итоге все дети получали подарки: послушные сразу, а озорники и непоседы – после того как пройдут испытания. Обычно гулянье на улицах деревни продолжалось всю рождественскую ночь.

Ночные гулянья и хождение ряженных были характерны в основном для тех деревень, где жили лютеране и католики. Там, где большинство составляли меннониты и баптисты, шумных праздников не устраивали; на Рождество проводили несколько молитвенных собраний. Подарки детям дарили либо родители, либо члены общины на молитвенном собрании. Однако и у меннонитов был персонаж, которого обычно сравнивают с русским Дедом Морозом. Называется он Вайнахтсманн (*Weihnachtsmann*) – «рождественский человек». В отличие от Пельцникеля он никогда не наказывал детей, а только дарил им подарки, которые доставал из мешка. В некоторых деревнях Вайнахтсманн одевался так же, как и Пельцникель: в вывернутую шубу, лохматую шапку, на лицо клеил бороду и усы, надевал очки. В последние годы Вайнахтсманн уже ничем внешне не отличался от Деда Мороза – обычная шуба с поясом, красная шапка, белая борода.

С 25 декабря и до 31 декабря длилась Рождественская неделя – *Weihnachtenwoche*. В это время нужно было вести себя очень осторожно и на всякий случай почаще молиться; нельзя бы-

ло пить водку, а также работать, иначе Боженька придет и гвоздь в голову вобьет. Нельзя было гулять по ночам, сквернословить (особенно поминать черта, материться), играть в карты. Считалось, что в это время по небу носится всякая нечисть, которая старается навредить людям. Житель с. Лебедино Табунского района Алтайского края Иосиф Кельбах (1923 г. рождения) рассказывал: как-то в юности он в эту неделю засиделся в гостях у своей тетки, с которой играл в домино. После захода солнца по небу стала носиться адвенткатце («кошка Адвента»). Он со всех ног бежал домой и думал, что сейчас адвенткатце его догонит и поцарапает за то, что он ночью оказался на улице, да еще и в азартные игры играл.

После недельного затишья в новогоднюю ночь опять начиналось веселье. На улицах деревень снова появлялись ряженые – мужчины надевали женскую одежду, а женщины – мужскую, молодежь всю ночь гуляла. Маски были те же, что и на Рождество (Крискинд, Пельцникель, Рупрехт, цыгане). Но в эту ночь ряженые не только дарили подарки, но и получали их сами. Компании ряженых ходили по деревне, заходили в дома, пели песни, читали стихи, желали всяческих успехов в новом году. Первыми в дом обязательно заходили мужчины (считалось, что это к счастью), а потом женщины. Их приглашали за стол, угощали.

В немецких селах Сибири было принято, чтобы мужчины выходили из дома с ружьями и в полночь стреляли в воздух. Представители старшего поколения ходили по деревне и пели под окнами родственников и соседей божественные песни. У немцев бытовали обычаи, распространенные и у других европейских народов. Когда входили в дом, «сеяли» пшеницу. Ее можно было убирать только на следующий день. Молодые люди всячески дурачились: перегораживали двери, калитки и ворота, чтобы утром хозяева не могли их открыть, забивали печные трубы тряпками и снегом, чтобы печку нельзя было растопить, меняли коров в хлеву у разных хозяев, белили мелом свиней. Могли затащить телегу с дровами на крышу к соседу, переставить калитки.

У волынских немцев Сибири – выходцев из северных земель Германии – существуют ряженые, образы которых имеют северогерманские корни. Например, Пельцебок – персонаж, наиболее часто встречавшийся в Мекленбурге. Он появлялся только на Рождество. В новогоднюю ночь по деревне ходили дру-

гие ряженые, прежде всего Нойярсмуттер (*Neujahrsmutter*) или Нойярсбаба (*Neujahrsbaba*). Нойярсмуттер – это старуха в грязной рваной одежде, с лицом, вымазанным сажей, с палкой в руках, которой она ударяла прохожих. На севере Германии в новогоднюю ночь также появлялась старая женщина, известная под именами Ашермем (*Aschermöhm*), фрау Холле (*Frau Holle*). За плечами она носила котомку с золой и «ударяла ею непочтительных», но одаривала смиренных. Прообразом этого персонажа была страшная Перхта – божество древнегерманского происхождения. В новогоднюю ночь у волынских немцев ходил по деревне также Нойярсман (*Neujahrsmann*)⁶⁷¹.

Сведений об обычаях ряжения в другие праздники немного. Так, в с. Ананьевка Кулундинского района Алтайского края были собраны сведения о «празднике ведьм», который еще в 1950–1960-е гг. справлялся в конце июня. Все наряжались в ведьм, устраивали буйные пляски, прыгали через костер. Очевидно, в этом случае можно говорить о локальном варианте празднования дня св. Йоганна.

Жители с. Екатериновка Кулундинского района Алтайского края сохранили воспоминания о праздновании Троицы с участием ряженых. На Троицу катались на лошадях. В упряжке было три лошади, обязательно две белые лошади были по бокам, а черную ставили посередине. Или наоборот, но лошади всегда были разной масти. Лошадей украшали колокольчиками, на среднем коне был большой колокол. Телегу тоже украшали цветами и венками. На телеге ехал ряженный, называли его *Dendel* (чудак, дурак). У него рубашка была специальная, с нашитыми кусочками материи. Он играл на гармошке и пел частушки на платтдойч, на местном диалекте. Он приглашал всех на гулянье. Тогда женщины надевали цветные платья, платки, а девушки веночки надевали из ветвей, между ветвями цветочки вплетали. Мужчины на грудь надевали букетики из веточек клена с вплетенными цветами. Женатые вплетали голубые цветы, а неженатые – белые. Процессия двигалась за деревню, там пили, ели, танцы устраивали. Ряженые

⁶⁷¹ Рублевская С. А. Календарная обрядность немцев Западной Сибири конца XIX–XX вв. – М., 2000. – С. 71.

веселили всех, дурачились, на губной гармошке играли. Молодежь потом обычно отделялась, отдельно гуляли.

В некоторых местах осенний праздник забоя скота «Швайнхоццайт» (*Schweinhochzeit* – букв. свадьба свиной) также сопровождался танцами и маскарадом. Один из участников надевал маску свиной, у него в руках был свадебный жезл, украшенный лентами, он бегал по деревне и пугал всех. Других обычаев ряжения в весенних и летне-осенних праздниках у немцев Сибири зафиксировано не было.

Повсеместно в немецких сибирских селах был зафиксирован обычай «второй свадьбы», смыслом которой является переодевание мужчин в женщин и – наоборот, т. е. обрядовая смена пола. В полдень 5–10 чел., как правило из числа родственников, шли к кому-либо в дом, где была приготовлена одежда для переодевания, обычно старая, поношенная одежда. Невестой наряжали высокого, крепкого парня, женихом – маленькую, хрупкую девушку. «Подсадные» дружки одевались как можно нелепее. На голову «второй невесты» (*zweite Braut*) надевали свадебный венок из прутьев, сорной травы или соломы. Венок из луковиц надевали в д. Гальбштадт Немецкого национального района Алтайского края не только невесте, но и жениху⁶⁷². Вместо туфель на ногах были огромные старые рваные башмаки или калоши. «Вторую невесту» подпоясывали поясом, ремнем, к которому прикрепляли поварешку, толкушку, кочергу и т. д. «Жениху» надевали старую шляпу, клеили бороду, крепили к груди букет из соломы. Лица ряженных были закрыты тюлем, марлей или чулками. Повозка, на которой ехала «вторая свадьба», также была смешно украшена⁶⁷³.

В литературе существуют различные объяснения функций обрядового и праздничного ряжения, основные из которых сводятся к тому, что сегодня – это функции развлечения и веселья, которые тем не менее по сущности своей имеют древнее тотемическое происхождение, несут в себе идеи перевоплощения.

⁶⁷² МЭЭ ОмГУ. 1996. П. о. 9. Л. 4.

⁶⁷³ Там же. Л. 11–12.

Заключение

В настоящее время история, развитие и современное состояние диаспор в качестве исследовательской проблемы находятся в состоянии активной разработки. Повышенный интерес ученых к этой проблеме связан с развитием глобальных миграционных процессов, появлением большого количества «новых» диаспор, наряду с диаспорами «историческими» и «классическими», формированием на основе мигрантских групп транснациональных сообществ и тем, что диаспоры играют все возрастающую роль в самых разных сторонах жизни государств, оказывая влияние и на межэтнические отношения, и на национальную политику. В этих условиях изучение формирования и развития конкретных диаспор, характеристика их частей и групп, выявление общего и особенного, закономерностей и специфики разных диаспор имеют важное теоретическое и практическое значение.

В полной мере это относится и к российской немецкой диаспоре, и к самой значительной по численности ее группе – немецкому населению Сибири. Из территориальных групп немцев Российской империи самыми крупными были поволжские и украинские немцы. В Сибирь переселялись в основном выходцы именно отсюда – из материнских колоний Поволжья и Новороссии. Меньшим по численности, но также заметным был миграционный поток немцев с Волыни. В конце XIX в., к которому относится начало формирования этнической общности немцев Сибири, они селились компактными группами, отдельными «колониями», которые сохраняли и культурную, и языковую, и конфессиональную обособленность.

Добровольные переселения, начавшись в конце позапрошлого века, достигли своего пика в начале века XX и практически прекратились к началу Первой мировой войны. В дальнейшем численность немцев увеличивалась за счет естественного прироста, в 1926 г. в округах Западной Сибири она превысила 75 тыс. чел., а к началу Великой Отечественной войны составила около 100 тыс. чел. В 1926 г. в Западной Сибири было зафиксировано 872 населенных пункта с преобладающим немецким населением. Из них 609 – в районе Омска, 223 – на Алтае и 40 – вблизи

Новосибирска. Большая часть населенных пунктов, особенно вблизи Омска, являлась хуторами. Но к началу войны хуторов уже практически не осталось, их жители переселялись в колхозы, а сам процесс коллективизации, помимо полного разрушения традиционных для немцев частновладельческих хозяйств, привел и к совместному проживанию, а значит – и к смешиванию между собой разных групп немцев.

Накануне Великой Отечественной войны немецкое население Сибири составляло примерно 11 % немцев РСФСР и около 7 % – СССР, в котором проживало более 1,4 млн немцев. Принято говорить, что 1941 г. стал переломным в жизни немцев в Советском Союзе, но на самом деле переломными стал сентябрь 1941 г., в течение которого огромное количество немецкого населения было депортировано за Урал, причем в большинстве мест на проведение операций по депортации отводилось не более трех-пяти дней. За 1941–1942 гг. в Сибирь было депортировано 397 тыс. немцев, из них 318 тыс. – в Западную Сибирь. Всего за эти два года депортировали 805 тыс. немцев, чуть более половины которых оказалось в Казахстане, а остальные – в Сибири.

В последующие годы, включая послевоенные, насильственные переселения продолжались, а отмена режима спецпоселения и смягчение политического режима сопровождалась запретом на возвращение, в итоге в Сибири закрепляется самая многочисленная группа немцев России и вторая по численности в СССР после Казахстана. По переписи 1959 г., численность немцев в Сибири достигла своего максимума – 517 тыс. чел., из них 438 тыс. проживали в областях Западной Сибири (из 1,6 млн немцев СССР и 820 тыс. немцев РСФСР). Депортация оказала огромное, можно сказать, глобальное влияние на всё последующее развитие всех советских немцев, и немцев Сибири в частности.

Главным следствием депортации было многократное увеличение численности немцев в Сибири, которое привело в дальнейшем к активному слиянию, смешиванию разных немецких групп. В сибирских селах – немецких, русских, украинских, смешанных – оказались немцы, депортированные из самых разных мест, в том числе и большая часть городского населения. Они отличались от местных немцев, говорили на разных диалектах, имели разный социальный статус и образование, разную культуру,

веру и т. д. Одинаковым было только отношение государства к ним, к «немцам по национальности», – как к врагам государства, и это отношение объединило всех немцев, хотя и помимо их воли. Как сказал один из наших информаторов, «это сначала мы делились на местных и депортированных, а трудармия сравнивала всех».

Еще одно решение государства – об укрупнении колхозов в 1950–1960-х гг. – привело к дальнейшему стиранию границ и различий между разными группами немцев, к выработке единых форм, единых норм и к дальнейшему процессу смешивания как между самими немцами, так и с окружающими народами. К 1989 г. количество населенных пунктов Западной Сибири, в которых немцы являлись большинством (более 80 %), составляло 104. Из них 60 – в Омской области, 41 – в Алтайском крае, и 3 – в Новосибирской области. По сравнению с 1926 г. количество этих населенных пунктов сократилось более чем в восемь раз. И это притом, что численность населения выросла в 5,5 раза, составив 417 тыс. чел. То есть немцы стали проживать, во-первых, в более крупных населенных пунктах, а во-вторых, в населенных пунктах со смешанным населением, где они часто не составляли большинства. Районы компактного расселения немцев сохраняются, но границы их начинают размываться. Этому способствовали и рост городского немецкого населения, и рост национально-смешанных браков. Доля немцев-горожан в Сибири в 1926 г. составляла 7 %, в 1989 г. – 44 %. Доля национально-смешанных браков превысила половину еще в годы войны, к концу 1980-х гг. она достигала уже 70 %, а в городах превысила 90 % от всех заключавшихся немцами браков.

Начавшаяся в конце XX в. массовая эмиграция российских немцев в Германию имела последствия не меньшие, чем депортация, если не большие и для самих немцев, и для России, и для Германии. Поскольку эмиграционный процесс, хотя пик миграционной активности уже пройден, в настоящее время продолжается, полностью его последствия можно будет оценить позже. Но и сейчас они являются глобальными, полностью изменившими весь облик российской немецкой диаспоры. Ее общая численность в России сократилась до 394 тыс. чел., численность немцев в Западной Сибири – до 180 тыс. чел. По-прежнему больше всего немцев проживает в Алтайском крае (50 тыс.) и в Омской области

(50 тыс.). В этих регионах созданы немецкие национальные районы, но даже создание районов не смогло остановить эмиграцию; к настоящему времени немцы в национальных районах составляют менее трети населения. В других сельских районах ситуация такая же, в настоящее время населенных пунктов с преобладающим немецким населением не осталось совсем.

В начале 1990-х гг. основной причиной эмиграции был экономический кризис в России, в настоящее время – это воссоединение семей. Процесс реэмиграции, хотя и незначительный, но встречающийся, также не прибавляет стабильности ситуации. Характеризуя динамику численности и изменения в расселении немцев в Сибири в целом на протяжении всего изучаемого периода, можно сказать, что наиболее стабильными периодами были конец XIX – начало XX вв. и 1970–1980-е гг., когда рост населения происходил за счет естественных причин или добровольных миграций. В остальное время миграции, носившие принудительный характер или характер обвальной эмиграции, приводили к резким изменениям в численности и расселении немцев в Сибири, что, естественно, оказало влияние на все развитие диаспорной группы.

При характеристике этого развития одной из первостепенных задач исследования становится выявление особенностей культурного воспроизводства в диаспоре. Очевидно, что воспроизводство культуры в основном этническом массиве и в группе, проживающей за пределами основной этнической территории, в иноэтничном окружении, имеет весьма существенные отличия. Проведенное авторами исследование позволяет утверждать, что эти отличия заключаются в следующем.

Во-первых, мигранты стремятся на новой территории обитания сохранить и воспроизвести уже сложившиеся культурные традиции, рассматриваемые членами диаспоры как неотъемлемый признак «своей» культуры и служащие залогом сохранения идентичности. С другой стороны, существует противоположная тенденция – это инновации в культуре, приобретение нового культурного опыта, заимствования у других народов и культурное обновление в результате процессов модернизации культуры. Обе эти тенденции приводят к появлению определенных символов этнической культуры, которые воспроизводятся и культивируются уже сознательно как «немецкие» и «национальные».

Культурное воспроизводство у российских немцев Сибири в первые десятилетия после их переселения из европейской части России было обусловлено процессами адаптации к местным климатическим условиям и к жизни в иноэтничной, инокультурной среде. Процессы адаптации привели к изменениям и в материальной, и в духовной культуре. Социальные трансформации российского общества способствовали изменению социальной структуры немецкой этнической общности, роли и функций общины, структуры семьи, семейной обрядности и духовной жизни в целом. Очень большим было влияние на культуру немцев окружающих народов. В результате культурных контактов как с окружающим населением, так и между различными группами немцев, оказавшимися в одних условиях, в Сибири произошло формирование достаточно консолидированных культурных комплексов, сохраняющих отдельные локальные и конфессиональные особенности. Эти комплексы, которые отличались достаточно высокой степенью сохранности традиционных элементов культуры, множеством архаичных форм, сохранялись до конца 1980-х – начала 1990-х гг., пока существовали компактные поселения в сельской местности.

С началом массовой эмиграции на смену этим консолидированным культурным комплексам пришли новые культурные формы, транслирующиеся в основном через профессиональные структуры, Центры встреч российских немцев, печатную продукцию. Они основаны на литературном немецком языке, большая их часть заимствуется из современной Германии или через деятельность различных методических объединений в России, которые специально разрабатывают программы проведения различных культурных мероприятий. К концу XX в. стал преобладать именно этот процесс трансляции этнически значимой культурной информации, в отличие от прошлого времени, когда эта информация передавалась от поколения к поколению. Этот процесс, помимо включения в культуру большого количества инноваций, привел к стиранию локальных различий между группами немцев. Следует заметить, что этот процесс в условиях урбанизации, модернизации и распространения массовых форм культуры, является характерным для всех народов, но у немцев Сибири обвальная эмиграция его значительно ускорила, нарушив естественный ход событий.

Таким образом, изменения в сфере хозяйства и материальной культуры немцев Сибири в конце XIX–XX вв. определялись следующими факторами:

- процессами адаптации к местным условиям,
- процессами консолидации,
- формированием довольно устойчивых культурных комплексов.

В настоящее время основной тенденцией в развитии немецкой материальной культуры в Сибирском регионе являются процессы унификации ее с культурой других народов, в основном русских. Этническая специфика, традиционные национальные черты продолжают сохраняться в жилище и пище, а этнолокальная специфика в наибольшей степени отмечена у волынских немцев и меннонитов.

Список литературы

1. *Адам, В. Я.* История немцев Горьковского района (1900–1940 гг.) // Немцы Сибири: история и культура. – Омск, 2002. – С. 74–86.
2. Алтай-Томская часть Сибири по данным с.-х. переписи 1916 г. / под ред. В. Я. Нагнибеды. – Томск : Сибирский краевой статистический отдел, 1927. – 215 с.
3. *Ардт, Е. А.* Национальный костюм немцев Поволжья (конец XVIII – начало XX вв.). – Саратов : [Б. и.], 2000. – 128 с.
4. *Арутюнов, С. А.* Напитки народов мира // Хмельное и иное: напитки народов мира. – Москва, 2008. – С. 14–19.
5. *Арутюнов, С. А.* Народы и культуры: развитие и взаимодействие. – Москва : Наука, 1989. – 247 с.
6. *Арутюнов, С. А.* Предисловие // Хмельное и иное: напитки народов мира / С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. – Москва, 2008. – С. 5–13.
7. *Арутюнов, С. А.* Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) / С. А. Арутюнов, Ю. И. Мкртумян // СЭ. – 1981. – № 4. – С. 3–15.
8. *Байбурин, А. К.* Жилище в обрядах и представлениях восточных славян. – Ленинград : Наука, 1983. – 188 с.
9. *Байбурин, А. К.* Ритуал в традиционной культуре: структурно-семантический анализ восточнославянских обрядов. – Санкт-Петербург : Наука, 1993. – 240 с.
10. *Байбурин, А. К.* У истоков этикета : этнографические очерки / А. К. Байбурин, А. Л. Топорков. – Ленинград : Наука, 1990. – 165 с.
11. *Бахарева, О. Я.* Влияние славянского и тюркского населения на немцев-переселенцев (быт, язык, обряды) // Российские немцы. Проблемы истории, языка и современного положения. – Москва, 1996. – С. 372–380.
12. *Бережнова, М. Л.* К вопросу о традиционном костюме и некоторых аспектах производства одежды немцев юга Западно-Сибирской равнины XX в. / М. Л. Бережнова, С. А. Рублевская // Немцы Сибири: история и культура. – Омск, 1993. – С. 141–144.

13. *Бетхер, А. Р.* Хозяйство немцев на территории Омского уезда в начале XX в. // *Сибирская деревня: история, современное состояние, перспективы развития.* – Омск, 1996. – С. 130–133.
14. *Блинова, А. Н.* Этнография семьи и детства немецкого населения Западной Сибири в XX – начале XXI века / А. Н. Блинова, И. Н. Чернова. – Омск : Издательский дом «Наука», 2009. – 326 с.
15. *Богомолов, В. Б.* Мужской костюм немцев Алтайского края в первой четверти XX в. // *Немцы Сибири: история и культура.* – Омск, 1993. – С. 128–133.
16. *Бондарев, Ю. Ф.* Красный степной скот. – Москва ; Ленинград : Сельхозгиз, 1950. – 334 с.
17. *Брюхнова, Е. А.* Календарная обрядность у немцев в XIX – начале XX вв. Весенний цикл. – Москва : Готика, 1998. – 122 с.
18. *Вайман, Д. И.* Немецкие хутора Прикамья: история и традиционная культура (XX – начало XXI вв.) / Д. И. Вайман, А. В. Черных. – Санкт-Петербург : Маматов, 2008. – 224 с.
19. *Василенко, В. Н.* Быт колонистов Люстдорфа на рубеже XIX–XX вв. // *Немцы Одессы и Одесского региона : сб. докл., сделанных на междунар. науч. конф. в Геттингене (Германия).* – Одесса, 2003. – С. 237–251.
20. *Венгер, Н. В.* Меннонитское предпринимательство в условиях модернизации юга России: между конгрегацией, кланом и российским обществом (1789–1920). – Днепропетровск : [Б. и.], – 2009. – 696 с.
21. *Вибе, П. П.* Образование и становление немецких колоний в Западной Сибири в конце XIX – начале XX веков // *Немцы. Россия. Сибирь.* – Омск, 1997. – С. 5–31.
22. *Вибе, П. П.* Переселение немцев на земли Сибирского Казачьего войска // *Народонаселенческие процессы в региональной структуре России XVIII–XX вв.* – Новосибирск, 1996. – С. 118–121.
23. *Воронина, Т. А.* Традиции хлебопечения у разных народов мира // *Хлеб в народной культуре : этнографические очерки.* – Москва, 2004. – С. 12–82.

24. *Галлер, П. К.* Воспоминания (Быт немцев-колонистов в 60-х годах XIX столетия). – Саратов : Газета поволжских немцев, 1994. – 48 с.
25. Геннеп А. Обряды перехода. – Москва : Восточная литература РАН, 1999. – 198 с.
26. *Герман, А. А.* История немцев России : учебное пособие / А. А. Герман, Т. С. Иларионова, И. Р. Плева. – Москва : МСНК-пресс, 2005. – 544 с.
27. *Диц, Я.* История поволжских немцев-колонистов. – Москва : Готика, 1997. – 496 с.
28. Дополнительные сведения // Материалы по переселенческому хозяйству в Степной и Тургайской областях. Акмолинская область, Омский уезд. – Санкт-Петербург, 1907. – Т. 5. – С. 1–120.
29. *Ерина, Е. М.* Обычаи поволжских немцев / *Sitten und Bräuche der Wolgadeutschen* / Е. М. Ерина, В. Е. Салькова. – Москва : Готика, 2001. – 104 с.
30. *Ерина, Е. М.* Страстная неделя и Пасха в обычаях поволжских немцев // Российские немцы. Проблемы истории, языка и современного положения. – Москва, 1996. – С. 356–365.
31. *Жигунова, М. А.* Этнокультурные процессы и контакты у русских Среднего Прииртышья во второй половине XX века. – Омск : Издательский дом «Наука», 2004. – 228 с.
32. *Жуковская, Н. Л.* Категории и символика традиционной культуры монголов. – Москва : Наука, 1988. – 198 с.
33. Земли для коневодства и скотоводства в Азиатской России. – Санкт-Петербург, 1913. – 459 с.
34. *Ипатов, А. Н.* Меннониты (Вопросы формирования и эволюции этноконфессиональной группы). – Москва : Мысль, 1978. – 216 с.
35. История и этнография немцев в Сибири. – Омск : Изд-во ОГИК музея, 2009. – 752 с.
36. К организации кустарного производства // Кулундинская правда. – 1920. – 11 мая.
37. К посеву льна и конопли // Кулундинская правда. – 1920. – 22 мая.
38. *Казанский, П. А.* У кулундинских немцев // Алтайский сборник. – Барнаул, 1930. – Т. XII. – С. 61–66.

39. *Кирякин, И. Ф.* Немецкие поселения на 10-верстном степном пространстве // Немцы Сибири: история и культура. – Омск, 1993. – С. 103–116.
40. *Коровушкин, Д. Г.* Неславянские этнодисперсные группы в Западной Сибири (формирование и этнокультурная адаптация) / Д. Г. Коровушкин, И. В. Лоткин, Т. Б. Смирнова. – Новосибирск : Изд-во Института археологии и этнографии СО РАН, 2003. – 272 с.
41. *Костюк, М.* Немецькі колонії на Волині (XIX – початок XX ст.). – Тернопіль : Підручники Посібники, 2003. – 384 с.
42. *Кремлинг, Л.* Фасова Рудня (на Житомирщине) // Родина Волинь : статті и воспоминания о жизни и деятельности немцев на территории современных Житомирской, Ровенской и Волынской областей Украины. – Серия «Труды Житомирского научно-краеведческого общества исследователей Волини». – Т. 17. – Житомир, 1998. – С. 124–145.
43. *Кригер, В. Э.* Социально-экономическое развитие немецкой переселенческой деревни Казахстана в дореволюционный период : автореф. дис. ... канд. ист. наук. – Алма-Ата, 1991. – 25 с.
44. Кулундинская степь // Сборник статистических сведений об экономическом положении переселенцев в Томской губернии, уезды Барнаульский, Каинский, Томский и Мариинский. – Томск, 1913. – Вып. 1. – С. 165–189.
45. *Курило, О. В.* Церковные праздники лютеранского населения России (XIX–XX вв.) // ЭО. – 1997. – № 2. – С. 99–111.
46. *Курило, О. В.* Лютеране в России (XVI – XX вв.). – Москва : Лютеранское культурное наследие, 2002. – 400 с.
47. *Лантух, С. И.* Материалы к познанию коневодства Сибирского края как отрасли народного хозяйства // Исследования по коневодству Сибирского края в связи с некоторыми вопросами коневодства / под ред. А. А. Малигонова. – Москва : Новая деревня, 1927.
48. *Леонгарт, Т.* Немецкий кухен и не только // Культура : информационно-методический бюллетень. – Омск, 2007. – № 12. – С. 191–194.

49. *Липинская, В. А.* Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – Москва, 2001. – С. 18–40.

50. *Липинская, В. А.* Поселения, жилище и одежда русского населения Алтайского края // Этнография русского населения Сибири и Средней Азии. – Москва : Наука, 1969. – С. 9–75.

51. *Листова, Н. М.* Пища в обрядах и обычаях // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Исторические корни и развитие обычаев. – Москва, 1983. – С. 163–174.

52. *Лоткин, И. В.* Сибирские эстонцы // Культура : информационно-методический бюллетень. – Омск, 2005. – № 3. – С. 29–34.

53. *Любимова, Г. В.* О роли детей в обычаях и обрядах календарного цикла (по материалам детских новогодних «посеваний» в Сибири) // Русские Сибири: культура, обычаи, обряды. – Новосибирск, 1998. – С. 53–70.

54. *Майничева, А. Ю.* Питание белорусов, греков и эстонцев Верхнего Приобья в первой половине XX века // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – Москва, 2001. – С. 99–111.

55. *Малигонов, А. А.* Материалы к познанию основных типов лошади Сибирского края и их географического распространения // Исследования по коневодству Сибирского края в связи с некоторыми вопросами коневодства. – Москва, 1927. – С. 9–158.

56. *Малиновский, Л. В.* Немцы в России и на Алтае. – Барнаул : Алтай, 1995. – 182 с.

57. *Мальцева, Д. Г.* Германия: страна и язык. Лингвострановедческий словарь. – Москва : Русские словари : Астрель : АСТ, 2000. – 416 с.

58. Материалы анкетного обследования кустарно-ремесленной промышленности в Томской губернии. – Томск : Типография В. М. Перельмана, 1915. – 378 с.

59. Материалы обследования переселенческого хозяйства в Степном крае, Тобольской, Томской, Енисейской и Иркутской губерниях. — Санкт-Петербург : Электро-типография Н. Я. Стойковой, – 1906.– Ч. 2, вып. 32. – [6], IX, 353 с.

60. Материалы по переселенческому хозяйству в Степной и Тургайской областях. Акмолинская область. – Санкт-Петербург :

Товарищество художественной печати, 1907. – Т. 5. – [3], IV, 225, 102 с.

61. *Митаревский, А.* Акмолинская область. – Полтава : [Б. и.], 1913. – 30 с.

62. *Мольцман Э.* Осень и Рождество на Волыни // Родина Волынь : статьи и воспоминания о жизни и деятельности немцев на территории современных Житомирской, Ровенской и Волынской областей Украины. – Серия «Труды Житомирского научно-краеведческого общества исследователей Волыни». – Житомир, 1998. – Т. 17. – С. 104–107.

63. *Морозов, А.* Переселенческие поселки Омского уезда в 1897 г. – Омск : [Б. и.] – Т. 17., 1900. – 25 с.

64. *Морозов, И. М.* Алтайский округ в сельскохозяйственном отношении и условия жизни переселенцев в нем. – Харьков : [Б. и.], 1908. – 75 с.

65. Народы Зарубежной Европы. – Москва : Наука, 1964. – Ч. 1. – 1000 с.

66. Очерки культурогенеза народов Западной Сибири. – Т. 1, кн. II : Поселения и жилища. – Томск : Изд-во Томского университета, 1994. – 489 с.

67. *Плеве, И. Р.* Немецкие колонии на Волге во второй половине XVIII века. – Москва : Готика, 1998. – 443 с.

68. *Покровская, Л. В.* Земледельческая обрядность // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – Москва, 1983. – С. 67–90.

69. *Похлебкин, В. В.* Национальные кухни наших народов (основные кулинарные направления, их история и особенности. Рецептура). – 2-е изд. – Москва : Агропромиздат, 1991. – 605 с.

70. *Похлебкин, В. В.* О кулинарии от А до Я : словарь-справочник. – Алма-Ата : Казахстан, 1989. – 272 с.

71. *Рикман, Э. А.* Место даров и жертв в календарной обрядности // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – Москва, 1983. – С. 173–185.

72. Рождение ребенка в обычаях и обрядах. Страны зарубежной Европы. – Москва : Наука, 1999. – 518 с.

73. *Рублевская, С. А.* Календарная обрядность немцев Западной Сибири конца XIX–XX вв. – Москва : Готика, 2000. – 136 с.

74. *Рублевская, С. А.* Традиционная обрядность немцев Сибири / С. А. Рублевская, Т. Б. Смирнова. – Омск : Изд-во ОмГПУ, 1998. – 154 с.

75. *Савранина, Т. В.* Этническое самосознание и этнический состав немцев Западной Сибири // Немцы в Омском Прииртышье. Материалы областных молодежных научных чтений, посвященных 240-летию издания Манифеста Екатерины II о приглашении иностранных колонистов в Россию и 10-летию Немецкого культурного общества «Согласие». – Омск, 2003. – С. 160–163.

76. Сборник статистических сведений об экономическом положении переселенцев в Тюменской губернии, уезды Барнаульский, Каинский, Томский и Мариинский / под ред. В. Я. Нагнибеды. – Томск : [Б. и.], 1913. – Вып. 1. – 31 с.

77. *Смирнова, Т. Б.* Немцы Сибири: этнические процессы и этнокультурное взаимодействие. – Новосибирск : Изд-во Института археологии и этнографии СО РАН, 2003. – 88 с.

78. *Смирнова, Т. Б.* Немцы Сибири: этнические процессы. – Омск : ИЦ «Русинко», 2002. – 210 с.

79. *Смирнова, Т. Б.* Этнография российских немцев. – Москва : МСНК-пресс, 2012. – 316 с.

80. *Соколов, А. П.* Красный немецкий скот в Омской губернии. – Омск : Изд-во Всероссийского меннонитского общества, 1926. – 101 с.

81. *Соколов, А. П.* Скотоводство и скот Омской губернии по данным погубернского обследования в 1925 году. – Омск : Омское земельное управление, 1927. – 201 с.

82. *Соколов, П. И.* Население, культура, колонизация района Туркестан-Сибирской железной дороги. – Санкт-Петербург : Изд-во ГУЗиЗ ; типография Ц. Крайз, 1908. – 248 с.

83. *Соколова, З. П.* Жилище народов Сибири (опыт типологии). – Москва : ИПА «ТриЛ», 1998. – 288 с.

84. Справочные сведения о переселенческих селениях и участках Акмолинского переселенческого района. – Омск : Сибирская электропечатня и хромолит. Н. А. Иванова, 1911. – 789 с.

85. *Сумцов, Н. Ф.* Символика славянских обрядов : избранные труды. – Москва : Восточная литература, 1996. – 296 с.

86. *Сурхаско, Ю. Ю.* Семейные обряды и верования карел. Конец XIX – начало XX вв. – Ленинград : Наука, 1985. – 172 с.
87. *Токарев, С. А.* К методике этнографического изучения материальной культуры // СЭ. – 1970. – № 4. – С. 3–17.
88. *Токарев, С. А.* Эротические обычаи // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы: исторические корни и развитие обычаев. – Москва, 1983. – С. 98–105.
89. *Толстой, Н. И.* Язык и народная культура. Очерки по славянской мифологии и этнолингвистике. – Москва : Индрик, 1995 – 512 с.
90. *Томан, И.* Кулинарные традиции – зеркало истории российских немцев // Содружество. – 2007. – № 1. – С. 14–15.
91. *Томан, И.* Праздничные встречи. Христианские праздники в немецких традициях, литературе и искусстве. – Москва : МСНК-пресс, 2006. – 224 с.
92. *Трегубов, А. Л.* По новым местам переселения в Сибирь в 1913 г. – Санкт-Петербург : Ю. Н. Эрлих (влад. А. Э. Коллинс), 1913. – 49 с.
93. Указатель маслодельных заводов в Томской губернии. – Новониколаевск : [Б. и.], 1912. – 50 с.
94. *Филимонова, Т. Д.* Немцы // Брак у народов Западной и Южной Европы. – Москва : Наука, 1989. – С. 5–43.
95. *Филимонова, Т. Д.* Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. Конец XIX – начало XX вв. Весенние праздники. – Москва, 1977. – С. 139–162.
96. *Филимонова, Т. Д.* Немцы // Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. XIX – начало XX вв. Зимние праздники. – Москва, 1973. – С. 139–161.
97. *Фрэзер, Д. Д.* Золотая ветвь: исследование магии и религии. – Москва : Политиздат, 1980. – 832 с.
98. *Фурсова, Е. Ф.* Календарные обычаи и обряды голландцев-меннонитов юга Западной Сибири в XX в. // Немцы Сибири: история и культура : материалы Третьей Международной научно-практической конференции. – Омск, 2002. – С. 254–261.
99. *Фурсова, Е. Ф.* Меннониты юга Западной Сибири в XX веке: традиции и новации (материалы полевых исследований) // Немецкий этнос в Сибири : альманах гуманитарных исследований. – Новосибирск, 2000. – Вып. 2. – С. 130–133.

100. *Чернова, И. Н.* Семейный быт немецкого населения Западной Сибири в конце XIX – начале XXI века // Народы и культуры Сибири: изучение, музеефикация, преподавание : сб. науч. тр. – Омск, 2005. – С. 220–228.

101. *Чернышева, В. Г.* Традиции и обряды немецкого населения Минусинского края // Немцы в Сибири: история, язык, культура : тез. Междунар. науч. конфер. – Красноярск, 2004. – С. 110–111.

102. *Шелухин, С.* Немецкая колонизация на юге России. – Одесса : Изд-во Акционерного общества печатного дела, 1915. – 83 с.

103. *Шихатов, И.* На государевой службе. – Омск : ЛЕО, 2002. – 206 с.

104. *Юфреэв, В.* Переселенцы в Тарских урманах // Вопросы колонизации. – 1907. – № 2. – S. 272–300.

105. *Anger, H.* Die Deutsche in Sibirien. Reise durch die deutschen Dörfer Westsibiriens. – Berlin : Ost-Europa-Verlag, 1930. – 103 S.

106. *Auhagen, O.* Über die Entwicklung der Agrarverfassung der deutschen Bauern im heutigen Gebiet der Union der Sozialistischen Sowjet-Republiken // Agrarverfassungen der deutschen Auslandssiedlungen in Osteuropa. – Hrsg. Sering v. Dietze. – Bd. 1. – Berlin, 1939. – S. 1–85.

107. *Brandes, D.* Die Sibirien-Deutschen im Sowjetstaat. 1919–1938 / D. Brandes, A. Savin. – Essen : Klartex Verlag, 2001. – 496 S.

108. *Epp, D. H.* Chortizer Mennoniten. – Odessa : A. Schultze, 1889. – 122 S.

109. *Fast, G.* In der Steppen Sibiriens. – Rosthern : Verlag von J. Heese (Canada), 1957. – 156 S.

110. *Kochen.* Ein Neues Rezeptbuch für alle Leute, die mit Leidenschaft Gackern und brutzeln, kochen und mixen und...essen. – Leipzig : Verlag für die Frau, 1979. – 479 S.

111. *Mannhardt, W.* Die Korndämonen. – Berlin : Ferd. Dümmler's Verlagbuchhandlung (Harrwitz und Gossmann), 1868. – 48 S.

112. *Mannhardt, W.* Roggenwolf und Roggenhund. – Danzig : Verlag von Constantin Ziemssen, 1865. – 51 S.

113. *Mannhardt, W.* Wald- und Feldkulte. – Teil 1 : Der Baumkultus der Germanen und ihrer Nachbarstämme. Mythologische Untersuchungen. – Berlin : Gebrüder Borntraeger, 1875. – 646 S.

114. *Nikel, S.* Die Deutschen in Wolhynien. – Kiew ; Charkow : Staatverlag der nationalen Minderheiten der USSR, 1935. – 105 S.

115. *Postma, J.S.* Das niederländische Erbe der preußisch-russländischen Mennoniten in Europa, Asien und Amerika. – Diss. – Leeuwarden-Jongbloed, 1958. – 190 S.

116. *Rahn, P.* Mennoniten in Umgebung von Omsk. – Winnipeg (Canada) : Christian Press Ltd., 1975. – 248 S.

117. *Rink, F.* Die Wolhyniendeutschen – Ihr Werk und ihr Schicksal // Heimatbuch. – Stuttgart, 1959. – S. 39–53.

118. *Seib, E.* Der Wolgadeutsche im Spiegel seines Brauchtums // Heimatbuch. – Stuttgart, 1967–1968. – S. 145–209.

119. Volk auf dem Weg: Zeitung der Landsmannschaft der Deutschen aus Russland. – Stuttgart, 1993. – 96 S.

120. *Zorn, J.* Draußen «uf die Steppe» // Wolgadeutsche Monatshefte. – Berlin, 1924. – S. 135–156. – URL: <http://wolgadeutsche.net/bibliothek/Haller.htm>

Список сокращений

ГАНО – Государственный архив Новосибирской области
ГИАОО – Казенное учреждение Омской области «Исторический архив Омской области»

Д. – дело

Л. – лист

МАЭ ОмГУ – Музей археологии и этнографии Омского государственного университета им. Ф. М. Достоевского

МЭЭ ОмГУ – Материалы этнографических экспедиций Омского государственного университета им. Ф. М. Достоевского

ОГИКМ – Омский государственный историко-краеведческий музей

ОГУ ГИАИП – Областное государственное учреждение «Государственный исторический архив немцев Поволжья в г. Энгельсе»

ОМК – Омский музей краеведения

Пд АКМ – Полевой дневник Азовского краеведческого музея

П. о. – полевая опись

РГИА – Российский государственный исторический архив

СЭ – Советская этнография

ГУТО ГАТ – Государственное учреждение Тюменской области «Государственный архив г. Тобольска»

Ф. – фонд

ЦДНННО – Центр документации новейшей истории Омской области (сейчас входит в ГИАОО)

ЭО – Этнографическое обозрение

ibid. – ibidem (там же)

Heimatbuch – Heimatbuch der Landsmannschaft der Deutschen aus Russland (периодический сборник трудов, издаваемый в г. Штуттгарте, Германия)

Научное издание

**Бетхер Александр Рейнгартович,
Курманова Сулушан Рахимжановна,
Смирнова Татьяна Борисовна**

**ХОЗЯЙСТВО И МАТЕРИАЛЬНАЯ
КУЛЬТУРА НЕМЦЕВ СИБИРИ**

Монография

Редактор *Н. В. Кольц*
Технический редактор *Н. В. Кольц*

Подписано в печать 07.11.2013. Формат 60 x 84/16
Бумага офсетная. Печать офсетная.
Печ. л. 17,1. Уч.-изд. л. 12,6.
Тираж 350 экз. Заказ К-48

Отпечатано в типографии ООО «Издательский дом “Наука”»,
Омск, пр. Комарова, 15, тел./факс: +7(3812) 700-502