

d) имплицитное присутствие трансцендентной силы, определяющей исторический процесс («Промысел Божий»), что является знаковой чертой всей краеведческой публицистики религиозного характера.

Вышеперечисленные элементы-индикаторы мы можем встретить как в воспоминаниях А. П. Сизого, непосредственного участника происходивших событий, так и в исторических статьях и заметках авторов, знавших о происходившем лишь опосредованно и из весьма различных источников.

Это позволяет утверждать, что историческая память, будучи преобразована в нарратив, обретает свою собственную форму и логику исходя из интеллектуальной среды авторов и социально-политического контекста эпохи, органично встраиваясь в исторический дискурс локального сообщества и становясь одним из инструментов формирования региональной идентичности. Воспоминания местных деятелей здесь служат фундаментом, на котором выстраивается официальная модель прошлого региона, а поэтому в первую очередь становится важным не содержание, а авторитет автора-мемуариста, используемый последующими поколениями историков-краеведов для поддержания этой модели.

1. Кириллов, А. В. Материалы для истории христианской миссии на Амуре, со времени присоединения его к России до 1865 года / А. В. Кириллов // Камчатские епархиальные ведомости. – 1896. – № 24. – С. 481–495.
2. Кириллов, А. Материалы для истории Камчатской епархии / А. Кириллов // Камчатские епархиальные ведомости. – 1894. – № 2. – С. 23–36.
3. Кукарцева, М. А. Эпистемологические проблемы лингвистического поворота в историографии / М. А. Кукарцева // Эпистемология & Философия науки. – 2006. – Т. 7. – № 1. – С. 116.
4. Николаев, С. И. Кириллов Александр Васильевич / С. И. Николаев // Энциклопедия литературной жизни Приамурья XIX–XXI веков. – Благовещенск. – 2013. – С. 180–181.
5. [П. В.] Кафедральный Протоиерей А. П. Сизой // Камчатские епархиальные ведомости. – 1897. – № 14. – С. 285–289.
6. Прогулка третья, Албазинская и Тихвинская // Благовещенские епархиальные ведомости. – 2013. – № 7. – С. 6–7.
7. Рубан, Н. А. Потомственный миссионер Афанасий Протодиаконов / Н. А. Рубан // Культура и наука Дальнего Востока. – 2018. – № 2. – С. 67.
8. «Не требуя награды за подвиг благородный...»: беседа к 165-летию со дня рождения А. В. Кириллова / Центральная городская библиотека им. Н. К. Крупской; сост. Л. Л. Сандырева. – Свободный. – 2016. – 11 с.
9. Тихвинский, С. Путевые заметки и впечатления сопровождавшего Его Преосвященство Преосвященнейшего Макария в поездку по за-Зейскому краю / С. Тихвинский // Камчатские епархиальные ведомости. – 1894. – № 20. – С. 438–443.

Назарова И. М.

ОТЧЕТЫ ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКИХ ЭКСПЕДИЦИЙ СТАВРОПОЛЬСКОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО МУЗЕЯ-ЗАПОВЕДНИКА КАК ИСТОЧНИК ПО ЭТНОГРАФИИ ПИТАНИЯ ЖИТЕЛЕЙ СТАВРОПОЛЬСКОЙ ГУБЕРНИИ XIX – НАЧАЛА XX В.

Ставропольский государственный музей-заповедник (СГМЗ) – старейшее музейное учреждение края; основа его коллекций была заложена ещё в 1905 г. [4]. Фонды музея регулярно пополняются за счет поступлений разного рода, в частности, в ходе историко-этнографических экспедиций. Кроме многочисленных вещественных памятников, в фондах музея хранятся Отчеты экспедиций, которые поистине являются кладом информации о различных сторонах жизни населения края.

Население Ставрополя, в основном, сложилось в XVIII–XIX вв. в ходе хозяйственного освоения земель крестьянами-переселенцами из различных губерний Российской империи. Первыми приехали крестьяне из Курской и Орловской губерний, за ними последовали выходцы из Воронежской, Харьковской, Тамбовской, Полтавской и Черниговской губерний. Несколько позже стали осваивать земли переселенцы из Рязанской, Тульской, Калужской, Казанской, Саратовской, Владимирской, Вологодской и Могилевской губерний [1, с. 88; 3, с. 12]. Соответственно, все аспекты материальной и духовной культуры Ставрополя сложились на базе смешения славянской традиции (русской, украинской и белорусской).

В рамках данной статьи мы постараемся реконструировать традиционную систему питания славян-переселенцев, опираясь на данные Отчётов историко-этнографических экспедиций музея-заповедника.

Основным занятием ставропольских крестьян было земледелие и скотоводство. Подсобную роль в хозяйстве играли: огородничество, садоводство и пчеловодство. Соответственно, система питания складывалась на основе имеющихся продуктов.

Во многих славянских языках слова «голова» и «главный» имеют один корень. Именно поэтому пословицу «Хлеб – всему голова» можно трактовать, как «хлеб – главный продукт питания». Основным продуктом в ежедневном рационе ставропольских крестьян был пшеничный хлеб, который выпекали из кислого теста [3, с. 100]. Причем, по данным из станиц Темнолесской, Старопавловской и Боргустанской, в большинстве случаев, закваску для теста хозяйки делали из хмеля. В станице Старопавловской, основанной в 1777 г., сохранили старинный рецепт выпечки хлеба

на хмель, такой хлеб и сейчас готовят в местной мини-пекарне и реализуют населению станицы и города Новопавловска [2, с. 1; 5, с. 58; 7, с. 120].

В будни в небогатых семьях ели тюрю (хлеб, накрошенный в молоко). В семьях среднего достатка ели суп с клецками. В районах, где преимущественно расселились украинцы часто готовили затируху – бульон или молоко, заправленное мелко скатанными кусочками пресного теста [3, с. 100].

Базовым блюдом славян были щи, а также разнообразные каши: гречневая, пшенная, ячневая, пшеничная. Не зря у славян сложилась поговорка: «Щи да каша – пища наша». Интересной особенностью приготовления щей было то, что белокочанную капусту нарезали квадратиками, а не шинковали тонкими ломтиками, как это было принято для борща, причем измельчали капусту с помощью специального приспособления под названием «сечка».

Под влиянием народов Кавказа, славяне-переселенцы обязательно добавляли в борщ чеснок и душистые травы: укроп и петрушку. По украинской традиции в борщ добавляли фасоль, сало и чеснок (русские готовили без этого) [7, с. 126]. К борщу подавали чесночные пампушки или сухарики.

Рацион питания немного менялся в зависимости от сезона года. Летом готовили окрошку из кваса и ботвинью из рыбы. Жарили баклажаны и кабачки, а также готовили овощную солянку с грибами. Зимой готовили рассольник с перловой крупой и солеными огурчиками.

По нашим наблюдениям, в казачьей среде весной и летом готовили зелёные щи со щавелём и крапивой. Подавали их, заправив сметаной и рубленными куриными яйцами, заранее отваренными и охлажденными. Но, судя по данным информаторов, существовал и другой рецепт приготовления зелёных щей, когда в конце процесса варки, в горячий бульон медленно заливали взбитые яйца, которые превращались в своеобразные хлопья [2, с. 10].

Жители Ставрополя любили разнообразные мучные блюда: вареники, пельмени, блины, оладьи, булочки, пироги и пирожки. Начинка в пирогах была различной: мясо, рыба, капуста, толченый горох, фасоль, ягоды, грибы, яблоки, тыква. Блины пекли не только из пшеничной, но и из гречневой муки, подавали их с медом, со сметаной; начиняли рубленным мясом, рыбной икрой или творогом с изюмом.

Вареники начиняли соленым или сладким творогом, картофельным пюре с зажаренным луком, а выходцы из украинских губерний любили также вареники с вишней [5, с. 63]. Контактируя с жителями Дагестана, русские переселенцы позаимствовали у них новую начинку для вареников: подсоленная рубленая крапива с укропом, чесноком и грецким орехом [6, с. 157].

Из творога с добавлением значительного количества тертой моркови, яиц и манки готовили казачью запеканку [2, с. 4]. Варили узв́ар (компот из сухофруктов). Причем, использовали не только напиток, но и вываренные фрукты: их нарезали мелкими кусочками, сдабривали медом и использовали как начинку для сладких пирогов [2, с. 7].

В станице Старопавловской казачки хранят старинный рецепт приготовления картофеля. Здесь готовят его по-особому: слегка обжаренный на подсолнечном масле картофель и лук складывают в большой чугунный или керамический горшок; слегка подсаливают, заливают сливками и отправляют запекаться в печь [2, с. 8]. Вообще из картофеля готовили много различных блюд: картофель отварной «в мундире», жареный, запеченный, картофельное пюре, картофель тушеный с грибами, мясом; картофельные оладьи с грибами, картофельные котлеты с луком.

На свадьбу и поминки жители Ставропольской губернии обязательно готовили куриную лапшу. Кроме того, готовили молочную лапшу. По воспоминаниям старожилов, традиционно ставропольским было блюдо: борщ из петуха. Любили уху, которую готовили из голов и плавников рыбы, а тушку рыбы поджаривали на подсолнечном масле.

К праздничному столу подавали чихирь (молодое виноградное вино), студень (холодец) и винегрет. Причем, на Ставрополье готовили винегрет не с огурцами, а с солеными грибами. Также готовили свекольную закуску с черносливом и грецкими орехами; редьку с яблоками.

К свадьбе и ко дню проводов казака в армию пекли булочки, по форме напоминающие сосновые шишки и пироги с капустой. Причем, летом пироги начиняли свежей капустой, а зимой – квашеной [2, с. 6].

К праздничному столу подавали не только соленые огурцы, но и моченый терн, яблоки, квашеную капусту и соленые арбузы (арбузы засаливали, обычно, самые мелкие). Из арбузного сока путем длительного уваривания готовили арбузный «мед».

Население Ставрополя было очень набожным. И казаки, и крестьяне во время поста отказывались от употребления мясной и молочной пищи. В это время варили различные каши, заправляя их постным маслом и луком, ели блюда из репы, гороха и тыквы. В частности, очень популярным на Ставрополье блюдом была тыквенная каша с пшеном. В пост не было принято жарить картофель, считалось более подходящим к случаю готовить его в отварном виде и подавать с огурцами или капустой [2, с. 5; 3, с. 102].

Верующие с радостью встречали основные христианские праздники: Пасху и Рождество. По случаю Пасхальных торжеств, все хозяйки обязательно выпекали куличи с изюмом и готовили творожную пасху с добавлением мака и тертого грецкого ореха. Особым весенним блюдом были выпеченные «птички» (мелкие дрожжевые булочки, по форме напоминающие птичек).

На Рождество готовили холодец, колбасы, запекали молочного поросенка с гречневой кашей или картофелем, а также запекали свиной окорок в тесте. Мясо предварительно натирали чесноком с солью, перцем и корицей, шпиговали кусочками моркови и чеснока, а пресное тесто замешивали из муки и воды [5, с. 62–63].

Каждая крестьянская семья обязательно делала заготовки продуктов на зиму. В больших кадушках солили огурцы и помидоры, квасили капусту, мочили яблоки и терн. Обязательно сушили яблоки и груши, липовый цвет и листья малины для приготовления душистых витаминных напитков. В зажиточных семьях варили варенье из яблок с рябиной и из малины. В казачьих станицах заготавливали впрок свиное сало, причем не только холодным, но и горячим способом, отваривая сало в подсоленной воде с луковой шелухой. Украинцы подавали сало к столу как самостоятельное блюдо. А также, в казачьих семьях использовали сало для жарки в борщ или в пшеничную кашу (это блюдо называли кулэш).

Итак, изучив данные Отчетов историко-этнографических экспедиций, мы убедились, что собранная информация дает нам возможность достаточно подробно восстановить традиционный рацион питания славян-переселенцев, живших на Ставрополье в XIX – начале XX вв. Отчеты экспедиций – это важный исторический источник, который сохраняет в зафиксированном виде традиции и пищевые предпочтения жителей ставропольских сел и станиц.

Каждая пищевая традиция имеет свои особенности, свои базовые блюда, которые являются основой питания того или иного народа. С давних времен такими базовыми для славян были хлеб и щи. Процесс переселения не повлиял на это. Но, со временем, даже в системе питания, которая считается наиболее консервативным аспектом материальной культуры, стали происходить некоторые изменения.

В конце XVIII в., с широким распространением в России картофеля, щи трансформировались в борщ (в этом блюде картофель вытеснил репу, свекла вытеснила брюкву, кроме того, добавилась томатная заправка).

Под влиянием народов Кавказа, славяне-переселенцы стали добавлять в борщ чеснок, укроп и петрушку. А в русских селах, под влиянием украинской традиции в борщ стали добавлять фасоль и сало.

В целом, система питания славян, переселившихся на Ставрополье, стала своеобразным смешением традиций всех восточнославянских кухонь, а также она впитала в себя и некоторые пищевые традиции северокавказского населения.

1. Край наш Ставрополье: очерки истории / под ред. Д. В. Кочуры, В. П. Невской. – Ставрополь : Шат-гора, 1999. – 528 с.
2. Назарова, И. М. Дневник историко-этнографической экспедиции СГМЗ в станицу Старопавловскую Кировского района Ставропольского края (рукопись) / И. М. Назарова, А. Б. Гордиенко. – Ставрополь, 2013. – 18 с.
3. Невская Т. А. Ставропольские крестьяне: очерки хозяйства, культуры и быта / Т. А. Невская, С. А. Чекменев. – Петригорск : ТОО «КИНТ», 1994. – 164 с.
4. Ставропольский государственный историко-культурный и природно-ландшафтный музей-заповедник имени Г. Н. Прозрителева и Г. К. Пправе (СГМЗ).
5. Оф. 33645. Отчет о работе историко-этнографической экспедиции Ставропольского государственного краеведческого музея имени Г. Н. Прозрителева и Г. К. Пправе в станице Темнолесской Шпаковского района Ставропольского края / Сачук С. С. // СГМЗ. – Ставрополь, 2003. – 140 с.
6. Оф. 35201. Отчет о работе комплексной естественно-научной и историко-этнографической экспедиции Ставропольского государственного краеведческого музея имени Г. Н. Прозрителева и Г. К. Пправе в селе Гофицком Петровского района Ставропольского края / Сачук С. С. // СГМЗ. – Ставрополь, 2005. – 230 с.
7. Оф. 37342. Отчет о работе историко-этнографической экспедиции Ставропольского государственного историко-культурного и природно-ландшафтного музея-заповедника имени Г. Н. Прозрителева и Г. К. Пправе в станице Боргустанской Предгорного района Ставропольского края / Лабур В. Н., Савенко С. Н. // СГМЗ. – Ставрополь, 2008. – 198 с.

Никитин Д. С.

АНГЛО-ИНДИЙСКИЕ МЕМУАРЫ КАК ИСТОЧНИК ПО ИСТОРИИ ИНДИЙСКОГО НАЦИОНАЛЬНОГО КОНГРЕССА (КОНЕЦ XIX – НАЧАЛО XX В.)

Вторая половина XIX в. в Британской Индии стала временем бурного роста патриотических общественно-политических ассоциаций. Возникший в 1885 г. Индийский национальный конгресс (ИНК), объединив в своих рядах лидеров ассоциаций со всех концов страны, стал крупнейшей организацией, которая выражала требования формирующейся национальной буржуазии и интеллигенции. В Индии, с ее этническим и конфессиональным разнообразием, одной из ключевых задач Конгресса стало привлечение к своей работе представителей разных народов, религиозных