

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАУКИ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ЦЕНТР
ТЮМЕНСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
СИБИРСКОГО ОТДЕЛЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ АКАДЕМИИ НАУК

ВЕСТНИК АРХЕОЛОГИИ, АНТРОПОЛОГИИ И ЭТНОГРАФИИ

Сетевое издание

**№ 3 (66)
2024**

ISSN 2071-0437 (online)

Выходит 4 раза в год

Главный редактор:

Зах В.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН

Редакционный совет:

Молодин В.И., председатель совета, академик РАН, д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Добровольская М.В., чл.-кор. РАН, д.и.н., Ин-т археологии РАН;
Бауло А.В., д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН;
Бороффа Н., PhD, Германский археологический ин-т, Берлин (Германия);
Епимахов А.В., д.и.н., Ин-т истории и археологии УрО РАН;
Кокшаров С.Ф., д.и.н., Ин-т истории и археологии УрО РАН; Кузнецов В.Д., д.и.н., Ин-т археологии РАН;
Лахельма А., PhD, ун-т Хельсинки (Финляндия); Матвеева Н.П., д.и.н., ТюмГУ;
Медникова М.Б., д.и.н., Ин-т археологии РАН; Томилов Н.А., д.и.н., Омский ун-т;
Хлахула И., Dr. hab., ун-т им. Адама Мицкевича в Познани (Польша); Хэнкс Б., PhD, ун-т Питтсбурга (США);
Чикишева Т.А., д.и.н., Ин-т археологии и этнографии СО РАН

Редакционная коллегия:

Дегтярева А.Д., зам. гл. ред., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Костомарова Ю.В., отв. секретарь, ТюмНЦ СО РАН;
Пошехонова О.Е., отв. секретарь, ТюмНЦ СО РАН; Лискевич Н.А., отв. секретарь, к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Агапов М.Г., д.и.н., ТюмГУ; Адаев В.Н., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Бейсенов А.З., к.и.н., НИЦИА Бегазы-Тасмола (Казахстан);
Валь Й., PhD, О-во охраны памятников Штутгарта (Германия); Ключева В.П., к.и.н., ТюмНЦ СО РАН;
Крийска А., PhD, ун-т Тарту (Эстония); Крубези Э., PhD, проф., ун-т Тулузы (Франция);
Кузьминых С.В., к.и.н., Ин-т археологии РАН; Перерва Е.В., к.и.н., Волгоградский ун-т;
Печенкина К., PhD, ун-т Нью-Йорка (США); Пинхаси Р., PhD, ун-т Дублина (Ирландия);
Рябогина Н.Е., к.г.-м.н., ТюмНЦ СО РАН; Слепченко С.М., к.б.н., ТюмНЦ СО РАН;
Ткачев А.А., д.и.н., ТюмНЦ СО РАН; Хартанович В.И., к.и.н., МАЭ (Кунсткамера) РАН

Утвержден к печати Ученым советом ФИЦ Тюменского научного центра СО РАН

Сетевое издание «Вестник археологии, антропологии и этнографии»
зарегистрировано Федеральной службой по надзору в сфере связи, информационных технологий
и массовых коммуникаций; регистрационный номер: серия Эл № ФС77-82071 от 05 октября 2021 г.

Адрес: 625008, Червишевский тракт, д. 13, e-mail: vestnik.ipos@inbox.ru

Адрес страницы сайта: <http://www.ipdn.ru>

© ФИЦ ТюмНЦ СО РАН, 2024

**FEDERAL STATE INSTITUTION
FEDERAL RESEARCH CENTRE
TYUMEN SCIENTIFIC CENTRE
OF SIBERIAN BRANCH
OF THE RUSSIAN ACADEMY OF SCIENCES**

VESTNIK ARHEOLOGII, ANTROPOLOGII I ETNOGRAFII

ONLINE MEDIA

**№ 3 (66)
2024**

ISSN 2071-0437 (online)

There are 4 numbers a year

Editor-in-Chief

Zakh V.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Editorial Council:

Molodin V.I. (Chairman of the Editorial Council), member of the RAS, Doctor of History,
Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)

Dobrovolskaya M.V., Corresponding member of the RAS, Doctor of History,
Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)

Baulo A.V., Doctor of History, Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)

Boroffka N., PhD, Professor, Deutsches Archäologisches Institut (German Archaeological Institute) (Berlin, Germany)

Chikisheva T.A., Doctor of History, Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS (Novosibirsk, Russia)

Chlachula J., Doctor hab., Professor, Adam Mickiewicz University in Poznan (Poland)

Epimakhov A.V., Doctor of History, Institute of History and Archeology Ural Branch RAS (Yekaterinburg, Russia)

Koksharov S.F., Doctor of History, Institute of History and Archeology Ural Branch RAS (Yekaterinburg, Russia)

Kuznetsov V.D., Doctor of History, Institute of Archeology of the RAS (Moscow, Russia)

Hanks B., PhD, Professor, University of Pittsburgh (Pittsburgh, USA)

Lahelma A., PhD, Professor, University of Helsinki (Helsinki, Finland)

Matveeva N.P., Doctor of History, Professor, University of Tyumen (Tyumen, Russia)

Mednikova M.B., Doctor of History, Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)

Tomilov N.A., Doctor of History, Professor, University of Omsk

Editorial Board:

Degtyareva A.D., Vice Editor-in-Chief, Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Kostomarova Yu.V., Assistant Editor, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Poshekhonova O.E., Assistant Editor, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Liskevich N.A., Assistant Editor, Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Agapov M.G., Doctor of History, University of Tyumen (Tyumen, Russia)

Adaev V.N., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Beisenov A.Z., Candidate of History, NITSIA Begazy-Tasmola (Almaty, Kazakhstan),

Crubezy E., PhD, Professor, University of Toulouse (Toulouse, France)

Kluyeva V.P., Candidate of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Kriiska A., PhD, Professor, University of Tartu (Tartu, Estonia)

Kuzminykh S.V., Candidate of History, Institute of Archaeology of the RAS (Moscow, Russia)

Khartanovich V.I., Candidate of History, Museum of Anthropology and Ethnography RAS Kunstkamera
(Saint Petersburg, Russia)

Pechenkina K., PhD, Professor, City University of New York (New York, USA)

Pererva E.V., Candidate of History, University of Volgograd (Volgograd, Russia)

Pinhasi R., PhD, Professor, University College Dublin (Dublin, Ireland)

Ryabogina N.Ye., Candidate of Geology, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Slepchenko S.M., Candidate of Biology, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Tkachev A.A., Doctor of History, Tyumen Scientific Centre SB RAS (Tyumen, Russia)

Wahl J., PhD, Regierungspräsidium Stuttgart Landesamt für Denkmalpflege

(State Office for Cultural Heritage Management) (Stuttgart, Germany)

Address: Chervishevskiy trakt, 13, Tyumen, 625008, Russian Federation; mail: vestnik.ipos@inbox.ru

URL: <http://www.ipdn.ru>

ПИЩА СИБИРСКИХ ТАТАР В ЭТНОКУЛЬТУРНЫХ ПРОЦЕССАХ XVII–XVIII вв. (ПО МАТЕРИАЛАМ КУЛЬТУРЫ ТОМСКОЙ ГРУППЫ ТАТАР)

Обобщены данные о пище томской группы сибирских татар, расселенной в Томском Приобье (Западная Сибирь). Цель исследования — охарактеризовать этнокультурные процессы в сфере питания сибирских татар XVII–XVIII вв. и определить роль этих процессов в увеличении объема общих явлений в материальной культуре томских татар в результате взаимодействия их прежде всего с русскими. Источники исследования — материалы и сведения о комплексах продуктов питания и составе блюд томских татар из работ путешественников и ученых XVIII–XX вв., а также результаты археологических и этнографических работ по изучению хозяйства и материальной культуры сибирских татар и материалов по этнографии русских Сибири XVII–XIX вв. В статье применены метод социально-исторического анализа, историко-сравнительный метод и в ряде случаев метод количественного анализа. Приведены описания используемых в XVII–XVIII вв. томскими татарами продуктов питания — рыбных, мясных, растительных и закупаемых продуктов (соль, пряности, крупы и другие продукты), способов заготовки и обработки продуктов питания, приготовления из них блюд и употребления их в пищу, а также описание предназначенной для приготовления и потребления пищи домашней утвари. Помимо комплексной характеристики культуры питания томской группы сибирских татар представлены выводы об изменениях в этой области материальной культуры и о роли этнокультурных процессов в системе питания томских татар.

Ключевые слова: этнические процессы, сибирские татары, материальная культура, культура питания, этнокультурное взаимодействие.

Ссылка на публикацию: Томилов Н.А. Пища сибирских татар в этнокультурных процессах XVII–XVIII вв. (по материалам культуры томской группы татар) // Вестник археологии, антропологии и этнографии. 2024. 3. С. 151–161. <https://doi.org/10.20874/2071-0437-2024-66-3-13>

Введение

Тема этнокультурных изменений в материальной культуре коренных народов Сибири, в данном случае сибирских татар, в результате взаимодействия их с другими народами, прежде всего с русскими, на протяжении нескольких веков актуальна в связи с изучением в более широком плане процессов формирования и динамики российской цивилизации и ее субцивилизационных провинций (в том числе сибирской) (см. об этом: [Арутюнов, 1989; Груздева, 1996; Мархинин, Удалова, 1996; Попков, Тюгашев, 2006; Томилов, 1997; 2014; Тюгашев, 2007; Чусовитин, 1997; и др.]). С этой темой сопряжено и изучение становления и динамики исторической (социально-политической) общности россиян [Грищенко, 2012; Российская нация..., 2008; Тишков, 2008, 2013; Томилов, 2012, 2023 и др.]. Актуальная исследовательская задача состоит в изучении становления и дальнейшей динамики исторических общностей, выяснении роли этнокультурных процессов в увеличении объема общих явлений традиционно-бытовой культуры входящих в эти общности народов и национальных групп.

Такая задача в изучении этнокультурных процессов у сибирских татар в новое и новейшее время осуществляется в этнографическом сибиреведении, во всяком случае, с середины 1980-х гг. [Валеев, 1987; Валеев, Томилов, 1996; Томилов, 2013, 2022 и др.]. К настоящему времени нами изучены в этом направлении этнокультурные процессы, протекавшие в XVI–XVIII вв. и отчасти в XIX в., в таких явлениях материальной культуры разных групп сибирских татар, как поселения, жилища, средства передвижения, одежда [Культура населения..., 2005, с. 32–53; Томилов, 2011, 2021 и др.], а также в хозяйственной сфере жизнедеятельности — пока только у томских татар [Томилов, 2023], ведется работа по изучению динамики хозяйственных комплексов барабинских и тоболо-иртышских татар XVII–XVIII вв.

Данная работа направлена на изучение этнокультурных процессов еще в одной значимой сфере жизнеобеспечения и материальной культуры — питания томской группы сибирских татар XVII–XVIII вв. и на определение роли этих процессов в увеличении объема общих явлений в традиционно-бытовой культуре в результате взаимодействия прежде всего с русскими. В работе используются сведения о комплексах продуктов питания и составе блюд томских татар из публикаций путешественников и ученых, одним из основных источников при этом послужили данные Г.Ф. Миллера [2009]. Отмечается изученность пищи сибирских татар с достаточно подробным описанием не только состава продуктов, но и рецептуры блюд и напитков, в основном относящихся к XIX — первым десятилетиям XX в. Допускаем, что часть их можно экстраполировать и в описание пищи этой группы татар XVIII в., если есть сведения о наличии таковых в пищевом рационе. Тем не менее задача данной статьи состоит не в подробном анализе системы питания сибирских татар, а в выявлении и характеристике тех изменений, которые происходили в XVII–XVIII вв. в этой системе под влиянием меняющихся социально-экономических условий и взаимодействия с окружающими народами, и прежде всего с русским населением. В статье используются также опубликованные сведения о пище сибирских татар XVII–XIX вв. [Валеев, 1980, с. 119–135; 1992, с. 106–118; Мягков, 2007, с. 79–83; Тихомирова, 2006, 2011; Томилов, 1976; 1980, с. 181–197; и др.].

В статье применены методы социально-исторического анализа, историко-сравнительный и в ряде случаев — количественного анализа. При изучении динамики этнокультурных процессов в системе питания сибирских татар XVII–XVIII вв. нами учитывались положения о пище как социокультурном явлении традиционно-бытовой культуры, отражающемся в ее материальной, соционормативной и жизнеобеспечивающей сферах, о локальных особенностях пищи народов и их этнических групп, о месте пищи и ее роли в этническом самосознании, о соотношении и динамике традиций и новаций в этой области народной культуры и некоторые другие концептуальные установки [Арутюнов, 2001; Кабицкий, 2011; Молданова, 2017; Томилов, 2000 и др.]. По мнению О.Н. Шелегиной, «пища является глубоко традиционным элементом материальной культуры, несет на себе ярко выраженные социальные и этнические признаки. Виды пищи, способы ее приготовления и пищевой режим относятся к наиболее стойким культурно-бытовым традициям» [2005, с. 115]. В целом это верное заключение. Тем не менее и культура питания этнических общностей в условиях изменений в социально-экономической сфере бытия в результате интенсивного взаимодействия их с группами других народов может включать новации, которые через определенное время становятся традициями и нередко существенно меняют этнокультурный образ этих общностей или отдельных этнических групп.

Состав продуктов питания

Состав и объем продуктов питания сибирских татар в выбранный нами период зависел от видов хозяйственных занятий и торговли. Так, среди томских татар в группах эуштинцев и томских чатов в XVII в. преобладали охота и рыболовство, сохраняло значение собирательство, а скотоводство и земледелие были развиты слабо. У обских чатов, наоборот, скотоводство наряду с охотой и рыболовством доминировало при подсобном значении собирательства и земледелия. И в третьей группе томских татар — это калмаки (потомки телеутов) — на первом месте находились скотоводство и охота, а рыболовство, собирательство и земледелие в условиях в основном лесостепной и отчасти степной зоны имели существенно меньшее значение. Но уже со второй половины XVII в. в хозяйственной деятельности томских татар происходят изменения, которые особенно проявились в XVIII в., — прежде всего увеличение объема и значимости скотоводства, постепенный переход от пастушества к стойловому содержанию домашних животных. Главными видами занятий на этот период определяются скотоводство, охота и рыболовство при сохранении в качестве подсобных занятий земледелия и собирательства. Возрастало и значение в жизнедеятельности томских татар занятий извозом и торговлей [Томилов, 2023, с. 142–143].

В XVI — первой половине XVII в. в питании эуштинцев, томских чатов и отчасти обских чатов существенное место занимала рыба, о чем свидетельствуют находки в археологических объектах того времени большого количества рыбьей чешуи и рыбных костей [Бояршинова, 1950, с. 45; 1960, с. 85–86]. Обилие речных и озерных водоемов в местах расселения чатов и эуштинцев обеспечивало регулярность употребления в пищу рыбных продуктов. Если в условиях сильных морозов в промерзших водоемах невозможно было добыть рыбу, то среди татар случался голод, что свидетельствует о главном значении в их питании рыбных продуктов в тот период [Томилов, 2013, с. 90–91]. Г.Ф. Миллер отмечал, что в первой половине XVIII в. сибирские татары «пользуются и рыбной

ловлей в качестве дополнения к другим средствам существования» [2009, с. 331]. Тем не менее и в XIX в. у многих групп барабинских и тоболо-иртышских татар рыбные продукты оказывались по значению на первом месте [Томилов, 1980, с. 184–185; Храмова, 1956, с. 482 и др.].

Томские татары в XVII–XVIII вв. и позднее употребляли в пищу многие виды речной и озерной рыбы — осетра, стерлядь, муксуна, судака, тайменя, хариуса, нельму, налима, пелядь, лещ, язя, карася, окуня, ельца, ерша, сазана, чебака. Видимо, как и в XIX в., они не питались щукой, так как считали ее нечистой и называли «свиной рыбой». Объясняли они такое «свое отрицательное отношение к щуке тем, что в голове у нее есть крестообразная костяная фигурка, и поэтому мусульманам ее есть нельзя» [Томилов, 1980, с. 184].

В качестве основной пищи всех трех групп томских татар выступало и мясо как диких, так и домашних животных. Широко распространенная у чатов и эуштинцев охота в XVI–XVIII вв. поставляла мясо диких зверей и птиц. Г.Ф. Миллер приводил факты, что татары в Сибири «из диких зверей... предпочитают всему другому мясо и жир медведя. Белок, росомах, бобров, выдр и соболей все они также едят» [2009, с. 254]. В источниках XVII–XVIII вв. в составе объектов охоты томских татар названы также сохатые (лоси), зайцы, рыси, кроты, утки, глухари, рябчики, тетерева, куропатки и др. [Томилов, 2023, с. 82–86].

И все же в XVII–XVIII вв. большую долю мясных продуктов поставляло скотоводство, которое распространено было у всех групп томских татар [Там же, с. 97–104]. Известно, что «в XVII в. главными поставщиками скота и продуктов животноводства на томский рынок были татары, прежде всего чаты и телеуты» [Емельянов, 1980, с. 57]. Под телеутами здесь, скорее всего, подразумевается та их группа, которая вошла в состав томских татар как калмаки.

У томских татар в пищевой рацион в XVI–XVII в. входили конина, баранина, о чем свидетельствуют археологические данные и письменные источники [Бояршинова, 1960, с. 89; Плетнева, 1997, с. 71, 78–79]. У сибирских татар конское мясо считалось своеобразным деликатесом — «как у магаметанских, так и у языческих татар» [Миллер, 2009, с. 253]. Употребляли в пищу и говядину, доля которой в питании томских татар постепенно увеличивалась, а также козлятину, куриное и гусиное мясо [Емельянов, 1980, с. 61; Томилов, 2023b, с. 102–103 и др.]. Из видов мяса они не ели только свинину — «употреблять в пищу свинину магометанским татарам запрещала также их религия» [Миллер, 2009, с. 256].

При забое скота, совершаемом с учетом предписываемых мусульманской религией правил (поворот головы животного на юго-запад и др.), перерезали горло и выпускали кровь, которую затем варили и ели [Там же, с. 253–254, 268]. Разделанное мясо томские татары обливали водой, чего не делали, как отмечал Г.Ф. Миллер, многие другие народы Сибири [Там же, с. 253]. Мыли татары и кишки, которые использовали для изготовления изделий типа колбасы и др. Заметное место в питании местных татар занимали молочные продукты, в меньшем объеме — яйца домашней птицы.

Еще одну группу продуктов питания поставляло собирательство. В XVI–XVII вв., по мнению З.Я. Бояршиновой, «основными видами хозяйственной деятельности местного населения были охота, рыболовство, собирание корней, стеблей дикорастущих съедобных растений, а также собирание грибов, ягод, кедровых орехов» [1953, с. 26]. Томские татары в этот период и далее, в XVIII в., употребляли в пищу корни кандыка и ревеня, луковицы сараны, мереницу, щавель, хмель, борщевик, дикие лук и чеснок, редьку, хрен, а также грибы (не во всех селениях), кедровые орехи. Довольно много потребляли они и ягод — бруснику, клубнику, жимолость, чернику, черемуху, смородину, клубнику, малину [Томилов, 2023, с. 96].

Г.Ф. Миллер отмечал, что корни сараны — больших полевых лилий в тот период употребляли в пищу многие народы Сибири, в том числе русские [2009, с. 257]. Писал он и о кандыке: «...это корень, растущий в лесах в истоках Томи... и который едят татары. Они собирают его весной, так как летом и осенью корень теряется, очищают его и сушат на нитках, нанизывают как бусы, для употребления зимой» [Там же, с. 258]. Сообщал он об употреблении в пищу древесной коры татарами: «Они едят сосновую, так и березовую кору. Они ее едят только летом, когда она попадается, запасов ее обычно не делают... От березы весной едят нижнюю кожицу, находящуюся под корой» [Там же, с. 254, 260].

Зерновые продукты знакомы были томским татарам, но в XVII в. еще в незначительном объеме — ячмень поставлялся им мотыжным земледелием. Но с переходом к пашенному земледелию увеличивался ассортимент зерновых за счет ржи, пшеницы, овса, гречихи, возрастал объем производства и соответственно потребление продуктов земледелия — в меньшей степени у чатов и эуштинцев, в большей у калмаков [Томилов, 2023, с. 105–110].

Ассортимент продуктов питания томских татар пополнялся и за счет закупки продуктов на рынках и в русских селениях [Томилов, 1980, с. 181] — чаще всего они покупали зерно, муку, крупы, восточные пряности, соль и др. Но и сами на местных рынках продавали продукты питания — мясо, масло, бараний жир, рыбу, кедровые орехи и др. [Томилов, 2023, с. 120]. У кочевников южных степей они выменивали пушнину на скот, прежде всего на лошадей [Там же, с. 119].

Способы заготовки и обработки продуктов питания

Заготовка и обработка продуктов питания фактически охватывала почти все их виды. Зимой мясо, рыбу, молоко, масло сливочное и топленое, ягоды хранили в замороженном виде [Миллер, 2009, с. 268, 272 и др.; Томилов, 1980, с. 182]. Изготавливали, хранили и затем употребляли в пищу вяленое и копченое мясо — чаще всего зайцев и лосей. Томские, как и все сибирские татары и многие другие сибирские народы, заготавливали порсу — сушеную рыбу и юколу — копченую и затем измельченную рыбу [Миллер, 2009, с. 270–271].

Об изготовлении масла местными татарами Г.Ф. Миллер сообщил следующие сведения: «Для приготовления масла они не снимают сливки, а выливают все молоко в кодич (кожаный сосуд. — *Н. Т.*), пока его не будет достаточно, и перемешивают палкой, в которой внизу имеется колесико, до тех пор, пока масло не поднимется наверх. Его снимают, промывают и хранят в таком несоленом нетопленном виде для употребления» [2009, с. 268]. Далее он указывал, что масло «делается магометанскими татарами по русскому образцу» [Там же, с. 277]. Видимо, речь здесь идет об использовании местными татарами деревянных маслобоек узкого кадушечного вида с деревянными мутовками для сбивания масла, которые в XIX в. были распространены во всех хозяйствах томских татар [Томилов, 1980, с. 182]. Г.Ф. Миллер упоминал и об изготовлении из коровьего молока сыра, способного какое-то время сохраняться [2009, с. 268].

Высокопродуктивным у томских татар был кедровый промысел: «Все татары делают большие запасы кедровых орехов, и это дает им хорошее пропитание. Они сушат и коптят их над очагом на решетке, которая закрепляется на 4-х шестах вверху юрты. И очищают их... Они рассыпают на доске 10 и более орехов, бьют по ним гладкой деревянной лопаткой из твердой березы, так что скорлупа отделяется... Затем они полностью очищают орехи от всякой скорлупы. Цельные орехи они хранят отдельно и часто одаривают ими чужих людей, а разбитые ядра хранят также особо для собственного употребления» [Там же, с. 275]. Зерно и муку при наличии запасов (далеко не все татары их имели) хранили в ларях, а крупы в туесках или мешочках. Эти данные относятся к XIX в., но могут экстраполироваться и на XVIII в. При наличии собственных запасов зерна часть его мололи в муку на водяных мельницах в русских селениях [Томилов, 1980, с. 18].

Рыбу томские татары употребляли в пищу обычно в вареном виде, используя для варки котлы. В пищу шла и уха из рыбы с добавлением в нее ячменной крупы. Также рыбу жарили, но в тот период не во всех татарских селениях [Там же, с. 183–184]. Для заправки супов использовали истолченную в ступе сушеную рыбу в порошкообразном виде. Видимо, в некоторых семьях томских татар пекли пироги с рыбной начинкой, как это было более широко распространено в XIX в. (способ приготовления их был заимствован у русских) [Там же, с. 184]. В пищу шла и сырая рыба — сушеная и подкопченая, а зимой и замороженная, нередко в виде нарезанных стружек.

Мясо томские татары в XVII–XIX вв. варили и жарили [Миллер, 2009, с. 253]. Использовали его для приготовления супов и вторых блюд. Изготавливали «тутырму — тщательно промытые кишки начиняли кусочками нарезанной сырой печени, сала, сердца, крупой и луком и варили до готовности. Обычно это блюдо готовили сразу же после забоя. Из конского мяса изготавливали также колбасу — казы, для чего жирное мясо первоначально разрезали на длинные полоски (или на мелкие куски) и засаливали вместе с чесноком и перцем, а уже через неделю набивали его в конские кишки и подвешивали в сарае либо на чердаке для сушки. Такую колбасу употребляли в пищу в сыром виде, но шла она и на варку супов» [Томилов, 1980, с. 183].

Молоко пили обычно в сыром виде. Г.Ф. Миллер отмечал, что «конское молоко считается у всех них вкуснее и питательнее коровьего» [2009, с. 253]. Повсеместно местные татары добавляли молоко в чай, использовали для приготовления молочного супа с домашней лапшой, сливочного и топленого масла, кислого сыра, напитка айран, сливок и сметаны [Томилов, 1980, с. 182–183].

Яйца домашней птицы томские татары пили сырыми, варили их всмятку и вкрутую, заправляли ими супы, использовали в начинках для пирогов, жарили яичницу. Эти сведения известны по источникам XIX — начала XX в. [Там же, с. 185], но, вероятно, их можно отнести и к XVIII, а отчасти и к XVII в.

Известен и тот факт, что в XVI–XVIII вв. до появления в продаже сахара местные татары достаточно регулярно употребляли в пищу мед, порой в большом количестве. Такое использование меда в напитках, выпечке из теста и т.д. сохранялось и в XIX в. [Там же, с. 186], тем более что наряду с бортничеством у томских татар с конца XVIII в. стало внедряться и пасечное пчеловодство [Томилов, 2023, с. 112–113].

Муку в питании татары использовали больше всего ржаную, но в XVIII в. постепенно увеличивалось потребление и пшеничной муки. Применялась мука при выпечке лепешек, хлеба, пирогов, печенья, при изготовлении лапши, для заправки супов в виде клецок.

Крупы местные татары производили сами или покупали. Особенно любили рис. Из круп варили каши (обычно ячменную, позднее пшеничную, овсяную, рисовую и гречневую). Гречиху и сами стали выращивать с конца XVIII в. [Там же, с. 109–110]. Ячмень в измельченном виде заливали водой или молоком, готовили из него также брагу [Томилов, 1980, с. 185].

Продукты собирательства использовались в питании томских татар XVII–XVIII вв. постоянно. Их роль стала несколько сокращаться с XIX в. в связи с понижением значения собирательства в хозяйственных занятиях татарского населения [Томилов, 2023, с. 95–96]. Засаливали черемшу на длительный срок хранения, засушивали ягоды, варили из них варенье, сушеную черемуху измельчали в ступах и затем использовали для приготовления пирогов, из черники делали пастилу (сначала ягоду варили, затем протирали в сите и сушили на досках) [Там же, с. 185].

Перечень и рецептура основных блюд

Описания конкретных блюд томских татар даже XVIII в., как правило, очень кратки, т.е. они без подробной рецептуры и без указания объема, веса и размера используемых при приготовлении блюда продуктов. В связи с этим далее приводится в основном только перечень этих блюд. К первым блюдам относятся уха (иногда с добавлением крупы) и мясные супы, сваренные с крупами — чаще всего на конском бульоне с ячменной крупой или пшенкой, перловкой, а также на бараньем бульоне с рисом, на говяжьем бульоне с лапшой, клецками. Готовили и молочные супы с крупами. Под влиянием русской кухни в XVIII в. чаще стали варить овощные супы с использованием капусты, свеклы, моркови, лука, но без картофеля, который в обиходе у томских татар появился фактически только в XIX в. [Томилов, 1980, с. 186]. В рационе питания были пельмени с бульоном, которые готовили так же, как и русские сибиряки, не используя только свинину и приготавливая фарш из конины, баранины, иногда и курятины и даже рыбы.

В качестве вторых блюд томские татары употребляли в пищу отварное, тушеное или жареное мясо, отварную и жареную рыбу. Видимо, от проживавших с ними сибирских бухарцев восприняли способ готовки плова по-бухарски с составом из баранины, лука, моркови, пряностей (в основном перца), риса и изюма (подробнее см.: [Там же, с. 186]). О приготовлении блюд из крови писал Г.Ф. Миллер: «Татары вливают кровь в кишки, немного ее варят и едят, ничего к этому не прибавляя. Они также наливают кровь в котел, добавляют туда немного масла или много топленого жира и поджаривают это в качестве кушанья» [2009, с. 269]. Готовили для повседневного потребления заваруху — муку заваривали в кипятке и заправляли сливочным маслом.

Повседневным блюдом были каши из разных круп — чаще из пшенки, гречки, овсянки, реже из риса. Своеобразным блюдом сибирских татар была каша из кедровых орехов, которую Г.Ф. Миллер описал следующим образом: «Все татары делают большие запасы кедровых орехов, и это дает им хорошее пропитание... Когда они хотят есть орехи, то толкут их в кашу в деревянной ступе и так едят. Русские, которые пробовали и ели у них ту кашу, говорят, что, хотя она и имеет приятный вкус, однако после нескольких ложек приедается и съесть ее много нельзя. Татары же к ней привыкли и едят ее порядочными порциями. Особенно много той каши они едят, когда возвращаются после охоты сильно наголодавшись, и тогда она служит им превосходным питанием» [2009, с. 275].

Разнообразной в кухне томских татар была выпечка из муки. Названия и рецептура более известны по материалам XIX в., но, по нашим заключениям о динамике комплекса блюд этой группы сибирских татар, многие из них определенно можно отнести к XVIII в. и отчасти даже к XVII в. По рецептуре русского населения местные татары выпекали калачи, ватрушки, шаньги, пироги, блины, оладьи, лепешки, печенье и т.д. От переселившихся в Сибирь небольших групп поволжско-приуральских татар они научились готовить парамячи (типа ватрушек), балиши (пироги с мясом и рисом), кыстыбаи (перегнутые пополам лепешки со слоем каши внутри, позднее — с картофелем), паштеты (пироги с ягодой или пастилой), чак-чаки (торты из колобков из пресного теста, соединенных заливкой из меда), сансу (запеченные в масле широкие ленты из теста, типа мучного хвороста) и др. Наряду с талканом, местными блюдами из теста могут считаться

баурсаки (жаренные в масле колобки из теста), каймаки (небольшие пышные лепешки или оладьи из теста, замешанного на молоке, нередко с добавлением куриных яиц) [Валеев, Томилов, 1996, с. 104–105; Томилов, 1980, с. 187].

Из напитков в повседневном употреблении томских татар были молоко сырое и кипяченое, а также простокваша и сыворотка [Миллер, 2009, с. 168]. Пили приготовленный самими напиток айран, для его получения в кипяченое коровье молоко вливали закваску, забраживали на протяжении нескольких дней, после чего потребляли с добавлением воды [Миллер, 2009, с. 278; Томилов, 1980, с. 182, 187].

Еще одним общеупотребительным опьяняющим напитком был кумыс, описанный Г.Ф. Миллером следующим образом: «Конское молоко в свежем виде, сразу как подоили кобылу, наливается в специально для этого изготовленный кожаный сосуд, имеющий пузатое тулово и узкую горловину, к нему доливают немного теплой воды и закваски от старого кумыса и все это часто помешивается деревянной лопаткой, пока не приходит в брожение... Само же молоко, после того, как оно побродит один или два дня, называется кумысом и готово для питья. Иногда они оставляют кумыс бродить до 8 или 14 дней и все время доливают в него свежее молоко после каждой дойки, а когда сосуд оказывается полным, то они отливают от готового кумыса столько, сколько нужно для будущего употребления, в другой сосуд» [2009, с. 275–276].

Употребляли томские татары и более крепкий алкогольный напиток наподобие водки — араку, которую делали чаще всего на ячменных зернах [Томилов, 1980, с. 187]. Г.Ф. Миллер описал способ получения араки путем выгонки ее из кумыса [2009, с. 276].

Исследователи XVIII в. отмечали увеличивающееся распространение среди сибирских татар чая как ежедневного напитка, но писали и о том, что вместо чая более бедные жители пили кипяток с заваренными травами [Георги, 1799, с. 28; Паллас, 1786, с. 424 и др.]. Для заварки использовали больше кирпичный чай (назван так по способу упаковки), пили его с молоком, медом, сахаром. И, как было сказано выше, томские татары употребляли вместо чая напиток из заваренных листьев малины и смородины. Еще один напиток — щербет из разведенного в воде меда. От русских некоторые татары научились готовить квас [Томилов, 1980, с. 187].

Приспособления для приготовления и приема пищи

Для варки и жарения при приготовлении блюд сибирские, в том числе томские, татары использовали котлы, вмазанные в печь, — чувалы, которые Г.Ф. Миллер называл каминами. Писал, что они «устанавливаются справа от двери в комнату в углу или у стены... Однако пищу они варят не в этих каминах, а для этой цели во всех комнатах рядом с камином вмазан котел» [2009, с. 177]. Известно, что в XIX в. у местных татар уже достаточно широко использовалась и русская печь с пристроенным сбоку очагом и вмазанным котлом [Томилов, 1980, с. 97]. Вероятно, их распространение имело место и в XVIII в. Для варки татары использовали железные треножники с установленными на них котлами [Миллер, 2009, с. 192].

Из утвари, предназначенной для приготовления и потребления пищи, Г.Ф. Миллером названы железные и медные котлы (покупали их у русских), блюда из чугуна и железа, кожаные сосуды для кумыса, сосуды из косульих шкур мехом наружу для хранения муки и крупы, берестяная посуда и покупная посуда русского образца [2009, с. 192. 196, 199]. По археологическим материалам видно, что в XVI–XVII вв. местные тюркоязычные группы изготавливали и использовали деревянные ступы, блюда, чашки, поварешки, ложки, берестяные сосуды с квадратным дном и круглым отверстием [Бояршинова, 1950, с. 54–55]. Н.Ф. Емельянов отмечал, что быт томских татар уже «в конце XVII в. имел много общего с бытом русских засельщиков из соседних деревень» [1978, с. 82]. В доказательство он привел относящиеся, правда, к первой половине XIX в. данные об имущественном положении средней татарской семьи. В перечень имущества конкретной семьи из селения Калтай вошли и предметы системы питания — 2 соусника, 10 чайных чашек с блюдцами, 5 фаянсовых тарелок, 4 рюмки, 2 стакана, графин, самовар, поднос, чугунный котел [Там же, с. 82].

Этнокультурное взаимовлияние в сфере питания

При привлечении работ о культуре питания русских Сибири с целью выявления общих черт в этой сфере традиционно-бытовой культуры у них и томских (шире — сибирских) татар выяснилось, что большая часть работ по пище русских Сибири освещает эту сферу культуры для XIX–XX вв. [Блощицына, 2005, 2008; Горьковская, Катионов, 1992; Жигунова, 2004; Майничева, 1998; Томилов, 2001 и др.]. Что касается пищи русских Сибири XVII–XVIII вв., то эта тема освещена фактически только в работах В.А. Липинской [1987] и О.Н. Шелегиной [2005]. Конкретно

культуре русских Притомья XVII — начала XX в. посвящена монография Л.А. Скрябиной [1997], но в ней нет раздела о пище, лишь в разделе о хозяйственных занятиях приводятся сведения о производстве и собирательстве продуктов, которые использовались в питании.

Приведенные О.Н. Шелегиной данные о составе продуктов питания и блюд русских Сибири свидетельствуют об увеличении в XVIII в. и в последующие времена явлений в этой сфере культуры, которые были распространены уже и у многих народов Сибири, в том числе у сибирских татар [2005, с. 116–125]. В XVII–XVIII вв. стало интенсивным и регулярным взаимодействие томских татар с русскими больше всего в хозяйственно-бытовой области, а соответственно в сфере культуры. Ранее нами было отмечено, что связи этих двух групп населения в Притомье «были настолько разнообразны, что фактически татары и русские в отдельных местах образовывали население одной общины» [Томилев, 1992, с. 194]. Таким общинным взаимодействием с русскими были связаны татары селений Калтай, Кафтанчиково, Юрт-Константиновка.

В результате тесного общения томских татар и русских происходили процессы взаимовлияния в сфере народной культуры, в том числе в пище. В результате часть явлений системы питания русские заимствовали у местных татар, а также передали им свои приемы обработки продуктов и использования их в пище. Так, например, наряду с мясом домашних животных, русские питались мясом диких животных и птиц, в том числе ели медвежатину [Шелегина, 2005, с. 116]. У местного населения русские заимствовали способы консервации рыбы — они, как и томские татары, изготавливали вяленую рыбу *юколу*, вяленую без костей рыбу *юрюк*, сушеную мелкую рыбу *порсу*, а также блюда из вареной и жареной рыбы, пироги с рыбой и т.д. [Липинская, 1987, с. 180; Шелегина, 2005, с. 116–117]. О существенном значении рыбной продукции в питании русских сибиряков XVIII в. В.А. Липинская пишет: «В северной неземледельческой полосе Сибири рыба нередко составляла основу питания населения. Также и в земледельческой зоне рыболовство являлось существенной отраслью хозяйства» [1987, с. 182].

Не останавливаясь далее на приведении здесь конкретных данных о пище русского населения Сибири в выбранный нами период, отметим, что приводимые данные о питании русских сибиряков XVIII в. в работах В.А. Липинской и О.Н. Шелегиной при сравнении с питанием томских татар свидетельствуют об увеличении объема общих явлений в данной сфере традиционно-бытовой культуры этих этнических общностей. Значимо и то, что такую ситуацию в питании татар Сибири отметил для XVIII в. Г.Ф. Миллер: «Только у магометанских татар приготовление кушаний производится в известной мере правильным образом, и оно несколько сходно с нашим европейским способом варки и жарения» [2009, с. 268].

Заключение

Изменения в системе питания, как и в других сферах традиционно-бытовой культуры томских татар в XVII–XVIII вв., были сопряжены главным образом с тем, что данная этническая группа оказалась в условиях жизнедеятельности в наиболее быстро развивающемся в экономическом отношении регионе Сибири — Томском Приобье, центром которого стал основанный в 1604 г. город Томск. Выраженность этнокультурных процессов в сфере питания томских татар в указанный период прослежена в нескольких направлениях. При сохранении многих явлений традиционной системы питания, с одной стороны, наблюдалось постепенное, но еще не слишком выраженное ослабление роли продуктов, поставляемых охотой, рыболовством и собирательством (оно существенно усилится со второй половины XIX в.). С другой стороны, имело место значительное увеличение роли продуктов земледелия и животноводства. Во всех поселениях томских татар в этот период распространялись способы обработки продуктов питания и блюда русского населения. Взаимовлияние в питании томских татар и русских весьма увеличило у них объем общих явлений в этой сфере традиционно-бытовой культуры. Увеличение ассортимента в рационе томских татар в тот период было связано отчасти с привнесением блюд переселенцами — поволжско-уральскими татарами и сибирскими бухарцами.

Финансирование. Исследование выполнено в рамках государственного задания по проекту «Население Сибири и Северного Казахстана: социокультурные процессы и трансляция культурного наследия» (научный руководитель проекта С.Н. Корусенко), гос. регистрация 122031600309-1.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

- Арутюнов С.А. Народы и культуры: развитие и взаимодействие. М.: Наука, 1989. 247 с.
Арутюнов С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М.: Наука, 2001. С. 10–17.

Томилов Н.А.

Блощицына М.В. Историко-этнографическое изучение пищи русского населения Сибири // Проблемы межэтнического взаимодействия народов Сибири. Новосибирск: ПреПрессСтудио, 2005. Вып. 3. С. 36–47.

Бояршинова З.Я. Население Томского уезда в первой половине XVII века // Труды Томского государственного университета. 1950. Т. 112. С. 24–210.

Бояршинова З.Я. Основание города Томска // Вопросы географии Сибири. Томск, 1953. № 3. С. 21–48.

Бояршинова З.Я. Население Западной Сибири до начала русской колонизации. Томск: Изд-во Том. ун-та, 1960. 152 с.

Валеев Ф.Т. Западносибирские татары во второй половине XIX — начале XX вв.: Историко-этнографические очерки / Под ред. Е.П. Бусыгина. Казань: Татарск. кн. изд-во, 1980. 232 с.

Валеев Ф.Т., Томилов Н.А. Татары Западной Сибири: история и культура / Отв. ред. А.Г. Селезнев, В.И. Соболев. Новосибирск: Наука, 1996. 224 с.

Георги И.Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов. СПб., 1799. Ч. 2. 178 с.

Горьковская З.Б., Катионов О.Н. Пища русских крестьян Сибири в повседневной жизни (период капитализма) // Культурный потенциал Сибири в досоветский период. Новосибирск: Изд-во Новосиб. гос. пед. ин-та, 1992. С. 55–57.

Грищенко А.И. К новейшей истории слова россияне // Русский язык в научном освещении. 2012. № 2. С. 119–139.

Груздева В.В. Проблемы развития человечества в контексте взаимодействия цивилизации и культуры: Методологические аспекты. Н. Новгород: Изд-во Нижегород. ун-та, 1996. 172 с.

Емельянов Н.Ф. Татары Томского края в феодальную эпоху // Этнокультурная история населения Западной Сибири. Томск: Изд-во Том. ун-та, 1978. С. 73–87.

Емельянов Н.Ф. Население Среднего Приобья в феодальную эпоху: (Состав, занятия и повинности) / Отв. ред. В.И. Матющенко, Н.А. Томилов. Томск: Изд-во Том. ун-та, 1980. 252 с.

Жижунова М.А. Этнокультурные процессы и контакты у русских Среднего Прииртышья во второй половине XX века / Отв. ред. Н.А. Томилов. Омск: Наука, 2004. 228 с.

Кабицкий М.Е. Введение в тему: Антропология пищи и питания сегодня // ЭО. 2011. № 1. С. 3–7.

Культура населения XVI–XIX веков как основа формирования современного облика народов Сибири / М.А. Корусенко, Е.Ю. Смирнова, С.Ф. Татауров, Л.В. Татаурова, К.Н. Тихомиров, С.С. Тихонов, Н.А. Томилов; Отв. ред. С. Татауров, Н.А. Томилов. Омск: Наука, 2005. 268 с.

Липинская В.А. Русское население Алтайского края. Народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.) / Отв. ред. В.А. Александров. М.: Наука, 1987. 224 с.

Майничева А.Ю. Пища русских крестьян Верхнего Приобья: Конец XIX — начало XX века // Этнография Алтая и сопредельных территорий. Барнаул: Изд-во Барнаул. гос. пед. ун-та, 1998. С. 88–92.

Мархинин В.В., Удалова И.В. Межэтническое сообщество: Состояние, динамика, взаимодействие культур. Новосибирск: Наука, 1996. 188 с.

Миллер Г.Ф. Описание сибирских народов / Издатели А.Х. Элерт, В. Хинтше; Пер. с нем. А.Х. Элерт. М.: Памятники историч. мысли, 2009. 456 с.

Молданова Т.А. Пища как элемент этнической идентичности и межкультурного взаимодействия // Вестник угроведения. 2017. Т. 7. № 4. С. 131–143.

Мягков Д.А. Продукты охоты и собирательства в традиционной пище барабинских татар // Культурология традиционных сообществ. Омск: Омск. гос. ун-т, 2007. С. 38–44.

Паллас П.С. Путешествие по разным провинциям Российского государства. СПб., 1786. Ч. II. Кн. 2. 571 с.

Плетнева Л.М. Томское Приобье в начале II тыс. н.э. (по археологическим материалам) / Под ред. Л.А. Чиндиной. Томск: Изд-во Том. ун-та, 1997. 350 с.

Попков Ю.В., Тюгашев Е.А. Философия Севера: Коренные малочисленные народы Севера в сценариях мироустройства. Салехард; Новосибирск: Сиб. науч. изд-во, 2006. 376 с.

Российская нация: Становление и этнокультурное многообразие / Под ред. В.А. Тишкова. М.: Изд. Мин-ва регион. развития РФ и ИЭА РАН, 2008. 306 с.

Скрябина Л.А. Русские Притомья: Историко-этнографические очерки (XVII — начало XX вв.). Кемерово: Кузбассвузиздат, 1997. 130 с.

Тихомирова М.Н. Культура питания татар Среднего Прииртышья: Проблемы формирования и этнокультурных связей / Отв. ред. Н.А. Томилов. Омск: Наука, 2006. 232 с.

Тихомирова М.Н. Представления о хлебе у татар Западной Сибири (по фольклорным и этнографическим материалам) // Народная культура Сибири: Материалы XX науч.-практ. семинара. Омск: Омск. гос. пед. ун-т, 2011. С. 88–93.

Тишков В.А. Российский народ и национальная идентичность // Россия в глобальной политике. 2008. Т. 6. № 4. С. 135–142.

Тишков В.А. Российский народ: История и смысл национального самосознания. М.: Наука, 2013. 649 с.

Томилов Н.А. Пища томских татар в конце XIX — начале XX вв. // ИИС. Томск: Изд-во Том. ун-та, 1976. Вып. 19. С. 148–162.

Томилов Н.А. Этнография тюркоязычного населения Томского Приобья: (Хозяйство и материальная культура) / Отв. ред. В.И. Матющенко. Томск: Изд-во Том. ун-та, 1980. 200 с.

Пища сибирских татар в этнокультурных процессах XVII–XVIII вв. ...

Томилов Н.А. Этническая история тюркоязычного населения Западно-Сибирской равнины в конце XVI — начале XX в. / Отв. ред. В.И. Васильев, Р.С. Васильевский. Новосибирск: Изд-во Новосиб. ун-та, 1992. 271 с.

Томилов Н.А. Северо-Азиатская культурная провинция и ее место в ареалах российской и мировой цивилизации // Россия и Восток: Тстория и культура: Материалы IV Междунар. науч. конф. «Россия и Восток: проблемы взаимодействия». Омск: Омск. филиал Объединен. ин-та истории, филологии и философии СО РАН, 1997. С. 158–166.

Томилов Н.А. Культура и ее структурные сферы // Культурологические исследования в Сибири. 2000. № 1. С. 39–43.

Томилов Н.А. Русские Нижнего Притомья (конец XIX — первая четверть XX в.) / Отв. ред. Ф.Ф. Болонев. Омск: Изд-во Омск. гос. пед. ун-та, 2001. 198 с.

Томилов Н.А. Этнокультурные процессы у татар Западной Сибири в XVIII–XIX веках / Отв. ред. В.И. Молодин. Омск: Наука, 2011. 224 с.

Томилов Н.А. Исторические общности казахстанцев и россиян и их социально-политическая роль // Вестник Омского университета. 2012. № 3. С. 127–132.

Томилов Н.А. Этнокультурные процессы как существенный компонент формирования исторической общности россиян (на примере культуры сибирских татар XVIII–XIX веков) // Фундаментальные проблемы археологии, антропологии и этнографии Евразии: К 70-летию акад. А.П. Деревянко. Новосибирск: Изд-во ИАЭТ СО РАН, 2013. С. 600–609.

Томилов Н.А. Сибирское субконтинентальное цивилизационное пространство: Реалии и перспективы // Социокультурное освоение Сибири. Материалы Сиб. ист. форума. Красноярск, 25 дек. 2014 г. Красноярск: Резонанс, 2014. С. 41–46.

Томилов Н.А. Одежда тоболо-иртышских татар в динамике этнокультурных процессов XVII–XVIII вв. // Вестник Омского университета. Сер. Ист. науки. 2021. Т. 8. № 1. С. 110–117.

Томилов Н.А. Этнокультурная динамика тюркских народов Сибири в трудах российских ученых второй половины XX — первых десятилетий XXI в. // Вестник Омского университета. Сер. Ист. науки. 2022. Т. 9. № 2. (34). С. 258–266.

Томилов Н.А. Хозяйственные комплексы сибирских татар XVII–XVIII вв.: Томские татары / Отв. ред. В.И. Молодин. Новосибирск: ИАЭТ СО РАН, 2023. 206 с.

Тюгашев Е.А. Диалог культур и цивилизаций: Методологический анализ // Этносоциальные процессы в Сибири. Новосибирск: Изд-во СО РАН, 2007. Вып. 8. С. 4–8.

Храмова В.В. Западносибирские татары // Народы Сибири. М.; Л.: Изд-во АН СССР, 1956. С. 473–491.

Шелегина О.Н. Адаптационные процессы в культуре жизнеобеспечения русского населения Сибири в XVIII — начале XX века / Отв. ред. Н.А. Томилов. Новосибирск: Сиб. науч. книга, 2005. 192 с.

ИСТОЧНИКИ

Блошицына М.В. Культура питания русских Верхнего Приобья и Саяно-Алтая в конце XIX — XX вв.: Локальные варианты и их трансформация: Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Новосибирск, 2008. 18 с.

Валеев Ф.Т.-А. Сибирские татары: (Проблемы этнокультурного развития во второй половине XIX — начале XX в.): Автореф. дис. ... д-ра ист. наук. М., 1987. 35 с.

Tomilov N.A.

Institute of Archaeology and Ethnography, Siberian Branch of RAS
prosp. Marksa, 15/1, Omsk, 6440224, Russian Federation

E-mail: e-mail: n.a.tomilov@gmail.com

Food of the Siberian Tatars in the ethno-cultural processes of the 17th–18th centuries (by the materials of the culture of the Tomsk group of Tatars)

In the paper, the food of the Tomsk group of the Siberian Tatars of the 17th–18th centuries, settled in the Tomsk Ob River basin (Western Siberia), is analysed. The aim of the research is to determine and characterise ethno-cultural processes in the food of the Siberian Tatars of the 17th–18th centuries and to identify the role of these processes in the increase of the proportion of common phenomena in the material culture of the Tomsk Tatars as a result of their interaction, first of all, with the Russians. The research sources are represented by the materials and information about food complexes and composition of food dishes of the Tomsk Tatars from the works of travellers and scientists of the 17th–18th centuries, as well as by the results of archaeological and ethnographic studies on the economy and material culture of the Siberian Tatars, and materials on ethnography of the Russians of Siberia in the 17th–18th centuries. The method of socio-historical analysis, historical-comparative method, and, in some cases, the method of quantitative analysis have been employed in the paper. The work contains descriptions of the food products consumed by the Tomsk Tatars in the 17th–18th centuries: fish, meat, vegetables, and imported products (salt, spices, cereals and others), as well as the methods of stockpiling and processing of foodstuff, preparing food dishes and consuming them, and also a description of household utensils intended for the food preparation and consumption. In addition to the results of the comprehensive characterisa-

tion of the food culture of the Tomsk group of the Siberian Tatars, conclusions have been drawn on the changes in this area of the material culture and on the ethno-cultural processes in the food of the Tomsk Tatars.

Keywords: ethnic processes, Siberian Tatars, material culture, food culture, ethnocultural interaction.

Funding. The study was carried out within the framework of the state assignment for the project "Population of Siberia and Northern Kazakhstan: sociocultural processes and transmission of cultural heritage" (scientific director of the project S.N. Korusenko), state. registration 122031600309-1.

REFERENCES

- Arutyunov, S.A. (1989). *Peoples and cultures: Development and interaction*. Moscow: Nauka. (Rus.).
- Arutyunov, S.A. (2001). Basic food patterns and their local variants among the peoples of Russia. In: *Tradicionnaya pishha kak vy`razhenie e`tnicheskogo samosoznaniya*. Moscow: Nauka, 10–17. (Rus.).
- Bloshhicyna, M.V. (2005). Historical and ethnographic study of food of the Russian population of Siberia. In: *Problemy` mezhe`tnicheskogo vzaimodejstviya narodov Sibiri*. Novosibirsk: PrePressStudio, 36–47. (Rus.).
- Boyarshinova, Z.Ya. (1950). Population of Tomsk district in the first half of the XVIIIth century. In: *Trudy` Tomskogo gosudarstvennogo universiteta*, (112), 24–210. (Rus.).
- Boyarshinova, Z.Ya. (1953). Foundation of the city of Tomsk. *Voprosy` geografii Sibiri*, (3), 21–48. (Rus.).
- Boyarshinova, Z.Ya. (1960). *Population of Western Siberia before the beginning of Russian colonization*. Tomsk: Izd-vo Tomskogo gos. un-ta. (Rus.).
- Emel`yanov, N.F. (1978). Tatars of the Tomsk region in the feudal era. In: *E`tnokul`turnaya istoriya naseleeniya Zapadnoj Sibiri*. Tomsk: Izd-vo Tomskogo gos. un-ta, 73–87. (Rus.).
- Emel`yanov, N.F. (1980). *Population of the Middle Ob region in the feudal era: (Composition, occupations and duties)*. Tomsk: Izd-vo Tomskogo gos. un-ta. (Rus.).
- Georgi, I.G. (1799). *Description of all peoples living in the Russian state*. Part 2. St. Petersburg. (Rus.).
- Gor`kovskaya, Z.B., Kationov, O.N. (1992). Food of Russian peasants of Siberia in everyday life (capitalist period). In: *Kul`turny`j potencial Sibiri v dosovetskij period*. Novosibirsk: Izd-vo Novosibirskogo gos. pedagogicheskogo. in-ta, 55–57. (Rus.).
- Grishhenko, A.I. (2012). On the recent history of the word Russians. *Russkij yazy`k v nauchnom osveshhenii*, (2), 119–139. (Rus.).
- Gruzdeva, V.V. (1996). *Problems of human development in the context of interaction between civilization and culture: Methodological aspects*. Nizhnyj Novgorod: Izd-vo Nizhegorodskogo gos. un-ta. (Rus.).
- Kabitsky, M.E. (2011). Introduction to the topic: Anthropology of Food and Nutrition Today. *E`tnograficheskoe obozrenie*, (1), 3–7. (Rus.).
- Khramova, V.V. (1956). West Siberian Tatars. In: *Narody` Sibiri*. Moscow; Leningrad: Izd-vo AN SSSR, 473–491. (Rus.).
- Lipinskaya, V.A. (1987). *Russian population of the Altai region. Folk traditions in material culture (XVIII–XX centuries)*. Moscow: Nauka. (Rus.).
- Majnicheva, A.Yu. (1998). Food of Russian peasants of the Upper Ob region: Late XIX — early XX centuries. In: *E`tnografiya Altaya i sopredel`ny`x territorij*. Barnaul: Izd-vo Barnaul`skogo gos. pedagogicheskogo un-ta, 88–92. (Rus.).
- Marxinin, V.V., Udalova, I.V. (1996). *Interethnic community: State, dynamics, interaction of cultures*. Novosibirsk: Nauka. (Rus.).
- Miller, G.F. (2009). *Description of the Siberian peoples*. Moscow: Pamyatniki istoricheskoi my`sli. (Rus.).
- Moldanova, T.A. (2017). Food as an element of ethnic identity and intercultural interaction. *Bulletin of Ugric Studies*, 7(4), 131–143. (Rus.).
- Myagkov, D.A. (2007). Products of hunting and gathering in the traditional food of the Baraba Tatars. In: *Kul`turologiya tradicionny`x soobshhestv*. Omsk: Omskii gos. un-t, 38–44. (Rus.).
- Pallas, P.S. (1786). *Traveling through different provinces of the Russian state. Part II, book 2*. St. Petersburg. (Rus.).
- Pletneva, L.M. (1997). *Tomsk Ob region at the beginning of the IIInd millennium AD (based on archaeological materials)*. Tomsk: Izd-vo Tomskogo gos. un-ta. (Rus.).
- Popkov, Yu.V., Tyugashev, E.A. (2006). *Philosophy of the North: indigenous peoples of the North in world order scenarios*. Salekard; Novosibirsk: Sibirskoe nauchoe izd-vo. (Rus.).
- Tishkov, V.A. (Ed.). (2008). *Russian nation: Formation and ethnocultural diversity*. Moscow: Izdanie Min-va regional. razvitiya RF i In-ta e`tnologii i antropologii RAN. (Rus.).
- Shelegina, O.N. (2005). *Adaptation processes in the culture of life support of the Russian population of Siberia in the XVIIIth — early XXth centuries*. Novosibirsk: ISibirskaya nauchnaya kniga. (Rus.).
- Skryabina, L.A. (1997). *Russians of Pritomya. Historical and ethnographic essays (XVII — early XX centuries)*. Kemerovo: Kuzbassvuzizdat. (Rus.).
- Tataurov, S.F., Tomilov, N.A. (Eds.). (2005). *The culture of the population of the 16th–19th centuries as the basis for the formation of the modern appearance of the peoples of Siberia*. Omsk: Nauka. (Rus.).
- Tixomirova, M.N. (2006). *Food culture of the Tatars of the Middle Irtysh region: problems of formation and ethnocultural ties*. Omsk: Nauka. (Rus.).

- Tixomirova, M.N. (2011). Ideas about bread among the Tatars of Western Siberia (based on folklore and ethnographic materials). In: *Narodnaya kul'tura Sibiri: Materialy` XX nauchno-prakticheskogo seminara*. Omsk: Omskii gos. pedagogicheskii un-t, 88–93. (Rus.).
- Tishkov, V.A. (2008). Russian people and national identity. *Rossiya v global'noj politike*, 6(4), 135–142. (Rus.).
- Tishkov, V.A. (2013). *Russian people: History and meaning of national identity*. Moscow: Nauka. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (1976). Food of the Tomsk Tatars at the end of the XIXth — beginning of the XXth centuries. In.: *Iz istorii Sibiri*, (19). Tomsk: Izd-vo Tomskogo gos. un-ta, 148–162. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (1980). *Ethnography of the Turkic-speaking population of the Tomsk Ob region: (Economy and material culture)*. Tomsk: Izd-vo Tomskogo gos. un-ta. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (1992). *Ethnic history of the Turkic-speaking population of the West Siberian Plain at the end of the XVIth — beginning of the XXth centuries*. Novosibirsk: Izd-vo Novosibirskogo gos. un-ta. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (1997). North Asian cultural province and its place in the areas of Russian and world civilization. In: *Rossiya i Vostok: Istorija i kul'tura: Materialy` IV Mezhdunarodnoj nauchnoj konferencii «Rossiya i Vostok: problemy` vzaimodejstviya»*. Omsk: Omsk. filial Ob`edinennogo in-ta istorii, filologii i filosofii SO RAN, 158–166. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2000). Culture and its structural spheres. *Kul'turologicheskie issledovaniya v Sibiri*, (1), 39–43. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2001). *Russians of the Lower Tomsk region (late XIX — first quarter of the XX century)*. Omsk: Izd-vo Omskogo gos. pedagogicheskogo un-ta. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2011). *Ethnocultural processes among the Tatars of Western Siberia in the XVIIIth–XIXth centuries*. Omsk: Nauka. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2012). Historical communities of Kazakhstan and Russians and their socio-political role. *Vestnik Omskogo universiteta*, (3), 127–132. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2013). Ethnocultural processes as an essential component of the formation of the historical community of Russians (using the example of the culture of the Siberian Tatars of the XVIIIth–XIXth centuries). In.: *Fundamental'ny'e problemy` arheologii, antropologii i e'tnografii Evrazii: K 70-letiyu akademika A.P. Der-evyanko*. Novosibirsk: Izd-vo In-ta arheologii i e'tnografii SO RAN, 600–609. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2014). Siberian subcontinental civilizational space: realities and prospects. In: *Sociokul'turnoe osvoenie Sibiri: Materialy` Sibirskogo istoricheskogo foruma. Krasnoyarsk, 25 dekabrya 2014 g.* Krasnoyarsk: Rezonans, 41–46. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2021). Clothing of the Tobol-Irtysh Tatars in the dynamics of ethnocultural processes in the XVII–XVIII centuries. *Vestnik Omskogo universiteta. Seriya Istoricheskie nauki*, (1), 110–117. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2022). Ethnocultural dynamics of the Turkic peoples of Siberia in the works of Russian scientists of the second half of the XXth — first decades of the XXIth century. *Vestnik Omskogo universiteta. Seriya Istoricheskie nauki*, (34), 258–266. (Rus.).
- Tomilov, N.A. (2023). *Economic complexes of the Siberian Tatars of the XVIIth–XVIIIth centuries: Tomsk tatars*. Novosibirsk: In-t arheologii i e'tnografii SO RAN. (Rus.).
- Tyugashev, E.A. (2007). Dialogue of cultures and civilizations: Methodological analysis. In: *E'tnosocial'ny'e processy` v Sibiri*, (8). Novosibirsk: Izd-vo SO RAN, 4–8. (Rus.).
- Valeev, F.T. (1980). *West Siberian Tatars in the second half of the XIXth — early XXth centuries: Historical and ethnographic essays*. Kazan`: Tatarsk. kn. izd-vo. (Rus.).
- Valeev, F.T., Tomilov, N.A. (1996). *Tatars of Western Siberia: History and culture*. Novosibirsk: Nauka. (Rus.).
- Zhigunova, M.A. (2004). *Ethnocultural processes and contacts among Russians of the Middle Irtysh region in the second half of the XXth century*. Omsk: Nauka, (Rus.).

Томилов Н.А., <https://orcid.org/0000-0002-8105-0573>

Сведения об авторе: Томилов Николай Аркадьевич, доктор исторических наук, профессор, ведущий научный сотрудник, Омская лаборатория археологии, этнографии и музееведения, Институт археологии и этнографии СО РАН, Омск.

About the author: Tomilov, N.A., Doctor of Historical Sciences, Professor, Leading Researcher, Omsk Laboratory of Archeology, Ethnography and Museology, Institute of Archeology and Ethnography SB RAS, Omsk.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution 4.0 License](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).

Accepted: 30.05.2024

Article is published: 15.09.2024