

Многонациональный Уватский район

«Все Фаддеи и Иваны помогать друг другу званы»

Сегодня мы начинаем новый газетный проект «Многонациональный Уватский район». В рамках проекта мы хотим рассказать, в том числе и с вашей помощью, уважаемые читатели, о населении нашего края, о том, как люди разных национальностей осваивали эти таёжные места, как сохраняли народные традиции в быту и в культуре.

Эти знания позволят нам, жителям района, понять, что благодаря взаимопониманию, взаимопомощи и терпимости люди сообща обживали суровый край.

Сегодня в Уватском районе двадцать тысяч жителей, из них почти семнадцать - русские, поэтому первая страница посвящена русским старожилам.

Ямские охотники

Территория нашего края была заселена издавна. Человека сюда привлекали благоприятные природные условия. В реках и пойменных озерах было много рыбы, в лесах - промысловых зверей, орехов и ягод.

С XVI века таежное Прииртышье стало одним из первых мест заселения русскими. Один из утесов гористого берега против устья Тобола был выбран местом для города Тобольска, ставшего вскоре центром обширного края.

Население города на Иртыше быстро росло за счет присылки служивых людей из-за Урала, притока добровольных переселенцев-промышленников, крестьян, гулящих людей.

В 1637 году по царскому указу был учрежден Демьянский ям (почтовая станция) для перевозки служивых людей и товаров между Тобольском и Самаровым (ныне г. Ханты-Мансийск). Название села Демьянского и реки Демьянки, очевидно, произошло от имени остяцкого князька Нимьяна (русские произносили Демьяна), жившего здесь до прихода русских. Постепенно населенный пункт разрастался за счет переселенцев из Новгорода, Соли Вычегодской, Соли Камской. К 1744 году Демьянская ямская слобода стала крупным административным центром, где было учтено 1472 ямщика (охотника).

Следует отметить, что государство, выставив на по-

селение охотников, обязывало население выдавать им единовременную и ежегодную подмогу. Единовременная помощь выдавалась на обозведение - покупку лошадей, упряжи, телеги и саней и на переезд «со старины», то есть с прежнего места жительства.

Размер единовременной подмоги колебался от 20 до 25 рублей. Ежегодная подмога зависела от цен на продукты и фураж. Годовая подмога составляла от 5 до 17 рублей. В селе ямской охотник получал земельный участок. Ямская земля состояла из нескольких частей: земли под ямской двор и жилые дома, пашни, сенокосы и лесные угодья.

В обязанности ямского охотника входило «денно и ночью, когда потребуются, гонять гоньбу, государевых посланников и гонцов встречать и провожать зимним и летним путем на подводах и санях». Если ямской охотник селился у реки, то у него должны быть лодки - они становились и гребцами, и кормишками.

За прогон на тройке за 10 верст охотник получал 3 деньги. Если в конце XVI века на вырученные деньги он мог купить 130 килограммов ржи, то в начале XVII века всего лишь около 37 килограммов.

В силу занятости на гоньбе охотники почти не занимались хлебопашеством. Они успевали лишь накосить сена и в лучшем случае вырастить рожь на фураж.

Каждый ям обростал дере-

Так, в 1710 году к Демьянскому яму были приспаны деревни: Филина, Субботина, Тугалова, Черноярская, Кривкова, Жернова, Рачева, Фомина, Юровая, Ищик, Моховая, Пефирьевская, Кошелева, Стерхова, Лебаутова, Увацкая и Алымская.

Если до начала XVIII века русское население сёл и деревень формировалось за счет переселенцев из районов Русского Севера, то во второй половине XIX и начале XX века сюда стали селиться выходцы из южных губерний России и с Украины.

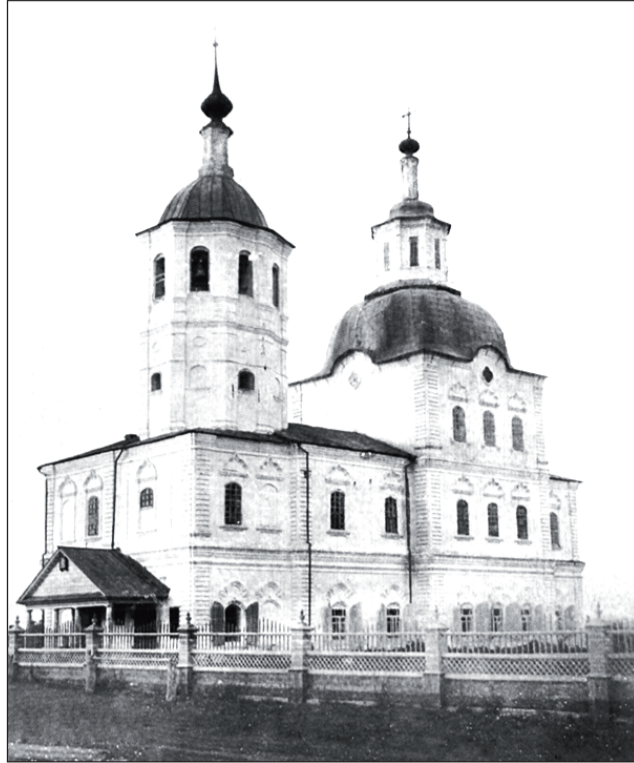
Чем жило русское население этих деревень? Конечно же, ямщиной, растило хлеб, разводило всякую живность в хлевах и стаях. Занимались русский мужик и исконными промыслами: рыбалкой и охотой.

Наши предки из поколения в поколение передавали потомкам приметы, чтобы «не сплосховать, не остаться без провианту на долгую зиму». Именно поэтому небрежности в сибирских деревнях не бывало. Исстари люди знали, что «ретивая лошадка быстро надорвется», поэтому работали так, чтобы по завершении работы оставались силы на продолжение следующей. Надрыва не было, всё мерно, слаженно. Недаром говаривали в деревнях: «все Фаддеи и Иваны помогать друг другу званы».

И на сенокос, и на юрковую - всей деревней. И дома строили непременно с помощью селян.

Дом на две избы

Жилище русского населения нашего края - срубное. Дома строили из сосны. Особенно ценился лес кондовый, смолистый с большой сердцевиной. Такие деревья определялись по звону при ударе топором. Самым лучшим временем для заготовки считалась зима. «Лес тогда крепче», - говорили крестьяне. Заготовка леса и достав-



Свято-Успенский храм в селе Демьянском (начало XX века)

ка к месту постройки производилась самими хозяевами, «ежели уж сила не брала», то прибегали к «помочи» - помощи родственников или соседей за угощение.

Особенным конструктивным элементом жилища являлась четырехстенная камера, по местному «стопа». Дом из одной камеры крестьяне называли «избой». Постройки из двух камер, соединенных теплыми сенями, крестьяне называли «на две избы» или «связью». В таких домах жили большие семьи в 15-20 человек. Зажиточные крестьяне строили «связь» в два этажа.

Примерно с конца XIX века на смену связанному дому пришел пятистенник. Это связано с распадом больших (неразделенных) крестьянских семей, когда сыновья с семьями стали селиться в родительском доме.

Внутренняя планировка была преимущественно северо-среднерусской: печь стояла чаще всего справа от входа, устьем повернутая к стене, противоположной входу. Печи складывались из глины техникой битья.

Непременным атрибутом русской избы были полати. Их настилали над входной дверью, между стеной и печью. На них обычно спали дети и молодежь.

Вдоль стены врубали массивные лавки, а над ними полки. Лишь с начала XX века неподвижные лавки стали заменять переносными.

Жилище крестьяне сохранили в большой чистоте: каждую неделю мыли пол, к праздникам скоблили его. Жилой дом и хозяйствен-

ные постройки на усадьбе располагались в строго определенном порядке.

«Гусь» в морозы согреет

Суровые природные условия накладывали свой отпечаток не только на особенности жилища русских, но и на их одежду.

В летнее время носили холщевые рубахи до колен и «порты». Обувь - «бордни» и «чирки» - шили из кож своей выделки.

Зажиточные крестьяне носили черные плисовые поддевки и кафтаны - «борчатки».

Зимой носили овчинные шубы, нагольные дубленые или черные нагольные или покрытые фабричным сукном. Причем старожилы носили шубы прямые с клиньями в боках, а русские новоселы носили шубы «борчатки». Край рукавов, ворот и край верхней полы шубы обшивали полоской молодого «ягушечка», с боков делали прорезные карманы из холста.

Тесные контакты с местным хантыйским населением повлияли на повседневную одежду русских. В дорогу или в большие морозы сверху зипунов или шуб надевался «гусь». В нашем крае его шили таким же покроем, что и малицу, только из шкур собак, мехом наружу.

Особенности русской кухни

Обширные пространства нашего края изобилуют лесами, реками и озерами. На протяжении нескольких веков человек жил тем, что давал ему лес. Поэтому характерной особенностью

русской кухни является использование груздей, ягод, дичи, зайцев и других даров леса.

Приготовленные в русской печи кушанья отличаются особым вкусом и ароматом. Для приготовления еды в русской печи была создана посуда особой формы, вначале керамическая (горшки), затем и металлическая (чугуны). Это позволяло готовить гусей, уток, кур, поросят - тушками, а мясо - крупными кусками, запекание окороками.

Заяц в сметане

Зайца выпотрошить, вымыть в холодной воде, несколько раз меняя воду. Вымочить в холодной воде несколько часов, чтобы удалить кровь. Подготовленного зайца разбить на куски, положить в горшочек, посолить, поперчить, добавить слегка поджаренный лук, залить сметаной, закрыть плотно крышкой, обмазать тестом. Тушить 1 час, подавать в горшочке, сняв тесто и открыв крышку.

Зяец - 200 г, сметана 100 г, лук репчатый 30 г, соль, перец по вкусу.

Лосиная губа по-охотничьи

Лосиную губу опалите, хорошенко промойте, нарежьте на порционные куски и залейте маринадом на 12 часов.

Для маринада налейте в кастрюлю холодной воды, добавьте сок лимона, лимонную кислоту или уксус, посолите, поперчите, добавьте лавровый лист и лук, нарезанный полукольцами.

После маринования поставьте губу прямо в маринаде варить на 2 часа. Когда губа сварится, выньте куски из маринада, дайте ему стечь и обжарьте на разогретой с жиром сковородке вместе с репчатым луком.

Обжаренные куски и лук положите и залейте смесь сметаны с томатом, добавьте немного бульона (чтобы покрыть куски губы) и тушите еще 2 часа при закрытой крышке. За час до готовности добавьте в кастрюлю клюквенный сок, сахар, сухое вино и лавровый лист.

Губа лосиная - 500 г, лук репчатый - 150 г, жир - 50 г, сметана 100 г, лимон - 1 шт., или лимонная кислота 10 г, сухое вино - 100 г, сок клюквенный - 100 г, соль, перец по вкусу.

Шли годы, менялась жизнь, менялись занятия людей, но неизменным оставалось одно: люди были с характером. Истинно с крепким, сибирским.

Как видим, наши предки без дела сидеть не привыкли. Промыслы и ремесла в хозяйстве были немаловажным подспорьем, улучшали материальное благосостояние каждой семьи в отдельности и деревни в целом.

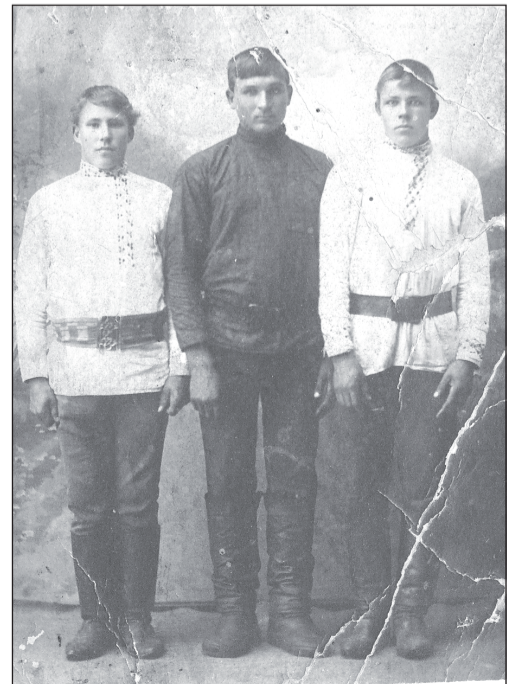
Валентин ПОСПЕЛОВ,
кандидат исторических наук



Крестьянки деревни Стерхова гора (начало XX века)



Дом Ф.М. Першина в деревне Моховой (1934 год) фото из архива Тамары Георгиевны Хомяковой (девочка на фото)



Деревенские парни из Сора Буренского (начало XX века)