ГЦНТ

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЦЕНТР
НАРОДНОГО ТВОРЧЕСТВА
КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

КАТАЛОГ
ОБЪЕКТОВ НЕМАТЕРИАЛЬНОГО КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

Министерство культуры Красноярского края
Краевое государственное бюджетное учреждение культуры
«Государственный центр народного творчества Красноярского края»

КАТАЛОГ
ОБЪЕКТОВ НЕМАТЕРИАЛЬНОГО КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

Выпуск 2

Красноярск
2021

ББК 63.5(2)
К29

К29 Каталог объектов нематериального культурного наследия Красноярского края. Вып. 2. / сост. С.В. Калинина; отв. за выпуск Л.Н. Романова; ГЦНТ. — Красноярск: ООО «Типография КАСС», 2021. — 56 с.

ISBN 978-5-60469442-2-0

Данное издание продолжает публикацию объектов нематериального культурного наследия (НКН) Красноярского края и является вторым выпуском Каталога объектов НКН. В нём представлены описания объектов нематериального культурного наследия Красноярского края, включающие технологии их изготовления, формы бытования, истории выявления и фиксации, места их хранения и др. и зафиксированные в разных районах края: Эвенкийском муниципальном районе, Большеулуйском, Идринском, Ирбейском, Кежемском.

Издание содержит небольшую часть описаний от общего числа объектов, размещённых в электронном каталоге объектов нематериального культурного наследия Красноярского края (www.krasfolk.ru), работу по созданию которого ведут специалисты Государственного центра народного творчества Красноярского края.

Издание предназначено специалистам культурно-досуговой сферы и всем интересующимся традиционной культурой.

ББК 63.5(2)

ISBN 978-5-6046942-2-0

© Краевое государственное бюджетное учреждение культуры «Государственный центр народного творчества Красноярского края», 2021

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ 4
АЮКАН 6
БУРДУК 14
АНГАРСКИЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ 22
ТРАВЯНКА 30
ПУ́ЧКИ 34
СЫРА́ (СА́РА) 40
ЛИГОВАНИЕ 48

Дорогие читатели!

Представляем вашему вниманию второй выпуск каталога обьектов нематериального культурного наследия (НКН) народов Красноярского края.

На страницах издания мы продолжаем знакомить вас с описаниями культурных фактов, которые отражают особенности национальной культуры народов, населяющих Красноярский край: коренных малочисленных народов Севера, потомков переселенцев разных времён и мест европейской части России (старожилов Приангарья и новопоселенцев, приехавших в край по столыпинской реформе), представителей разных национальностей. Поэтому в каталоге можно встретить описания как широко известных культурных явлений, так и малознакомых, аутентичных, отличающих наш край от других территорий.

К нематериальному культурному наследию относят явления традиционной культуры, сопровождавшие жизнь людей нескольких поколений. Объекты, представленные в каталоге, воспроизводятся в быту жителями края более 100 лет. Некоторые из описанных в каталоге явлений бытовой этнической культуры за это время претерпели изменения, но, тем не менее, они продолжают существовать. При этом надо отметить, что традиционные технологии сохраняются лучше всего там, где человек использует природные ресурсы, добытые собственноручно, то есть там, где есть охотники и рыболовы, земледельцы, отмечающие праздники народного календаря, и т. п.

Деятельность по сбору фольклорно-этнографических материалов и публикация описаний культурных явлений, связанных с традиционным образом жизни, это одно из важных направлений работы Государственного центра народного творчества Красноярского края (ГЦНТ). На сайте ГЦНТ (krasfolk.ru) размещены локальные и репертуарные сборники фольклорных и фольклорно-этнографических материалов, собранных в экспедициях по Красноярскому краю, видеоматериалы, текстовый архив фольклорных материалов разных жанров и многое другое.

Продолжается работа по размещению зафиксированных объектов во Всероссийский каталог объектов НКН, формированием которого занимается Государственный Российский Дом народного творчества им. В.Д. Поленова (г. Москва).

Предлагаем и вам посмотреть на традиции своей малой Родины с точки зрения отнесения их к обьектам нематериального культурного наследия.

Объектом НКН могут стать традиции, связанные с приготовлением привычной для вас народной пищи (блюда, которые готовили мамы и бабушки, и сейчас готовите вы сами по той же технологии); технологии изготовления привычных вещей, промыслов (если в селе живут рыбаки — технологии ловли или обработки рыбы, если охотники — технологии изготовления охотничьего инструмента или оборудования, собственно охоты на конкретных животных и т. д.), технологии тра-диционного и широко распространённого в вашей местности рукоделия, известного от мам и бабушек, а не увиденные в Интернете или выученные на занятиях студии декоративно-прикладного творчества; технологии изготовления предметов быта; традиция, привязанная к народному календарю (ритуалы, обряды, в данном каталоге — это лигование) или к семейным или домашним ритуалам (например, традиция оберегания младенца, которая включает не только запреты на показ его посторонним до полугода и поднесение к зеркалу, но и какие-либо ритуальные действия, связанные с введением ребёнка в мир взрослых). Описание должно обязательно сопровождаться иллюстративными материалами: фотографиями, аудио- и видеозаписями.

Образцы полного описания обьектов НКН представлены на сайте ГЦНТ, в разделе «Методический кабинет». Данное издание адресовано широкому кругу читателей, поэтому некоторые разделы в описании обьектов НКН приведены в сокращённом варианте.

Надеемся, что второй выпуск каталога, как и первый, станет для кого-то отправной точкой или очередной вехой в таком важном для всех нас деле сохранения культурной памяти.

С.В. Калинина,
заведующая отделом народного творчества ГЦНТ,
кандидат филологических наук

А ЮКАН

БАЗОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Название объекта

Технология изготовления эвенкийской куклы «аюкан» из костей плюсны (бабки) оленя, лося (сохатого) в п. Тура Эвенкийского муниципального района Красноярского края.

Категория объекта

IV. Традиционные технологии. Технологии традиционных ремёсел.

Этническая принадлежность

Эвенки.

Язык

Эвенкийский.

Конфессиональная принадлежность

Православные.

Места бытования

Красноярский край, Эвенкийский муниципальный район, п. Тура, п. Эконда, п. Суринда, с. Байкит, с. Ванавара.

Описание объекта (развёрнутое)

Детям, начавшим говорить, делали игрушки, изображавшие людей, из кости плюсны (бабки) оленя или лося, которые считались оберегами. Эти куклы назывались «аюкан». «Аюкан» на эвенкийском языке означает «маленькая косточка».

Ноги оленя отделяли, очищали от сухожилий и плёнки, опаливали копыта на костре, хорошо прогревали и ударами обуха ножа удаляли роговой покров. Пропаренные части копыт оголяли, срезали сухожилия и хрящи. Из надкопытных частей варили холодец. После десятичасового приготовления холодца оставались кости — бабки, которые очищали, сушили и отдавали детям для игры. Из бабок делали аюкан, а плоские кости сустава становились оленями и другими животными.

Изготовлением кукол для девочки сначала занимаются мамы и бабушки, родственницы, старшие сёстры, а затем подросшие до 5—6 лет девочки самостоятельно мастерят игрушки под присмотром старших, с помощью матери.

Делая предметы для кукольного хозяйства, девочки учатся у матерей традициям украшения одежды разноцветными тканями и лентами, узорами из цветного бисера. Украшение собственных игрушек превращает работу в игру, воспитывающую у девочек художественный вкус. Шестилетним девочкам матери дарят меховые сумочки для рукоделия, украшенные цветным сукном и подвесками. В этих сумочках хранятся необходимые для рукоделия принадлежности: лоскутки ткани, меха, сухожильные нитки, напёрсток, иглы. Люди стойбища судят об умениях будущей невесты по её детским

Рис. 1. ***Начало изготовления аюкан: косточка женской стороной и ткань для натазника.*** *Фото К.Ю. Кузьминой, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив К.Ю. Кузьминой.*

Рис. 2. ***Аюкан в натазнике.*** *Фото К.Ю. Кузьминой, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив К.Ю. Кузьминой.*

игрушкам. До сих пор считается, что девочка, умеющая хорошо делать игрушки и шить для них наряды, будет хорошей хозяйкой и мастерицей.

Из больших косточек делают кукол-взрослых, из косточек поменьше — кукол-детей. Из самых маленьких объёмных косточек делают кукол-младенцев, их заворачивают в лоскут ткани и кладут в колыбель («эмкэ»). Одна и та же косточка могла изображать мужчину или женщину в зависимости от того, какая её сторона была лицом. Для мужского лица используют более плоскую сторону кости, похожую на нос, для женского — выпуклую, где косточка имеет два бугорка.

Вываренную и высушенную косточку одевают. Обязательной деталью одежды является натазник, которым обшивается нижняя часть косточки (рис. 1, 2). Натазник выполняет роль нижнего белья.

Затем делают волосы: они могут быть нарисованы (процарапывают ножом полосы, а затем затирают эти полосы углем или сажей) или изготовлены из чёрных ткани или ниток.

Рис. 3. ***Одеваем аюкан. Третий ряд бисерного орнамента, нижняя часть платья, украшение сбоку.*** *Фото К.Ю. Кузьминой, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив К.Ю. Кузьминой.*

Рис. 4. ***Аюкан в готовом наряде с фартуком.*** *Фото К.Ю. Кузьминой, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив К.Ю. Кузьминой.*

Далее куклу наряжают. Комплект одежды может быть разным: платье с фартуком, платье с налобником и фартуком, платье с шарфом. Наряд шьют из любой яркой ткани и украшают его бисером (рис. 3, 4). При изготовлении наряда используют ткани разной плотности, ровдугу, исторически — и кожаные лоскутки. Кукол-женщин наряжали по сезонам: осенние, весенние, летние наряды шили из ткани, зимние — с элементами меховой опушки (рис. 5). Наряды аюкан просты, но каждая кукла по своей одежде и набору украшений индивидуальна.

Для куклы и её семьи изготавливали маленький чум, оленей. Олени могли быть сделаны из разного материала: дерева, камней, кости. Как правило, животным была неодетая косточка.

Дети играли с куклой в холодные дни в чуме, в тёплые — на улице. Игрушки никогда не оставляли на улице, не разбрасывали. Куклы принадлежали девочкам, но они могли приглашать мальчиков играть вместе с ними.

Форма бытования — аутентичная в некоторых кочующих семьях и рекон-

Рис. 5. ***Аюкан в осеннем и зимнем (с мехом) наряде.*** *Игрушки изготовлены В.В. Дюлюбчиной. Фото Е.В. Борольчиной, оленеводческая бригада № 6, п. Суринда Эвенкийского муниципального района. Личный архив Е.В. Борольчиной, 2018.*

струированная в остальных случаях. В последние десятилетия эвенкийские дети стали играть с фабричными игрушками даже в отдалённых факториях (посёлках). В настоящее время аюкан в основном являются сувенирами. Риск исчезновения аюкан значителен: по словам Ёлдогир Галины Прокопьевны, воспитательницы детского сада п. Эконда, в настоящее время про аюкан многие помнят, но мало кто их изготавливает. С целью популяризации родной эвенкийской культуры воспитатели детского сада в п. Эконда с детьми делают аюкан и играют с их помощью в традиционную эвенкийскую семью.

Аюкан выставлены в постоянно действующей экспозиции в зале этнографии краеведческого музея п. Тура.

Как писала Г.М. Василевич в книге «Эвенки. Историко-этнографические очерки», игры эвенкийских детей с использованием аюкан были подражательными. Самые распространённые игры: «Мата эмэрэн» («Гость приехал»): дети устраивали из щепочек воображаемый костёр, вокруг расставляли «людей»

Рис. 6. ***Эвенкийские женщины.*** *Игрушки изготовлены Н.В. Бойковой. Фото В.П. Сумарокова, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив В.П. Сумарокова.*

Рис. 7. ***Эвенкийское стойбище.*** *Фото К.Ю. Кузьминой, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив К.Ю. Кузьминой.*

(бабки); несколько детей, сидящих вокруг кукол, разговаривали с «гостем», подражая взрослым; иногда играл и один ребёнок, разговаривая с собой на разные голоса. «Уринчэдерэ» («Устраивают стойбище»): дети расставляли «караван оленей» (в разных местах вокруг площадки — отдельные фигурки этих животных, около каравана и на площадке — «людей») и вели разговор и перебранку при воображаемой разгрузке каравана и установке чума. «Нулгиктэдерэ» («Кочуют»): дети устанавливали «караван», а вокруг, между деревьями, «оленей» и, подражая взрослым во время кочёвки, вели разговор, окрикивали оленей. «Бэюктэдерэ» («Охотятся»): в лесу на площадке с воткнутыми в землю ветками дети расставляли «диких зверей» (бабки) и «охотников» (бабки, обмотанные тканью), переговариваясь между собой и окрикивая собак, мальчики стреляли из игрушечных луков. «Дюдувар» («В чуме»): эта игра отражала разные моменты жизни в чуме.

Предметы, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Техники/Технологии, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Способы и формы передачи традиции

Традиция игры с куклой аюкан передаётся как аутентично (в семье), так и вторично: через занятия с детьми в детском саду. Заинтересованные в сохранении эвенкийских традиций воспитатели проводят с детьми занятия по изготовлению куклы и играют с ними.

Рис. 8. ***Указание половой принадлежности кукол.*** *Указание сделано Р.В. Ассмирассе. Фото К.Ю. Кузьминой, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив К.Ю. Кузьминой.*

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Источники выявления и фиксации

В 1969 г. вышла монография Г.М. Василевич «Эвенки. Историко-этнографические очерки», где упоминались куклы из костей плюсны (бабки) оленя. В 2006 г. в статье «Игры детей и игрушки» (книга Т.М Сафьянниковой «Радуга красок сонкана») отмечено, что «из суставов ног изготавливали бабки-куклы. Одевали их в нарядные одежды, плоские суставы превращались в оленей».

Р.В. Ассмирассе обратила внимание на аюкан в связи с необходимостью описания обьектов нематериального культурного наследия эвенкийского народа.

Экспедиции Центра народного творчества (далее — ЦНТ) филиала МБУК «Эвенкийский районный культурно-досуговый центр»: 2018 г. (Е.В. Борольчина — фотографии), 2020 г. (Р.В. Ассмирассе, К.Ю. Кузьмина).

Источники информации

Библиография:

Василевич Г.М. Эвенки. Историко-этнографические очерки (XVIII — начало XX века). Л. 1969. 304 с.

Игры детей и игрушки // Сафьянникова Т.М. Радуга красок сонкана. Красноярск. 2005. С. 70—71.

Архивы:

Архив ЦНТ, папки «Фольклор эвенков»; личный архив Р.В. Ассмирассе.

Современное состояние объекта

В настоящее время аюкан в основном являются сувенирами. Опасность исчезновения аюкан значительна: по словам Ёлдогир Галины Прокопьевны, воспитательницы детского сада п. Эконда, в настоящее время про аюкан многие помнят, но мало кто их изготавливает. Куклы аюкан имеются в постоянной экспозиции краеведческого музея п. Тура, в музеях с. Ванавара, с. Байкит, но номеров не имеют, так как они изготовлены руками сотрудников музеев. Также куклы находятся в личных коллекциях.

Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры

Аюкан выставлены в постоянно действующей экспозиции в зале этнографии краеведческого музея в п. Тура, об использовании аюкан в работе других учреждений культуры неизвестно.

Авторы/Составители

Ассмирассе Роза Васильевна, заведующая сектором декоративно-прикладного творчества ЦНТ, cnt_dpi@tura.evenkya.ru.

На стр. 6: ***Семья в чуме (с эмкэ).*** *Фото К.Ю. Кузьминой, п. Тура Эвенкийского муниципального района, 2020 г. Личный архив К.Ю. Кузьминой.*

Б БУРДУК

БАЗОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Название объекта

Технология приготовления традиционного сибирского блюда «Бурдук» у сибиряков-старожилов в Кежемском районе Красноярского края.

Категория объекта

IV. Традиционные технологии. Традиционная кухня.

Этническая принадлежность

Русские.

Язык

Русский.

Конфессиональная принадлежность

Православные.

Места бытования

Красноярский край, г. Красноярск; Кежемский район: сс. Кежма, Болтурино, Паново, Проспихино, дд. Кода и Кодинская заимка, Пашино, Рожково, Монастырь, Алёшкино, Недокура, Гусевка, Заимка, Мозговая, Аксёново, Усольцево, Фролово, Привалихино, Савино.

Описание объекта (развёрнутое)

Бурдук — это подсоленный кисель из кислого теста, который употребляют как самостоятельное блюдо или используют как основу для похлебки с сухариками. Специально сваренный густым бурдук можно залить молоком и есть ложкой.

Бурдук бытует преимущественно в населённых пунктах Кежемского района Красноярского края, как существующих сегодня, так и уже исчезнувших (сс. Кежма, Болтурино, Паново, Проспихино, дд. Кода и Кодинская заимка, Пашино, Рожково, Монастырь, Алешкино, Недокура, Гусевка, Заимка, Мозговая, Аксёново, Усольцево, Фролово, Привалихино, Савино). Здесь он является традиционным повседневным блюдом ангарцев-кежмарей, представителей русских старожилов Сибири. Это блюдо известно и в других районах Приангарья (Мотыгинском, Богучанском), но и здесь оно бытует исключительно у русских старожилов. У новопоселенцев и представителей других этносов, живущих в Приангарье, это блюдо не зафиксировано.

Обычно бурдук готовили в теплое время года. Считался он также и блюдом летних постов: Петровского и Успенского. Его распространение в крае ареально и локально (в нескольких локусах, связанных с расселением людей из Кежемского района) и маркирует русскую старожильческую культуру Приангарья. Регионовед Б.Е. Андюсев в своей работе «Сибирское краеведение: Хозяйство, быт, традиции, культура старо-

жилов Енисейской губернии XIX — начала XX вв.» упоминает бурдук как одно из популярных и любимых жидких блюд из муки: «Любимы были толокно, овсяной кисель, кисель из запаренного жидкого ржаного теста („бурдук“)».

Вариантов приготовления бурдука несколько.

По словам Н.В. Поповой из д. Коды, в хлебной квашне специально откладывали 2 куска кислого теста и оставляли на ночь. Из одного куска делали рыбный пирог, а из второго — бурдук.

Самым простым рецептом бурдука считался следующий. Хозяйка делала кислое хлебное ржаное или ржано-пшеничное тесто. Сейчас для приготовления теста берут либо чистую ржаную муку, либо смесь ржаной и пшеничной. При отсутствии муки могли использовать ржаные отруби. Готовое тесто заливают водой, хорошенько размешивают и оставляют на некоторое время до появления осадка (который называют «илом»). После этого осадок сливают в отдельную посуду. Действие с тестом повторяют еще два раза, а затем осадок заливают крутым кипятком или кипящим молоком. В результате получается густой кисель.

М.М. Усольцева из деревни Усольцево рассказывала о бурдуке: «То бурдук сваришь, то ишо что-нибудь. А бурдук — счас как крахмал, кисель называцца, бурдук он тоже под вид как крахмала же. Когда стряпают и оставляют теста. Тесто ставят и мочат его. Несколько вод сливают, и остаётся осадок, ил, заваривают, как называцца, по-крестьянски. Буват, что из отрубей сделают ил также. Кипятят воду и ил заваривают. Можно с молоком сделать, молочный сварить. Получатся густой, как кисель, и называцца бурдук. Вкуснай, вкуснай!»

Рис. 1. ***Тесто для бурдука.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2017 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Л.А. Алексина из села Яркино рассказала, как бурдук делала её мама: «Она заводила тесто на хлеб, когда тесто разложат

Рис. 2. ***Процесс растирания теста в воде.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2017 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 3. ***Завершение растирки теста в воде.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2017 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

по формам, оставляла кусочек, замачивала его водой, и несколько раз она его сливала. Вот она его, отстоится водичка, она его промоет, отстоится светлая вода, она опять сольёт, и вот на третий раз, когда третий раз зальёт водой, — перемешает. Это равносильно было, что крахмал с водой. Вода закипает, она туда льёт и заварила вот этот бурдук. Он сладкий такой, но мне не нравился он. <…> Он такой, ну, серовастый какой-то, смотря с какой муки тесто. С высшего сорта посветлее, с первого сорта он потемнее, а там со второго сорта он вообще тёмный».

Обычно после выпекания хлеба и пирога ржаное или ржано-пшеничное тесто оставляли для бурдука (рис. 1). Его растирали руками в воде до получения однородной массы (рис. 2, 3). Смесь оставляли на полтора-два часа, в это время кипятили воду (1—2 литра). Кипящую воду мешали так, чтобы в ёмкости образовалась воронка, в которую заливали тестяную массу (рис. 4), тщательно размешивая, чтобы не было комочков, солили по вкусу, а затем добавляли анис (тмин) — для аромата (рис. 5). После этого бурдук остужали. В зависимости от того, сколько использовалось воды, бурдук получался более или менее

Рис. 4. ***Заваривание в массы в кипятке.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2017 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 5. ***Введение в бурдук пряностей.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2017 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

густым. Можно было сварить очень густой бурдук, по консистенции напоминающий холодец. Его заливали в миски, причём так, чтобы он занимал половину обьёма посуды. Застывший бурдук заливали сверху холодным молоком. Когда его ели, то в ложке оказывался и сам бурдук, и молоко. Некоторые информаторы говорили о том, что бурдук в некоторых случаях ели и горячим, добавляя в него сливочное масло.

В настоящее время специально готовят тесто для бурдука. Рецепт теста, предложенный Н.В. Поповой, следующий. Одну шестую брикета дрожжей необходимо развести в стакане теплой воды и добавить одну треть чайной ложки соли, засыпать муку. Тесто оставляют на ночь, а утром дважды подбивают. Затем его можно использовать для приготовления бурдука.

Готовый бурдук может храниться на холоде в погребе 3—4 дня. Используется он, главным образом, в жаркое время года в качестве повседневного холодного блюда. Если бурдук сделан без добавления молока, то его используют как постовое блюдо. Чаще всего бурдук — самостоятельное блюдо, но иногда его употребляют как основу для похлёбки, в которую добавляют сухарики (рис. 6).

Рис. 6. ***Бурдук с сухариками.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2017 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Ангарцы отмечали, что несмотря на то, что бурдук не очень вкусный, зато сытный, поэтому в прошлом он выручал при отсутствии еды: «Как есть дома нечего, то мать бурдук сделает. Это как кисель, только из отрубей». Вероятнее всего, бурдук попал в Красноярский край вместе с переселенцами с Русского Севера, осевшими в Приангарье.

Нынешние переселенцы из Кежемского района в Красноярске, члены Кежемского землячества, считают бурдук непременным элементом своей традиционной бытовой культуры и изготавливают его для всех праздников и встреч землячества, угощают им гостей на фестивалях старожильческой культуры и земляческих встречах.

При том, что и сейчас многие пожилые люди могут приготовить бурдук дома, он стал одним из ангарских блюд, почти вышедших из постоянного употребления. Однако в г. Красноярске на фестивалях русской старожильческой культуры, проводимых Кежемским землячеством, а также на встречах земляков это блюдо традиционно представляет старожильческую кухню. Практически все взрослые представители Кежеского землячества владеют технологией приготовления бурдука.

Риск исчезновения этого блюда достаточно велик, несмотря на то что ангарцы осознают его своим нематериальным культурным наследием. Степень опасности исчезновения бурдука связана с изменением социальной среды и привычек в питании, а также непопулярностью у городского населения большинства традиционных деревенских блюд. Если бы не ностальгия, городские ангарцы, вполне возможно, не поддерживали бы традицию приготовления и употребления бурдука.

Предметы, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Техники/Технологии, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Способы и формы передачи традиции

Традиция употребления бурдука передаётся в быту и на мероприятиях, организованных Кежемским землячеством, где проводятся дегустации традиционных блюд.

Приготовление бурдука показано в передаче цикла «Этническая кухня»: (сьёмочная группа В.Б. Вараксина, А. Шицов; оператор и корр. ТВ СФУ А. Патрушева. г. Красноярск, 16.05.2017). URL: https://vk.com/video-5433048_456239489

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

История выявления и фиксации

Первые записи сделаны в 1960-х гг. Карнауховой Любовью Леонидовной от Карнауховой Екатерины Ефимовны, урожденной Колычевой, 1919 г. р. Родилась в д. Паново.

Записи экспедиций кафедры русского языка Красноярского государственного педагогического университета им. В.П. Астафьева; записи экспедиций кафедры русского языка, литературы и речевой коммуникации Сибирского федерального университета.

Мастер-класс по приготовлению бурдука провела Нина Васильевна Попова, 1957 г. р., родилась в д. Коде Кежемского р-на. С 1974 г. живет в Красноярске. Образование высшее. Родители из д. Коды.

Источники информации

Библиография:

Ангарская кухня: кухня русских старожилов Сибири / автор-сост. Л.Л. Карнаухова; КРОО СКРСС «Кежемское землячество» при поддержке Управления общественных связей Губернатора Красноярского края. Красноярск. 2019.

Андюсев Б.Е. Сибирское краеведение. Хозяйство, быт, традиции, культура старожилов Енисейской губернии XIX — начала XX вв. 2-е изд., испр. и доп. Красноярск. 2003. 336 с.

Афанасьева-Медведева Г.В. Бурдук // Словарь говоров старожилов Байкальской Сибири. В 20 т. Т. 4. Иркутск. 2008. С. 429—430.

Белоусова Г.Г. Хрестоматия старожильческих говоров Приангарья / КГПУ. Красноярск. 1996. 75 с.

Бурдук // Карнаухов А.Ф. Краткий словарь Кежемского говора (Кежемского Приангарья). Кодинск. 2003.

Карнаухова Л.Л. Ангарцы любят кашу мушну да рыбу душну: пищевые традиции

русских старожилов-ангарцев // Этномир на Енисее. 2017. №15. С. 70—75.

Электронный текстовой корпус лингвокультуры Северного Приангарья. URL: http://angara.sfu-kras.ru/?page=dialsearch#

Архивы:

Фольклорный архив ГЦНТ, папка «Бурдук»;

личный архив С.В. Калининой.

Современное состояние объекта

В настоящее время нет возможности говорить об исключительно аутентичном бытовании данного блюда, так как ангарцы, живущие в больших городах, готовят бурдук редко. Но и сейчас живы носители технологии, использующие бурдук в быту и готовые научить всех желающих. Организованные формы досуга, встроенные в городскую праздничную культуру, также позволяют поддерживать бытование данного блюда. Его представляют на мероприятиях как маркер русской старожильческой культуры.

Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры

Информации об использовании данного объекта в деятельности учреждений культуры нет. КРОО КСКРСС «Кежемское землячество» активно позиционирует объект на своих мероприятиях.

Авторы/Составители

Калинина Светлана Валентиновна, кандидат филологических наук, Краевое государственное бюджетное учреждение культуры «Государственный центр народного творчества Красноярского края» (далее — ГЦНТ), заведующая отделом народного творчества, 8 (391) 211-82-74, svet.kalin@mail.ru.

Карнаухова Любовь Леонидовна, руководитель Красноярской региональной общественной организации по сохранению культуры русских старожилов Сибири «Кежемское землячество».

На стр. 14: ***Бурдук, приготовленный Н.В. Поповой.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2017 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

АНГАРСКИЙ РЫБНЫЙ ПИРОГ

БАЗОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Название объекта

Технология приготовления традиционного блюда русских старожилов Сибири — рыбного пирога — в Кежемском районе Красноярского края.

Категория объекта

IV. Традиционные технологии. Традиционная кухня.

Этническая принадлежность

Русские.

Язык

Русский.

Конфессиональная принадлежность

Православные.

Места бытования

Красноярский край, Кежемский район.

Описание объекта (развёрнутое)

Ангарский рыбный пирог — традиционное блюдо русских старожилов Кежемского района, имеет в Красноярском крае ареальное и локальное бытование (в нескольких локусах, связанных с расселением людей из Кежемского района в связи с затоплением части его территории водохранилищем Богучанской ГЭС), маркирует русскую старожильческую культуру Приангарья в крае. Известен пирог в населённых пунктах Кежемского района Красноярского края, существующих сегодня, бытовал в ныне затопленных населённых пунктах (сс. Кежма, Болтурино, Паново, Проспихино, дд. Кода и Кодинская Заимка, Пашино, Рожково, Монастырь, Алёшкино, Недокура, Гусевка, Заимка, Мозговая, Аксёново, Усольцево, Фролово, Привалихино, Савино). В настоящее время он бытует и среди бывших жителей Кежемского района, ныне проживающих в г. Красноярске.

Подготовка. Это блюдо может быть будничным или праздничным в зависимости от количества и качества рыбы. Обычно пирог делается из хлебного теста (дрожжевого), начинкой является цельная рыба или звено (кусок поперёк) крупной рыбы, очищенные от внутренностей. В праздничном пироге может быть использовано 2—3 звена (рис. 1). Рыбу кладут в пирог с головой и хвостом. «Цельную рыбу загибают в пирог, а если щука, так звено загибают», — зафиксировано в Словаре русских говоров северных районов Красноярского края со ссылкой на Кежемский район. Цельная — значит потрошёная, с головой или без. Небольших рыб, которых может быть несколько, можно уложить просто на бок.

Рыба в пироге может быть любая, но лучше — щука, налим, хариус. Используют

Рис. 1. ***Звено шуки для рыбного пирога.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2020 г. Фольклорный архив ПЦНТ.*

как свежую, заблаговременно присоленную (хотя бы за час), так и солёную. Если рыба совсем свежая, получается не так вкусно.

Типичная рыба для пирога в наше время — это рыба, которая засолена у реки, а дома разрезана, уложена в пакеты, плотно её облегающие, чтобы «не ржавела», не была «забыгана», и помещена в морозильник. При необходимости её размораживают, досаливать не нужно. В с. Паново в пирог клали и рыбу, начавшую подгнивать: «Рыбный пирог делали и из душно́й рыбы; вкусно!» Жители сс. Паново, Аксёново, Кежма в пирог до сих пор кладут икру и максу (рыбью печень).

Приготовление. Тесто дрожжевое. Сейчас тесто делают так: на 1—1,5 стакана воды или молока берут щепотку соли, 1 пакетик сухих дрожжей на 1 кг, не более 1 яйца, чтобы тесто не было сухим и не крошилось. При желании можно положить щепотку сахара. Далее добавляют два стакана муки и дают тесту время для подъёма. Точные пропорции ингредиентов для теста не известны, они берутся «на глаз». Исторически тесто использовалось дрожжевое опарное и безопарное. После однократного поднятия в тесто добавляют муку и вымешивают до нужной, окончательной плотности. На всё тесто муки уходит около трёх стаканов. Тесто должно быть не очень тугим, «играть». Если оно при раскатывании пузырится и щёлкает, значит, оно сделано качественно. Тесто раскатывается толщиной около одного сантиметра по форме звена.

На тесто укладывают рыбу кожей вниз, а хребтом вверх так, чтобы хребет рыбы оказался поперёк пирога; вдоль хребта её надрезают, чтобы лучше пропеклась. Кости не удаляют. Чешую можно также не удалять, т. к. она улучшает вкус теста в пироге (рис. 2). В с. Паново считали, что с чешуёй пирог вкуснее и сочнее. По словам инфор-

Рис. 2. ***Пирог перед закрытием: рыба уложена, вдоль хребта надрезана, луком посыпана, маслом полита.*** *Фото И. Воржева, г. Красноярск, 2020 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

маторов, «чешуя сок даёт». Её можно удалить (выгрести) из будничного пирога после того, как его вскрыли. В праздничный пирог кладут рыбу без чешуи.

Рыбу обильно засыпают порезанным полукольцами луком по вкусу, желательно так, чтобы лук покрыл рыбу, кладут лавровый лист, немного поливают растительным маслом — это должно обеспечить сочность. Перец или другие приправы не кладут. Вспоминая время жизни на Ангаре, женщины говорят, что раньше (до ГЭС), когда и вода, и рыба были другими, масло в пирог не клали, он и без него получался сочным.

Далее пирог закрывают, частично или целиком. Закрывание частично («книжкой») делается следующим образом: края теста вокруг начинки укладывают на неё от широких сторон к центру (каждый край примерно на одну треть ширины пирога), затем закрывают начинку с узких сторон так, чтобы середина осталась открытой, чтобы рыба лучше пропеклась. Края теста прижимают, не защипывая. «Получается книжка, — говорит Нина Андреевна Муромцева (Верхотурова). — Если вы любите пышное тесто, оставляете его на углах пирога. Если не любите пышное тесто, можно срезать лишние слои и сделать в один тонкий слой».

В сс. Паново, Аксёново Кежемского района пирог закрывался целиком: начинку накрывали отдельным раскатанным сочнем. В Словаре русских говоров северных районов Красноярского края приведён пример: «Как сочень выкатам, сверху закрывам: “Закрывай пирог одним сочнем!”».

Противень для выпечки можно выложить бумагой или смазать растительным маслом.

Сформированный пирог (рис. 3) укладывают в противень, поддерживая за донышко, чтобы тесто не порвалось. Пирог ставят в горячую духовку и выпекают на сильном

Рис. 3. ***Пирог, подготовленный к выпеканию.***
Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2020 г. Фольклорный архив ГЦНТ.

огне, около 200 °С. Как только пирог поднялся, огонь убавляют до 100—120 °С и выпекают 45—50 минут.

Если пирог в духовке поднимется и начнёт излишне румяниться, можно закрыть его сверху фольгой, а снизу поставить чашку с водой — это даст возможность пирогу пропечься и сверху, и снизу, а хозяйке не бояться, что пирог пригорит.

Готовый пирог достают и сверху смазывают либо жидкостью, которая образовалась внутри пирога, либо маслом (как правило, растительным). От количества масла зависит качество корочки: для получения хрустящей корочки верх пирога нужно смазывать немного, а для получения мягкой корочки нужно смазывать обильно. Затем пирог закрывают полотенцем, чтобы он постоял до подачи.

Употребление. Поданный на стол пирог вскрывается особым образом: верхняя корочка отламывается или срезается так, чтобы сок, выделившийся из рыбы, остался внутри (рис. 4). Рыбу из пирога вынимают, косточки извлекают. Самыми вкусными частями рыбы носители традиции считают те, которые находятся возле хребта и плавников. Хребет кусочками снимают и обсасывают. Плавник также с частью кожи достаётся из пирога и обсасывается. Сам плавник выбрасывается.

Бытование обьекта аутентичное, а также встроенное в современную городскую культуру: Н.А. Муромцева (Верхотурова), как носитель традиции, и ряд членов Кежемского землячества, живущих в г. Красноярске, при наличии рыбы пекут пирог каждое воскресенье. Готовят рыбный пирог и для встреч Кежемского землячества, и для показа его на фестивале старожильческой культуры.

Информация о рыбном пироге фиксировалась исследователями, но без описания технологии приготовления. Л.М. Сабурова упоминает о существовании рыбных пирогов в рационе русского населения Приангарья;

Рис. 4. ***Вскрытый пирог.*** *Фото С.В. Калининой, г. Красноярск, 2020 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

в издании «Ангарская кухня: кухня русских старожилов Сибири» упомянут рыбный пирог со щукой. В Енисейском энциклопедическом словаре в статье «Рыбные блюда» отмечено: «В пище русских крестьян в XIX веке рыбные блюда занимали незначительное место. К северу значение рыболовства возрастает. Для семейных блюд ловили только осетра, стерлядь, тайменя, ленка, хариуса. Из свежей рыбы варили уху, готовили жареную рыбу с яйцами и молоком. На праздники пекли рыбные пироги». Как видим, в северных относительно Красноярска районах (Приангарье) в течение последней трети XX века рыбный пирог стал блюдом более обыденным, не потеряв, впрочем, и возможности быть праздничным. Б.Е. Андюсев в книге «Сибирское краеведение» в 1999 году писал: «…рыба является традиционным для Сибири продуктом питания, до сих пор в старожильческих селениях ни один праздничный стол не обходится без рыбного пирога… излюбленными сибирскими кушаньями считались пироги… Пироги начинялись рыбой, ягодой, мясом, овощами, творогом, капустой, яйцами, черёмухой (как и рыбные, пироги с черёмухой были особо любимы сибиряками)».

Риск исчезновения обьекта достаточно велик, он связан с изменением условий жизни носителей традиций, бытовых привычек, традиций питания, в т.ч. значительным уменьшением домашнего выпекания пирогов в современном городе, а также уменьшением доступа к рыбе как продукту. В сёлах Кежемского района пирог может продолжить существование, тем более что в г. Кодинске Кежемского района в течение 6 лет проходит районный праздник ангарского пирога, призванный стимулировать сохранение ангарских традиций.

После переселения из родных мест кежмари ощутили себя сообществом, которому необходимо сохранять идентификацию

путём сохранения своей особой культуры. Рыбный пирог наряду с бурдуком, икряником, творожниками, мучной кашей входит в блюда традиционной ангарской кухни, которые свидетельствуют о принадлежности людей к старожилам и являются одним из маркеров их культуры.

Предметы, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Техники/Технологии, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Способы и формы передачи традиции

Передача традиции происходит в быту путём участия в процессе приготовления; на мастер-классах, проводимых Кежемским землячеством; распространением печатных изданий о культуре старожилов.

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

История выявления и фиксации

Информация о бытовании пирогов с рыбой в качестве праздничного блюда (без технологии приготовления) сообщена Л.М. Сабуровой в книге «Культура и быт русского населения Приангарья» (1967); рыбный пирог упомянут в Енисейском энциклопедическом словаре (1998) в статье «Изделия из теста» (без описания технологии приготовления и других уточнений), Б.Е. Андюсевым в разделе «Пища русских сибиряков» в книге «Сибирское краеведение» (1999) (без описания технологии приготовления).

С технологией приготовления пирога Л.Л. Карнаухова познакомилась в домашних условиях во время выездов в д. Паново в 1960-х годах к бабушке Карнауховой Екатерине Ефимовне, урождённой Колычевой (1919 г. р., родилась в д. Паново), и тёте Вороновой Маргарите Петровне: «Да, пирог закрытый помню из детства, потом в семье мужа, и моя тётя так стряпала».

Источники информации

Библиография:

Ангарская кухня: кухня русских старожилов Сибири / авт.-сост. Л.Л. Карнаухова; КРОО СКРСС «Кежемское землячество» при поддержке Управления общественных связей Губернатора Красноярского края. Красноярск. 2019. С. 12.

Андюсев Б.Е. Сибирское краеведение: учебное пособие для учащихся и студентов. Красноярск. 1999. С. 116.

Верник А.А. Рыбные блюда // Енисейский энциклопедический словарь / гл. ред.

Н.И. Дроздов. Красноярск. 1998. С. 534. URL: https://vivaldi.nlr.ru/bx000 073 859/view/

Сабурова Л.М. Культура и быт русского населения Приангарья. Конец XIX—XX в. Л. 1967. С. 161.

Словарь русских говоров северных районов Красноярского края. Красноярск. 1992. С. 98.

Архивы:

Фольклорный архив ГЦНТ (папка «Ангарский рыбный пирог»);

личный архив С.В. Калининой;

личный архив Л.Л. Карнауховой.

Иные:

Сибирь глазами иностранцев: цикл телепередач для 7 канала. Вып. 7 / реж. Валентина Вараксина; ТВ СФУ (г. Красноярск). URL: https://vk.com/video-5 433 048_456 240 047

Современное состояние объекта

При наличии рыбы носители традиции готовят пирог по воскресеньям, а также для встреч представителей Кежемского землячества, демонстрации и угощения на фестивалях и праздниках.

Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры

Учреждения культуры Кежемского района с 2014 года ежегодно проводят районный праздник ангарского пирога, издан сборник рецептов (рецепты в основном современные).

Авторы/Составители

Калинина Светлана Валентиновна, кандидат филологических наук, заведующая отделом народного творчества Краевого государственного бюджетного учреждения культуры «Государственный центр народного творчества Красноярского края», 8 (391) 211-82-74, svet.kalin@mail.ru.

Карнаухова Любовь Леонидовна, руководитель Красноярской региональной общественной организации по сохранению культуры русских старожилов Сибири «Кежемское землячество».

На стр. 22: ***Ангарский рыбный пирог в готовом виде.*** *Фото И. Воржева, г. Красноярск, 2020 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Травянка

БАЗОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Название объекта

Технология изготовления и традиция употребления традиционного летнего блюда — супа травянки — в с. Большая Салба́ Идринского района Красноярского края.

Категория объекта

IV. Традиционные технологии. Традиционная кухня.

Этническая принадлежность

Русские.

Язык

Русский.

Конфессиональная принадлежность

Православные.

Места бытования

Красноярский край, Идринский район, с. Большая Салба́.

Описание объекта (развёрнутое)

Травянка — это летнее (сезонное) обыденное блюдо, овощной суп, в состав которого входят зелень, овощи, ботва огородных растений. Блюдо необрядовое, непраздничное, быстро готовится. В обозначенном локусе блюдо известно с начала XX века. В последней трети XX — начале XXI века обязательными ингредиентами травянки являются: капустный лист, свекольная и морковная ботва, молодая морковь, огурец и огуречный лист, картошка (рис. 1, 2). По желанию добавляют лебеду, молодые помидоры — зелёные и краснеющие, молодой горошек без стручков или со стручками, любую зелень, включая молодую крапиву, молодую свёклу, если она уже выросла. Солят так, чтобы соль чувствовалась.

Традиционно в травянку овощную зажарку не добавляли. Но когда при носителях в блюдо положили зажарку из моркови, молодой свёклы и стеблей свекольной ботвы, носители сказали, что в таком варианте данное блюдо тоже может быть. В местной традиции принято жарить на топлёном свином нутряном сале или коровьем (сливочном) масле. Подсолнечное масло не считается полноценным маслом. Не возражали носители и против добавления щавеля, укропа, петрушки. Так как травянка — блюдо сезонное, то в течение лета состав ингредиентов может меняться: по мере появления зелени разного вида предпочтение отдаётся молодым растениям. При этом дикорастущую зелень, например, пу́чки или кислицу, конский щавель, а также грибы в травянку не кладут.

Не принято варить травянку на мясном (курином) бульоне. Травянка всегда забеливается большой ложкой сметаны в конце варки. Желающие могут добавлять сметану и в тарелку.

Рис. 1. ***Набор овощей для травянки:*** *капустный лист, свекольный лист, молодая морковь с ботвой, картофель, молодой лук, лебеда, огуречный лист, огурец, помидор, чеснок. Фото С.В. Калининой, с. Большая Салба Идринского района, 2017 г. Личный архив С.В. Калининой.*

Рис. 2. **Овощи, порезанные на травянку.** *Фото С.В. Калининой, с. Большая Салба Идринского района, 2017 г. Личный архив С.В. Калининой.*

У носителей есть мнение, что травянка — блюдо, более подходящее женскому и детскому меню, а мужчин нужно кормить более сытной пищей, как минимум, картошкой, тушённой на сале. Поэтому забеливание сметаной в процессе приготовления можно рассматривать как замену мяса или белка в целом.

Широкое распространение травянка получила во время Великой Отечественной войны, т. к. можно было приготовить первое блюдо при минимуме доступных продуктов. По окончании войны блюдо осталось в меню салбинцев как одно из самых простых в приготовлении и доступных по ингредиентам. В настоящее время возможно говорить об исключительно аутентичном бытовании этого блюда. Из-за простоты его никогда не готовили на праздники.

Риск исчезновения объекта велик: он входит в традиционное питание, в основном, пожилых женщин. Степень опасности исчезновения связана с изменением привычек в питании, достаточном количестве и доступности разных продуктов. Молодёжь в селе не проявляет большого интереса к традиционной кухне, что снижает возможность сохранения объекта.

Предметы, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Техники/Технологии, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Способы и формы передачи традиции

Традиция передаётся в быту, в живом общении.

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

История выявления и фиксации

Впервые с обьектом автор описания познакомилась во время выездов к родственникам в с. Большая Салба́ Идринского района в 70-е годы XX века. Жители села до сих пор употребляют травянку летом в пищу.

В Словаре русских говоров южных районов Красноярского края, Енисейском энциклопедическом словаре слово «травянка» отсутствует. В работах Б.Е. Андюсева и других регионоведов блюдо не упомянуто.

Тем не менее, в нескольких домах с. Большая Салба это блюдо подавалось на стол в 1970—90-е гг. XX века.

Источники информации

Архивы:

Личный архив С.В. Калининой.

Современное состояние объекта

В настоящее время можно говорить об исключительно аутентичном бытовании данного блюда. В связи с его простотой, а также с изменением привычек в питании, отсутствием интереса к традиционной кухне у молодёжи велик риск исчезновения объекта.

Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры

Объект в деятельности учреждений культуры не используется.

Авторы/Составители

Калинина Светлана Валентиновна, кандидат филологических наук, Краевое государственное бюджетное учреждение культуры «Государственный центр народного творчества Красноярского края» (далее — ГЦНТ), заведующая отделом народного творчества, 8 (391) 211-82-74, svet.kalin@mail.ru.

На стр. 30: ***Готовая травянка, забелённая сметаной.*** *Фото С.В. Калининой, с. Большая Салба Идринского района, 2017 г. Личный архив С.В. Калининой.*

II пу́чки

БАЗОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Название объекта

Технология приготовления и традиция употребления традиционного летнего блюда южных районов Красноярского края «Пу́чки» в с. Большая Салба́ Идринского района.

Категория объекта

IV. Традиционные технологии. Традиционная кухня.

Этническая принадлежность

Русские.

Язык

Русский.

Конфессиональная принадлежность

Православные.

Места бытования

Красноярский край, Идринский район, с. Большая Салба́.

Описание объекта (развёрнутое)

Пучки — это летнее (сезонное) блюдо, которое готовили из ещё не раскрывшихся бутонов растения борщевик сибирский (пу́чки, пика́н) в с. Большая Салба Идринского района Красноярского края. У растения срезают молодые стебли и бутоны (шишки на стебле, в которых скрывается завязь, будущие цветы-зонтики). Чем меньше бутон, тем нежнее будет он на вкус. После начала цветения растение в пищу не используют, считая его невкусным и жёстким. Таким образом, пучки — блюдо сезонное, обычно его готовят в течение недели-трёх, пока растение считается пригодным в пищу (в голодные времена Великой Отечественной войны и после неё пучки ели почти всё лето). Впрок его заготавливали в начале-середине XX века, сейчас это делать уже не принято. Жительница с. Большая Салба Лидия Феофановна Соколова, 1927 г. р., рассказывала, что в середине XX века в деревне пучки было принято «кадками солить», особенно у староверов. В соседней деревне, расположенной на расстоянии 5 км (Средней Салбе), о том, что пучки можно варёными употреблять в пищу, не знают (по мнению жителей с. Большая Салба). Как лекарственное в местной традиции растение не используется.

Приготовление. Собранные части растения, очистив стебли от грубой кожицы (кожицу с шишек снимают по желанию), отваривают обязательно в солёной воде около 7—10 минут и воду сливают. Отвар в пищу не используют. Блюдо состоит из пиканов (отваренные в солёной воде нераспустившиеся бутоны) и собственно пу́чек (отваренные в солёной воде стебли).

Рис. 1. ***Собранные части пучек.*** *Фото С.В. Калининой, с. Большая Салба Идринского района, 2021 г. Личный архив С.В. Калининой.*

Отваренные пучки чаще едят как самостоятельное блюдо, сдабривая сметаной, реже используют как один из компонентов окрошки или добавляют в уже готовые супы для густоты. При небольшом количестве пу́чек к ним добавляли отварной картофель, яйца и репчатый лук. Бутоны считаются более вкусными, чем стебли. Характеризуя положительно вкус блюда, носитель называла его «карасики». Об использовании пучек в качестве основы супа или продукта для жарения в селе не известно.

Некоторые из бывших жителей с. Большая Салба, переехавших в Красноярск, замораживают отваренные пучки на зиму как лакомство, а также делают салат из охлаждённых отварных пучек с луком, яйцами и майонезом.

В настоящее время возможно говорить об исключительно аутентичном бытовании данного блюда. Все взрослые жители села владеют технологией приготовления блюда. Пучки, по их словам, регулярно готовят в начале лета и в настоящее время используют для того чтобы разнообразить меню: «Всё разненькое». У пожилых носителей традиции блюдо асоциируется с детством, о котором вспоминают с радостью.

Рис. 2. ***Пиканы для отваривания.*** *Фото С.В. Калининой, с. Большая Салба Идринского района, 2021 г. Личный архив С.В. Калининой.*

Сбор пучек. В последней трети XX века «ходить по пучки» было принято женщинам, старухам и подросткам. Мужчины могли привезти воз пучек, если собрали их по пути куда-либо.

Пучки могли употреблять в сыром виде, сняв кожу с тонких стеблей. Трава сочная, ею можно освежиться в жаркое время. При сборе растений взрослые остерегали детей от чрезмерного контакта с растением, т. к. кожура растения может ожечь — вызвать покраснения и зуд. Верований, связанных с растением и его употреблением, в селе не зафиксировано.

Риск исчезновения обьекта велик и связан: с изменением привычек в питании и доступности разных продуктов, что позволяет разнообразить пищу без использования пучек, за которыми нужно идти в лес специально; отсутствием интереса у молодёжи к традиционной кухне; боязнью укусов клещей. Ещё одной причиной исчезновения обьекта является короткий временной период, когда пучки используются в пищу, т. к. никакие части растения в настоящее время в ареале не заготавливаются впрок.

Традиция употребления пучек в пищу зафиксирована в 2019 году в п. Маганске Берёзовского района, однако здесь отваренные части растения не употребляют, с ними варят суп, используя листья как капусту в полноценном супе. Однако вспомнили об этом рецепте в Маганске только после специальных расспросов. В с. Тюхтет Тюхтетского района дети едят стебель и черешки листьев растения в сыром виде, снимая грубую шкурку; растение также используют в качестве корма для поросят; тепловой обработке его не подвергают.

Сегодня в Интернете размещено много материалов о пучках, в т. ч. с описанием приготовления сложных блюд, заготовки зелёной массы впрок. Возможно, это

продлит использование пучек в качестве пищи вообще, не обязательно в том виде, в котором их употребляют в с. Большая Салба Идринского района.

Предметы, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Техники/Технологии, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Способы и формы передачи традиции

Традиция передаётся в живом бытовании всем желающим.

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

История выявления и фиксации

Впервые с обьектом автор описания познакомилась во время выездов к родственникам в с. Большая Салба Идринского района в 70-е годы XX века. Жители села до сих пор употребляют отваренные пучки в пищу.

Информация собиралась экспедициями Государственного центра народного творчества Красноярского края: 2017 г., Калинина С.В.; 2021 г., Калинина С.В.

Енисейский энциклопедический словарь содержит информацию о растении борщевик сибирский и сообщает, что его молодые стебли и листья съедобны и используются для салатов, отваров, маринуются.

Словарь русских говоров южных районов Красноярского края обозначает как место записи информации о пучках Краснотуранский и Ужурский районы.

В работах Б.Е. Андюсева и других краеведов пучки не упомянуты.

Источники информации

Библиография:

Пучки // Словарь русских говоров южных районов Красноярского края. 2-е изд. Красноярск. 1988. С. 315.

Чередников Ю.С. Борщевик // Енисейский энциклопедический словарь / гл. ред. Н.И. Дроздов. Красноярск. 1998. С. 87. https://vivaldi.nlr.ru/bx000073859/view/

Архивы:

Видеоархив ГЦНТ, папка «Пучки»;

личный архив С.В. Калининой.

Современное состояние объекта

Обьект бытует в с. Большая Салба, пучки употребляются в пищу в начале лета, когда позволяет природное состояние растений.

Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры

Учреждения культуры в своей деятельности информацию об объекте не используют.

Авторы/Составители

Калинина Светлана Валентиновна, кандидат филологических наук, Краевое государственное бюджетное учреждение культуры «Государственный центр народного творчества Красноярского края» (далее — ГЦНТ), заведующая отделом народного творчества, 8 (391) 211-82-74, svet.kalin@mail.ru.

На стр. 34: ***Пучки (пиканы) отваренные.*** *Пучки (стебли) — слева, пиканы (бутоны) — справа. Фото С.В. Калининой, с. Большая Салба Идринского района, 2021 г. Личный архив С.В. Калининой.*

Рис. 3. ***Боршевик сибирский.*** *Фото С.В. Калининой, с. Большая Салба Идринского района, 2021 г. Личный архив С.В. Калининой.*

Сыра́ (Сăра)

БАЗОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Название объекта

Технология приготовления традиционного пива чувашей — сыра́ — в д. Буинке Ирбейского района Красноярского края.

Категория объекта

IV. Традиционные технологии. Традиционная кухня.

Этническая принадлежность

Чуваши.

Язык

Чувашский в названии, русский в описании.

Конфессиональная принадлежность

Православные.

Места бытования

Красноярский край, Ирбейский район, д. Буинка.

Описание объекта (развёрнутое)

Сыра — это будничный и праздничный напиток, который готовят с использованием квасников в д. Буинке Ирбейского района Красноярского края. Деревня Буинка Ирбейского района была образована в 1908 году. Практически сразу же в неё стали переселяться чуваши, которые продолжали приезжать до конца 60-х гг. XX века. Нынешние жители Буинки (переселенцы из Чувашии) изготавливают сыру для праздников в летнее время, угощают им гостей и пользуются как напитком в быту. Пиво готовится только женщинами с использованием специально приготовленного квасника. В течение XX века сыру готовили в Буинке почти в каждом доме, сейчас — в основном к праздникам.

Рис. 1. ***Овощи для квасника: свёкла, морковь, картофель и тыква.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Приготовление сыры происходит в два этапа: на первом готовят полуфабрикат — квасник, на втором — собственно напиток.

Рецепт квасника. На один квасник понадобится 1 свёкла, 2 моркови, 1 картофелина, большой кусок тыквы для пенности напитка (рис. 1). Овощи отвариваются, очищаются

Рис. 2. ***Отваренные натёртые овощи.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 3. ***Толчёная пшеница и пшеничная мука для квасника.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

и натираются на тёрке (рис. 2). В овощную массу добавляется ржаная или пшеничная мука грубого помола (или толчёная в ступе) и обычная пшеничная мука (рис. 3, 4). Замешивают крутое тесто (рис. 5), из которого формируют квасник массой около 300 граммов (рис. 6), т. е. с обычную булку.

Квасник пекут в три этапа. На первом этапе его сажают в горячую печь как обычный хлеб и оставляют в ней до полного остывания печи (рис. 7). На втором этапе квасник вновь сушат в печи, куда отправляют после завершения всей необходимой выпечки, снова оставляя в ней до полного остывания печи (рис. 8). Третий этап — квасник высушивают до состояния сухаря (рис. 9).

Квасники в Буинке заготавливают осенью после сбора урожая.

Технология приготовления сыры. В котёл, вмазанный в печь, заливают холодную воду, в неё кладут один квасник (рис. 10). На ведро воды — один квасник. Воду кипятят примерно 40 минут до полного размокания и роспуска квасника в воде, после чего жидкость процеживают через сито, грубые части квасника отбрасывают (рис. 11). Жидкость оставляют до полного остывания в деревянной кадке — лагунке. Затем добавляют горсть сухого хмеля, сахар (примерно 1—1,5 кг), дрожжи (около

100 граммов) (рис. 12, 13), чтобы напиток выбродил. Брожение идёт с выделением пышной пены (рис. 14). Через сутки-двое, после завершения брожения, пиво готово. Градусов в нём немного. Пьют сыру как на праздниках, так и в будни, чаще летом. В Буинке рецепты праздничного и будничного пива не различаются.

Форма бытования обьекта в деревне Буинке комбинированная: с одной стороны, аутентичная, напиток готовят на все праздники, но пьют его и в будни. С другой стороны, можно рассматривать и как организованную форму, встроенную в праздничную культуру (угощают гостей на мероприятиях Ирбейского района как своеобразным и вкусным напитком).

Интерес обьект может представлять и как материал для сравнения сибирского варианта пива с его вариантами в Чувашии — как для синхронного, так и диахронного анализа. В сети Интернет представлены варианты приготовления напитка, во многом отличающиеся от приведённого.

Опасность исчезновения связана с изменениями социальной среды, образа жизни, изменениями в традиционном рационе. Риск исчезновения достаточно велик: технологией приготовления владеет небольшое количество человек, хотя умельцы разъ-

Рис. 4. ***Добавление муки.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 5. ***Замешивание квасника.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 6. ***Квасник, подготовленный к выпеканию.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 7. ***Выпеченный квасник.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

ехались из Буинки по Сибири и могут распространить информацию по новому месту жительства. В Буинке пиво часто варится для праздничных мероприятий.

Предметы, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Техники/Технологии, связанные с объектом

Информация отсутствует.

Способы и формы передачи традиции

Традиция передаётся в быту: напиток готовят на праздники дома, угощают гостей на районных мероприятиях.

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

История выявления и фиксации

В 2017 году директор Буинского сельского клуба Л.С. Попович собирала фольклор у жителей села и выявила сыру как объект нематериального культурного наследия. Собранные материалы передала в Государственный центр народного творчества Красноярского края.

В 2018 году специалисты Ирбейского РДК (Р.Н. Ковалева) и Буинского СК (Л.С. Попович) уточняли информацию.

Рецепт квасника записан от Лукьяновой Антониды Степановны, 1921 г. р. Роди-

Рис. 8. ***Подсушенный квасник.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 9. ***Готовый квасник.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 10. ***Опускание квасника в воду.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 11. ***Процеженная сыра.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 12. ***Порция сушеного хмеля.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Рис. 13. ***Добавление сахара и дрожжей.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

лась в Чувашии, ребёнком её привезли в д. Буинку Ирбейского района, где она прожила всю жизнь. Образование начальное. Родители из Чувашии. Записала в д. Буинке Л.С. Попович.

Источники информации

Архивы:

Фольклорный архив ГЦНТ, папка «Традиционная пища».

Современное состояние объекта

Форма бытования объекта в д. Буинке комбинированная: с одной стороны, аутентичная, напиток готовят на все праздники, но пьют его и в будни; с другой стороны организованная форма, встроенная в праздничную культуру (угощают гостей на мероприятиях Ирбейского района своеобразным и вкусным напитком).

Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры

Представители Буинского сельского клуба угощают пивом на районных праздниках, рассказывают гостям мероприятий о приготовлении напитка.

Рис. 14. ***Активное брожение сыры с выделением пены.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

Авторы/Составители

Калинина Светлана Валентиновна, кандидат филологических наук, заведующая отделом народного творчества Краевого государственного бюджетного учреждения культуры «Государственный центр народного творчества Красноярского края», тел. 8 (391) 211-82-74, svet.kalin@mail.ru (описание обьекта).

Попович Лидия Сергеевна, директор Буинского сельского клуба (обнаружение обьекта, популяризация).

На стр. 40: ***Готовая сыра́.*** *Фото С.В. Попович, д. Буинка Ирбейского района, 2018 г. Фольклорный архив ГЦНТ.*

ЛИГОВАНИЕ

БАЗОВАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Название объекта

Традиция лигования сибирских латгальцев в Янов день в дд. Бычки и Красная Заря Большеулуйского района Красноярского края.

Категория объекта

II. Обрядовые комплексы и праздники. Календарные обряды.

Этническая принадлежность

Латгальцы.

Язык

Русский.

Конфессиональная принадлежность

Католики.

Места бытования

Красноярский край, Большеулуйский район, д. Бычки, д. Красная Заря.

Описание объекта (развёрнутое)

Лигование — элемент празднования Янова дня (23 июня), после дня летнего солнцестояния. Традиция заключается в выборочном обходе домов и величании хозяев путём надевания им на головы цветочных венков и пения обрядовых песен.

Участники лигования должны быть в венках из полевых цветов или папоротника. С обрядовыми песнями с припевом «Лейго! Лейго! (Лиго! Лиго!)» они обходят дома, в которых проживают мужчины с именем Ян (Иван) или отчеством Янович (Иванович), а также женщины с отчеством Яновна (Ивановна). Бычковцы и краснозорцы знают только 2 песни, относящиеся к Янову дню. Песни поют и на улице, и в доме. Хозяева должны радушно встретить гостей, проводить их во двор или в дом, угостить обрядовой едой — молодым ячменным домашним пивом и домашним сыром с тмином, реже — пирожками с салом (шпиком). Выходят лигующие между 15 и 17 часами, чтобы успеть обойти всю деревню, т. к. в 20 часов начинается общее празднование Янова дня у берёзок с разведением костра, которое длится до утра.

Перед тем как войти в дом или двор лигующие (один или несколько) надевают на голову величаемого принесённый с собой венок. Часто случалось так, что хозяину могли надеть одновременно до 10 венков. Он не должен их снимать, пока принимает гостей. В этих двух деревнях верят: чем больше лигующих посетит дом, тем меньше в нём будут болеть в течение всего года, так как венки Янова дня считаются целебными. Венки, которые надевают на голову Яна или Яновича (Яновны), хранятся в течение года в засушенном виде. В случае если их не использовали для лечения животных (путём скармливания), венки

Рис. 1. ***Лоцан Антон Иванович, житель д. Красная Заря, в венках после визита лигующих.*** *Фото Е.И. Грунер, д. Красная Заря Большеулуйского района, 2014 г. Архив отдела культуры Большеулуйского района Красноярского края.*

прошлого года следует сжечь в костре текущего года. Тот лигующий, кто отдал венок, более венка не надевает. Лигующие могут не надевать все венки хозяину одного дома, а от дома к дому расставаться с ними по очереди. Но так как мест, где живут подходящие люди, с каждым годом остаётся все меньше, количество венков для одного человека увеличивается.

В дд. Красная Заря и Бычки считают, что венки могут быть из любых цветов и трав: чем пышнее венок, тем лучше. Обязательным элементом венка для мужчины в Латвии являются дубовые листья. В Красноярском крае дубы не растут, поэтому венки плетут из травы и цветов. А дубовые ветки иногда привозят в виде веников. В то же время считается, что венок из яновой травы — один из самых правильных. Плетётся венок косичкой из трёх прядей, изготавливают его женщины.

После того как участники обряда обошли все необходимые дворы, они идут с обрядовыми песнями к месту праздничного костра. Все посещённые лигующими должны прийти на общее празднование к костру. В начале и середине XX века общего празднования могло не быть, тогда обход дворов заканчивался поздравлениями и выпиванием пива, общением.

По воспоминаниям носителей традиции, еще в конце XX в. к группе лигующих присоединялись толпы односельчан всех возрастов: и взрослые, и дети, и подростки. Лигование было сигналом к началу праздника. И шествие по деревне, видимо, было ещё одним элементом праздника.

В д. Красная Заря Большеулуйского района всё население знает о традиции лигования и самом праздновании Янова дня. Традицию поддерживает обход и в Ильин день: в этот день ходят в дома, где живут Илья или Ильич (Ильинична). На сегодняш-

ний день традиция бытует также только в дд. Бычки и Красная Заря Большеулуйского района, что даёт право отнести обе эти традиции к этническим латгальцам и латышам.

О том, что лигование бытует, говорит и то, что во всех домах лигующих ждут, готово угощение, встреченные на улице люди понимают смысл происходящего. Риск исчезновения традиции существует, он связан с сокращением числа носителей (в XX веке в д. Красная Заря было более 200 дворов, теперь не больше 40), однако на празднование Янова дня латгальцы съезжаются из всей западной группы территорий края, что даёт надежду на сохранение традиции. На территории Большеулуйского района лигование бытует только в деревнях с компактным проживанием латышей и латгальцев Бычки и Красная Заря. Общиной Янов день в этих деревнях празднуется поочередно при поддержке учреждений культуры. На празднование Янова дня съезжаются бывшие жители этих деревень, а также латгальцы из разных территорий края, например, из Тюхтетского района.

Ценность лигования видится в сохранении взрослыми и формировании у молодёжи положительной этнической идентификации жителей латгальских деревень. Шествие лигующих по деревне с пением с небольшими перерывами создаёт праздничную атмосферу и информирует жителей о необходимости собираться на праздник. Уникальность традиции связана с её этнической принадлежностью. Латгальцев (и латышей) на территории края живёт немного, а сохранение культурного разнообразия необходимо. Празднование Янова дня, в т. ч. лигование, помогает сохранять латгальский календарный фольклор, элементы материальной культуры (костюм), бытовые традиции (обрядовая пища).

Традиция лигования передаётся путём наблюдения его в естественной среде и личным участием в этом действии желающих.

Исторически празднование Янова дня и лигование появились в Большеулуйском районе в связи с массовым переселением латгальцев из разных населённых пунктов Латвии в Сибирь в начале XX в. и их компактным расселением в Большеулуйском районе (село Бычки появилось в 1903 г.).

Текст песни, с которой лигующие ходят по деревне (перевод Анатолия Даниловича Угайнова):

Завтра у нас Иванов день — лейгу, лейгу,
Сегодня Иванова дня вечер — лейгу, лейгу.
У Ивана ворота украшены — лейгу, лейгу,
Пушистыми берёзками — лейгу, лейгу.
Ивана мать сыр делает — лейгу, лейгу,
Ивана отец пиво варит — лейгу, лейгу.

Выйди на улицу, Ивана мать — лейгу, лейгу,
Выйди на улицу, Ивана отец — лейгу, лейгу.
Ивановы гости вымокли — лейгу, лейгу,
Пока плели венки — лейгу, лейгу.
Открывайте Иваны ворота — лейгу, лейгу,
Давайте нам сыр, пиво — лейгу, лейгу,
Если не дадите сыра нам — лейгу, лейгу,
Останется корова яловой — лейгу, лейгу,
Если не дадите нам пива — лейгу, лейгу,
Пойдём ячмень вытопчем — лейгу, лейгу.
Иванова мать нам сыр давала — лейгу, лейгу,
Всем гостям по кусочку — лейгу, лейгу,
Ивана отец нам пиво давал — лейгу, лейгу,
Всем гостям по кружечке — лейгу, лейгу.
Вкусные были сыр и пиво — лейгу, лейгу,
Спасибо матери, спасибо отцу — лейгу, лейгу,
Спасибо самому Ивану — лейгу, лейгу.
Мы пойдём теперь к соседнему Ивану — лейгу, лейгу.
Кто гуляет (лигует) на Ивана ночь — лейгу, лейгу,
Тот будет бодрый всё лето — лейгу, лейгу,
Кто будет спать в Ивана ночь — лейгу, лейгу,
Тот проспит все лето — лейгу, лейгу.
Стучи (бей), Иван, сильнее в барабан — лейгу, лейгу,
Пускай звенит вся округа — лейгу, лейгу.
Ивана день — святой день — лейгу, лейгу,
Всем дням — день — лейгу, лейгу,
Вся трава хорошая — лейгу, лейгу,
Которая цветёт в Иванов день — лейгу, лейгу!

Предметы, связанные с объектом

Тминный сыр. Технология приготовления: 3 литра молока кипятят и порциями добавляют в него творог, примерно 1 кг. Смесь помешивают и нагревают до тех пор, пока молоко не свернётся и не отделится сыворотка. Сыворотку сливают, а сырную массу отжимают (сначала откидывают на сито, затем отжимают через марлю). В кастрюлю перекладывают тёплую массу, добавляют примерно 50 граммов растопленного сливочного масла, 3 сырых яйца, 2 столовые ложки сметаны, соль и тмин по вкусу и греют на медленном огне. Массу постоянно помешивают до образования однородной консистенции. Готовую массу выкладывают в форму или под гнёт и охлаждают. Получается около 1 кг сыра. Как правило, сыр созревает в течение нескольких дней в прохладном месте, получается достаточно плотным, светло-жёлтым с небольшими белыми вкраплениями. Технология приготовления у всех хозяев одинакова, а вкус разный: он зависит от вкуса и качества продуктов, а также мастерства хозяйки.

Ячменное латгальское пиво. На 50 л пива берут 25 кг ячменя, засыпают в деревянную бадью, а сверху заливают водой выше уровня ячменя на 10—15 см. Ячмень размачивают сутки при температуре

от +18 °С до +20 °С. Затем его выкладывают слоем толщиной в 10 см на плёнку или плотную ткань и проращивают в течение 4 суток. Пророщенные зёрна просушивают (обычно в протопленной бане на полке в течение 14 часов (в бане должно быть жарко)). Во время просушки зерна его периодически перемешивают руками. Так получается солод. Его размалывают и затем 25 кг смолотого солода засыпают в деревянную бадью и заливают 70 литрами кипячёной воды и замачивают в течение 4 часов. Полученное сусло процеживают и соединяют с хмелевым отваром (250 гр. хмеля на 15 л воды) в специально предназначенной для брожения деревянной бадье или охлаждают до температуры +20 °С и к нему добавляют пивные дрожжи. Дрожжи для пива нужны специальные пивные (примерно 2—2,5 л), можно добавить прессованные — 200 граммов. Бродит сутки при температуре +20 °С. Выбродившее пиво процеживают через хлопковую марлю и заливают в бочки, бутылки. Держат в прохладном месте (подполье, погребе). Выстаивают пиво примерно 2 дня. При правильном приготовлении получается светло-коричневый пенный напиток с приятным хлебно-хмелевым вкусом. При умеренном количестве не пьянит. Для праздника пиво должно быть молодым и пениться. По словам собирателя А.В. Борисовой, для красоты пиво специально немного переливают, чтобы оно образовывало при наливании гостям пену, сползающую по стеклу.

Рис. 2. ***Тминный сыр в разрезе.*** *Фото Е.И. Грунер, д. Красная Заря Большеулуйского района, 2014 г. Архив отдела культуры Большеулуйского района Красноярского края.*

Пирожки с салом готовят из любого дрожжевого теста (сейчас делают на сухих дрожжах, типа «Саф-момент»). Ингредиенты для теста: 2 яйца, 1 литр молока/воды, 1 ч. л. соли, 1 ч. л. сахара, 1—1,5 кг муки, дрожжи. Начинка: нарезать мелким кубиком 250—300 г свиного солёного сала (лучше без мясных прослоек), 3—4 средних луковицы, всё хорошо перемешать, хорошо

поперчить и начинить пироги. Дать пирогам расстояться 25—30 минут, затем смазать их молоком и поставить в печь, или сформировать пирожки и сразу (без расстойки) обжарить в растопленном свином жире. Оба варианта равноправны. Пирожки должны быть небольшими по размеру, примерно вдвое меньше привычных нам пирожков с капустой или картошкой. На празднике продавались пирожки и с яблоками, но в обязательное угощение они не входили. В одном из домов вместе с сыром и пивом выставили булочки, но они тоже не входили в обязательное угощение.

Способы и формы передачи традиции

Традиция передаётся путём личного участия в действии и наблюдения за происходящим. Право на лигование имеют все желающие, подготовившие венки и знающие песню.

СПРАВОЧНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

История выявления и фиксации

Традиция лигования известна с начала XX в. Исторически празднование Янова дня и лигование появились в Большеулуйском районе в связи с массовым переселением латгальцев из разных населённых пунктов Латвии в Сибирь в начале XX в. и их компактным расселением в Большеулуйском районе Красноярского края (село Бычки появилось в 1903 г.).

Рис. 3. ***Обход дворов лигующими.*** *Фото С.В. Калининой, д. Красная Заря Большеулуйского района, 2017 г. Личный архив С.В. Калининой.*

Собиратель Елена Ивановна Грунер, ныне заведующая Бычковским сельским Домом культуры, участвовала в лиговании с детства, а осознала происходящее как нечто интересное и записала информацию о традиции в 2014 году во время сбора фольклора от участников латгальской вокальной группы «Ивушка», действующей на базе Бычковского СДК. Информация была передана в Государственный центр народного творчества Крас-

ноярского края. Специалисты отдела культуры района в последующие годы уточняли записанное. Сбор информации происходил в 2014—2017 гг.: 2014 г. — Е.И. Грунер (обнаружение); 2015 г. — А.В. Борисова (уточнение информации); 2017 г. — Е.А. Барабанова, С.В. Калинина (уточнение информации, фото- и видеосьёмка).

Источники информации

Архивы:

Архив отдела культуры Большеулуйского района Красноярского края.

Современное состояние объекта

Объект активно бытует при поддержке специалистов учреждений культуры клубного типа. Празднование Янова дня проходит поочередно в дд. Бычки и Красная Заря, все жители деревень участвуют в праздновании. Кроме того, на празднование Янова дня приезжают и бывшие жители этих деревень из городов и деревень Красноярского края, и гости из Тюхтетского района.

Формы сохранения и использования объекта в деятельности учреждений культуры

Бычковский СДК и Краснозорский сельский клуб поочередно проводят празднование Янова дня с лигованием, т.е. объект ежегодно воспроизводится при помощи специалистов учреждений культуры клубного типа.

Авторы/Составители

Калинина Светлана Валентиновна, кандидат филологических наук, Краевое государственное бюджетное учреждение культуры «Государственный центр народного творчества Красноярского края» (далее — ГЦНТ), заведующая отделом народного творчества, тел. 8 (391) 211-82-74, svet.kalin@mail.ru.

Барабанова Елена Алексеевна, начальник отдела культуры администрации Большеулуйского района, тел. 8 (39159) 2-12-33, bului_kultura2019@mail.ru.

На стр. 48: ***Лигующие после обхода дворов.*** *Второй ряд (стоят слева направо): Белопук Анна Ивановна, Рублевская Валентина Артуровна, Гасымова Нина Ильинична, Вильцан Галина Жановна, Шупульник Вера Францевна. Внизу (сидят слева направо): Угайнов Анатолий Данилович, Шнепер Надежда Иосифовна. Фото Е.А. Барабановой, д. Красная Заря Большеулуйского района, 2017 г. Архив отдела культуры Большеулуйского района Красноярского края.*

КАТАЛОГ
ОБЪЕКТОВ НЕМАТЕРИАЛЬНОГО КУЛЬТУРНОГО НАСЛЕДИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

Выпуск 2

Ответственный за выпуск: Л.Н. Романова
Составление, подготовка материала: С.В. Калинина
Редакторы: Т.Н. Светюха
Е.А. Лемберг
Верстальщик: Д.В. Обухов

Краевое государственное бюджетное учреждение культуры
«Государственный центр народного творчества Красноярского края»
660021, г. Красноярск, ул. Ленина, 167
тел./факс (391) 221-78-04
www.krasfolk.ru

Печать офсетная. Бумага мел. мат.
Тираж 500 экз. Заказ № 2438

Изготовлено в ООО «Типография Касс»
г. Красноярск, ул. Маерчака, 65, стр. 23
тел. (391) 259-59-60

ISBN 978-5-6046942-2-0