

- Зеленин Д.К. Восточнославянская этнография. М.: Наука, 1991.
- Ильиных В.А., Ноздрин Г.А. Очерки истории сибирской деревни. Новосибирск: Экор, 1995.
- Историко-архитектурный музей под открытым небом СО АН СССР: Обследование памятников архитектуры Томской обл.: Научный отчет. М., 1984. Т.П, кн.6. .
- Кононов Н.М. Жилищные условия крестьян Иркутского округа//Сибирский медицинский журнал. №6, 1928.
- Коровушкин Д.Г. Чуваши Западной Сибири: (Этнодисперсная группа на современном этапе). Новосибирск, 1997.
- Лаптев А.Н. Итоги жилищно-бытового обследования селений Томского округа//Сибирский медицинский журнал, 1928. №5.
- Матвеева Е.В. Из материалов этнографической экспедиции в Куменскую волость Вятского уезда летом 1925 г: Вятка, 1927.
- Очерки культурогенеза народов Западной Сибири. Томск: Изд-во Томского университета, 1994. Т.1, кн. II: Поселения и жилища.
- Плотничное мастерство. СПб.: Политехника, 1992.
- Россия: полное географическое описание нашего Отечества: Настольная и дорожная книга.СПб., 1907.Т. XVI: Западная Сибирь.
- Русские: Историко-этнографический атлас. М., 1970.
- Сборник статистических сведений об экономическом положении переселенцев в Томской губернии. Перепись 1911-1912. Томск, 1913.
- Соколов М.К. Роль суррогатных построек в жилищном строительстве переселенцев Омского округа//Сибирский медицинский журнал, 1928. №1
- Справочная книга для ходоков и переселенцев. СПб., 1912.
- Томилов Н.А. Этнография тюркоязычного населения Томского Приобья: (Хозяйство и материальная культура). Томск: Изд-во Томского университета, 1980.
- Чижикова Л.Н., Шмелева М.Н. Современное русское крестьянское жилище (село Вирятино Тамбовской обл.)//СЭ, 1955. №1.
- Шелегина О.Н.. Очерки материальной культуры русских крестьян Западной Сибири (XVIII-первая половина XIX в.). Новосибирск, 1992.
- Школдин П. Хозяйственно-статистическое описание Бурлинской волости//Журнал заседаний Московского общества сельского хозяйства, 1863.

Шлыгина Н.В. Жилище эстонских крестьян в период буржуазной республики//СЭ, 1956. №3.

Этнография русского крестьянства Сибири (XVII - середина XIX в.) М., 1981.

А.А.Люцидарская ПИЩА В СИСТЕМЕ ЖИЗНЕОБЕСПЕЧЕНИЯ КОЛОНИСТОВ СИБИРИ

Система питания является важнейшей составляющей в культуре жизнеобеспечения народа. Она складывается в зависимости от природных условий обитания этноса, развития хозяйственной деятельности и отдельных отраслей перерабатывающего производства. Сибирь периода ее интенсивной колонизации располагала богатейшими условиями для создания потребительской базы. Первопоселенцы, составляющие в основном гарнизоны служилого населения, остро ощущали нехватку зерновых запасов, что привело достаточно быстрое освоение сельскохозяйственных площадей сначала вблизи военно-административных центров, а затем и в отдаленных от городов, но пригодных для земледелия местах. Правительственная политика всячески поощряла сибирское хлебопашество и уже к середине XVII столетия Сибирь не зависела от привозного хлеба. Поддерживаемое государством крестьянство на первых порах не производило достаточное количество товарного хлеба, поэтому в городах с благоприятными климатическими условиями, таких как Тюмень, Тобольск, Томск и др. горожане с успехом разрабатывали выделенные им земли под пашни, а со временем расширяли свои угодья путем приобретения тем или иным способом дополнительных площадей (пожалованья, купля, аренда, заклад и т.п.).

Значимыми зерновыми культурами для сибирских колонистов являлись рожь, овес, пшеница, ячмень. Ржаной хлеб и продукты из ржи являлись основным видом питания. По будням ели хлеб из ржаной муки, к которой иногда добавляли ячмень. Ржаной хлеб обходился дешевле пшеничного и к тому же считался более питательным. В зависимости от сортов муки ржаные хлеба делились на ситные и решетные. Из пшеницы выпекали преимущественно тертые и крупчатые калачи. Мукой высшего сорта считалась изготовленная из "самой доброй пшеницы" крупичная мука. В городах существовали специальные ремес-

ленники делавшие различные изделия из теста. В Тобольске, например, на протяжении всего XVII века на полках возле гостиного двора продавались хлеб, калачи, пряники и баранки, а прибывшим в Томск иноземным посланникам выдавалось "государево жалованье" на приобретение у местных хлебопеков хлебов и калачей. Упоминаются среди выпечки и колобки, судя по тексту источников, они представляли собой небольшую пресную округлую булку (Семенова Л.Н., 1982, с. 214-215; Вилков О.Н., 1962, с. 67-68; Люцидарская А.А., 1992, с. 156-162).

Среди изделий из теста особое место в русской кухне занимали пироги. По способу приготовления они могли быть подовыми, выпечеными из кислого теста на поду печи, и пряжными, как из кислого, так и пресного теста. Их форма и величина могли варьировать от больших до самых маленьких, называемых источниками "пирожками". Начинка у пирогов также могла быть самой разнообразной, скоромной и постной, приготовленной из мяса, рыбы, каши, овощей, ягод, творога и т.п. Источники XVII в. Европейской части страны отмечают не менее 50 видов различных пирогов. Во время многочисленных постов пироги пекли на растительном масле с рыбными, грибными, овощными и сладкими начинками (Смирнов Д.Н., с. 78-79). В Сибири пироги также являлись популярным блюдом, свидетельством этому является выделение среди ремесленников такой специализации как "пирожники".

Пироги обычно подавались к горячим жидким блюдам, причем существовали особые градации: к щам из свежей капусты полагался пирог с гречневой кашей, к кислым щам – пирог с соленой рыбой, к лапше – пирог с мясом, к ухе – пирог с морковью (Смирнов Д.Н., с. 78-79). Эти правила традиционно сложившиеся в Европейской части России транслировались колонистами и в Сибирь, но со своей спецификой, зависящей от местных условий. Нехватка одних продуктов требовала их замещения иными.

Из муки зерновых культур в XVII столетии изготавливали множество различных блюд. Популярностью пользовались блины и оладьи из различной муки: пшеничной, просянной, овсяной, гречневой. Пекли блины тонкими и с припеком. О том, что блины пользовались широким признанием в Сибири свидетельствуют постоянно присутствующие среди привозных "русских товаров" блинные сковороды самых разных размеров.

Из овсяной муки смешанной с водой делали толокно, которое в постные дни являлось обыденной пищей простого народа.

Праздничные лакомства также изготавлялись из муки. Это были сладкие пироги, ковриги и коврижки, пряники. Пряники поначалу ввозились из центральной части России, но со временем стали выпекаться и местными сибирскими прянишниками.

Распространенным видом пищи, приготовленной из злаковых культур, являлись каши. Существовало множество способов их приготовления. В начале XVII в. в Енисейске ощущалась нехватка мельниц, поэтому, как сообщает источник: «... многие служилые люди и пашенные крестьяне рожь варят кутьей да едят». Это была вынужденная мера, но кутья из пшеницы и ржи являлись привычным традиционным блюдом. В житие протопопа Аввакума приведен случай, относящийся ко времени его пребывания в Сибири: «... боярыня пожаловала, прислала сковородку пшеницы, и мы кути наелись...» (Житие протопопа Аввакума. Иркутск, 1979. С.39). К кашам из разных круп подавались кисели, патока, животное или растительное масло.

В Сибири были все условия для развития животноводства: покосы, луга, пастбища с богатым травостоем. Скот держали не только в пределах сельскохозяйственной окраины, но и в городах, причем значительное количество. Не подалеку, как правило в поймах рек, располагались общие для горожан пастбища, "подгородные выпасы", сенные угодья. Помимо крупного рогатого скота сибиряки держали в своих хозяйствах свиней, овец, коз, а также разнообразную домашнюю птицу. В 1668 г. томичи жаловались в челобитной, что в городе перетравили собаками "...коров и кур и баранов..." (РГАДА.СП. Кн. 819, л.12). На рынках сибирских городов "с полков" продавали мясо разных сортов, животное масло и иные продукты, которые поставляли горожане и крестьяне, хозяйство которых было нацелено на мелкотоварное производство в интересах местного рынка. В городах существовали мясники, маслоделы и другие производители связанные с животноводством.

Сибиряки потребляли множество мясных блюд. Мясо яловых коров, а также свинину солили на зиму. Надо заметить, что свиному мясу перед говяжьим отдавалось предпочтение, свиное сало добавляли в различные каши, щи (Очерки русской культуры, 1979, с. 223). Щи являлись основной горячей пищей и варились на основе различного мяса с добавлением овощей. Из голов и костей животных

делали студень. К праздничному столу целиком жарили молодых поросят. Множество блюд приготовляли из баранины. Часто употреблять в пищу мясо могли себе позволить лишь хорошо обеспеченные сибиряки, для основной массы населения обильная мясная пища, как правило, являлась праздничной.

Обилие лесных просторов в Сибири открывало путь охотничьему промыслу. В состав некоторых обширных земельных наделов, принадлежавших как правило служилой верхушке, входили "птичий путики" – места, где добывали лесную дичь. Несомненно, и горожане, и крестьяне время от времени пользовались дарами лесов, промышляя диких животных и птиц и обогащали этим свой рацион.

В домашнем хозяйстве сибиряки держали кур, гусей, уток, индеек. Из мяса дикой и домашней птицы варили щи и уху. Следует заметить, что в XVII столетии ухой называли любой суп или похлебку.

Длительные поездки, обусловленные сибирскими расстояниями, требовали продуктов не поддающихся скорой порче, поэтому соленое, вяленое и копченое мясо животных и птицы часто встречается в источниках этого периода, оно являлось не только важным продуктом среди домашних запасов, но и необходимой пищей в пути для служилых людей, торговцев, промышленников. В рационе жителей северных городов Мангазеи и Туруханска в 30–40-е гг. были привозное "мясо-ветчина" и соленые гуси, зайцы, куропатки местной добычи и приготовления.

Сохранились свидетельства, что куриные яйца использовались в приготовлении различных блюд и входили в рацион детского питания.

Огромную роль в системе питания в России, и в Сибири в частности, играла рыба. Рыбная пища вообще была распространена в XVII в. более широко нежели мясная. Этому способствовали многочисленные посты. Церковь, помимо постов, предписывала два раза в неделю, в среду и пятницу, питаться только рыбой или растительной пищей.

Реки в Сибирском регионе были полноводны и изобиловали рыбой. Земельные наделы многих служилых и посадских людей включали в себя и так называемые "рыбные тони", места наиболее пригодные для интенсивной добычи рыбы. Среди производителей с самого начала освоения Сибири выделились люди промышлявшие рыбу, торговавшие ей, а также занимающиеся ее обработкой (солением, копчением, заготовлением вяленой рыбы и икры). С

рыбных тоней и с неводов, и с плавных сетей платили определенный налог. В Тобольске рыба поступала на "рыбное торжище", расположенное возле пристани. Имелись, кроме того, специальные "рыбные полки" и на гостином дворе, и на базаре в Верхнем городе. Посетивший Тобольск в 1666 г. иностранец отмечал в своих записках, что в городе имеется "замечательно большой рыбный базар, такого я не видел ни в одной стране... утром приводят 30, 40, 50 и более телег и бочек, больших и маленьких, которые все полны только что пойманной и еще живой рыбой". В других городах на базарах также имелись рыбные полки, изобилующие дарами рек. В Томске выделился ряд представителей преимущественно служилого сословия активно занимавшихся "неводным промыслом". Продукты рыболовства занимали одно из ведущих мест в вывозе товарной продукции из Томска.

Наиболее ценной рыбой считались осетр, нельма, стерлядь, муксун, чалбыш. Употребляли в пищу и более расхожую рыбу: язей, щук, сырков, карасей, линей, ершей, пескарей и др. Изобилие рыбы приводило к тому, что лучшие ее сорта стоили в Тобольске дешевле хлеба. Несомненно особое место среди рыбного ассортимента занимал осетр. По свидетельству посланника Изранта Идеса "ежели оного сварить, то в котле на два пальца жиру останется" (Вилков О.Н., с. 305; Люцидарская А.А., с. 148-149).

Из холодных закусок самой вкусной по праву считали икру. Традиционный способ приготовления зернистой икры был простым, ее засаливали на 6-8 дней, замешивали с перцем, луком, добавляли немного уксуса и прованского масла. Отжатую и спрессованную (паюсную) икру набивали в бочки. Лососевую (красную) икру подавали отдельно или же добавляли к черной зернистой икре. Икру употребляли не только в сыром виде, но варили в уксусе или маковом молоке. Источники XVII века упоминают икряные блины, испеченные из крупчатой муки с добавлением взбитой икры. Конечно, эта пища относилась к изыскам, которые могли позволить себе только определенные слои населения.

Расхожим горячим рыбным блюдом являлась уха. На кислой основе варили рыбные щи, чаще из сущеной рыбы. Приготавливали паровую рыбу, а также различные рыбные фарши. Из рыбной смеси делали окрошку и различные рыбные каши (Очерки русской культуры, с. 224).

Экологические условия позволяли колонистам в Сибири широко использовать в своем рационе овощи и дикорас-

тущие ягоды и растения как в свежем, так и обработанном виде. В усадьбах горожан-сибиряков значительные площади отводились под "огородные места". Основными огородными культурами ранних переселенцев являлись капуста и репа. Многие участки в усадебных комплексах так и именовались – "огород-капустник". На протяжении всего XVII столетия из-за Урала в Сибири среди "русских товаров" присутствовали семена "рассадные", в основном капустные и репные. Репу ели, как правило, в пареном виде, а также использовали как приправу к различным блюдам. Об употреблении иных овощей известно гораздо меньше, однако семена моркови, редьки, огурцов также присутствовали среди ввозимых товаров. Капуста, репа, морковь использовались для начинок порогов.

Следует заметить, что выращенные из привозных семян овощи на первых порах широко использовались именно в городах, где была возможность приобретать их на рынке. Думается, что такие культуры как, например, огурцы, в крестьянских хозяйствах, расположенных в уездах, внедрялись позднее нежели в городах. Однако в Сибири широко пользовались дикорастущими растениями, употребляемыми в пищу. Многое в этом плане, несомненно, было заимствовано у коренных жителей региона. По источникам известно, что использовали в пищу ревень, борщ-траву (видимо щавель). Так, по Енисею и его притокам собирали траву похожую на ревень, которую называли капустою и "тое травой кормятся – варят из нее шти".

Ввозился в первой половине XVII столетии из европейской части страны в Сибирь огородный чеснок. Лук, по всей видимости, выращивали на местных огородах. Известно, что эти растения в диком виде произрастали в южных областях Сибири, так что ввоз семян этих овощных культур не был особо актуальным для целого ряда регионов, однако города расположенные на севере, такие как Мангазея, Сургут, Березов несомненно нуждались в привозном луке и чесноке как источнике витаминов и антибактерицидных средствах.

К сожалению не сохранилось сведений об использовании ягод и грибов в рационе сибиряков. Между тем, известно, что в традиционной русской кухне и ягоды и грибы широко употреблялись для различных начинок.

Пища сибиряков, прежде всего горожан, обильна сдавливалась всевозможными пряностями, которые постоянно присутствовали в числе ввозимых в Сибирь восточных и

"русских" товаров. Везли в Сибирь аnis, перец, горчицу, корицу, мускат и кроме того, используемые как в качестве сладостей, так и для приправ изюм, винные ягоды, чернослив, различные орехи. Только в 1661/1662 гг. в Томск было завезено российскими купцами около 1,5 пудов перца, используемого, прежде всего, приготовлении мясных и рыбных блюд (РГАДА.СП. Кн.438, лл. 161, 207).

Излюбленными напитками первопоселенцев-колонистов были в XVII веке квас, ягодные водицы, мед, пиво и зелено вино. Житный квас, приготовленный из ячменного или ржаного солода, пили каждый день и в домах простых крестьян, горожан и на воеводском дворе, и в монастырской трапезной. Существовали и иные сорта кваса, например, медвяный. В квас могли добавлять и различные дикорастущие ягоды, которыми изобиловала сибирская природа.

На Руси традиционно существовало множество сортов меда. По технологии изготовления все сорта различали на вареные и ставленные. Один из наиболее распространенных был таков: брали мед-сырец, добавляли в него теплую воду, процеживали сквозь сито, отделяли от воска, затем клади на пуд меда по полумере хмеля и варили в котле. Когда мед уваривался, его выливали в специальную посуду, охлаждали и заквашивали куском ржаного хлеба, на тертого дрожжами и патокой. Основные различия в приготовлении других сортов этого популярнейшего напитка сводились к количеству взятого меда или патоки и времени выдержки. В приготовленный напиток добавляли разные пряности (Очерки русской культуры, с. 228).

Из ячменя, ржи, овса, пшеницы и хмеля варили пиво. Все необходимые составляющие были доступны в Сибири. Хмельным промыслом занимались специальные добытчики хмеля, поставляя его пудами на городские рынки. В городах существовали пивоварни, кроме того, пиво производили и в условиях домашнего хозяйства. Пиво, как и мед, также различалось по сортам. Бочки с пивом хранились в набитых льдом погребах, что позволяло сохранять вкусовые качества и оставлять напиток прохладным в течение всего лета.

Термин "вино" в XVII столетии употреблялся в двух значениях: применительно к русской водке и привозным заграничным винам. Водку делали из хлебных злаков: пшеницы, ячменя, ржи. В зависимости от того, сколько раз перегонялась водка, различали вино простое, вино добroe, боярское, двойное. На водке с добавлением всевозможных трав и пряностей делали настойки. Заморские ви-

на употреблялись преимущественно знатью и, если попадали среди привозных товаров в Сибирь, то в очень незначительных количествах и появлялось такое вино на столе воеводы и его окружения (Люцидарская А.А., с.151).

Следует сказать о появление нового напитка, столь необходимого в наши дни и являвшегося диковинкой в XVII веке – чае. Датой первого чаепития сибирских колонистов принято считать 1638 г., когда Алтын-хан Омбо-Эрдени этим заморским напитком угождал русских дипломатов томских сынов боярских Василия Старкова и Степана Неверова. Алтын-хан с трудом убедил В.Старкова взять с собой 200 пакетов чая в качестве подарка царю. Однако в Москве чай-трава понравилась и ее стали привозить в Россию, правда, в небольших количествах. Со временем чай приобрел популярность, и в описях товаров его ставили вслед за золотом и драгоценными металлами. Среди ввозимых в Тобольск среднеазиатских товаров постоянно значился чай-трава, исчисляемый пудами. Однако новый напиток был дорог и еще не скоро обрел широкое распространение среди массы населения (Чемидоржиев Ш.Б., 1978, с. 36).

Приведенный выше материал дает представление о продуктах и некоторых блюдах употребляемых колонистами Сибири, но все же не позволяет реконструировать каждыйдневный рацион первопоселенцев, особенно низшей их прослойки. Есть отдельные сведения о том как питался средней руки горожанин. Так, в переписной книге постоянных дворов Енисейска перечень "харчевых запасов" представлен достаточно однородно, в нем фигурируют крупа, капуста, квас, соль. Вполне естественно, что колонисты, живущие в усадьбах своим хозяйством и своими запасами питались более разнообразно. Приведено в источнике и описание продуктов, которые брались в длительную дорогу: 200 ведер вина, 150 полтей ветчины, пуд меду, пуд коровьего масла, гречневую крупу, пшеничную муку, также муку овсяную и ржаную, 6 ведер конопляного масла (Оглоблин Н.Н., Т. 1, 1895-1902, с. 163; Т. 3. С. 27).

Таким образом, следует отметить, что пища сибирских колонистов хотя и имела свои специфические особенности, здесь не было фруктов, многих овощей, не приготавливались, судя по всему, какие-либо изощренные кушанья, все же мало отличалась от пищи жителей Российской части государства. Все потребляемые продукты преимущественно были местного производства. Привозными являлись лишь пряности, сладости да чай.

Из приведенного материала можно сделать выводы, что в Сибири природная среда и социальные условия обеспечивали колонистов в достаточном объеме продуктами питания. Тем не менее, источники XVII века изобилуют человеческими и разного рода жалобами на скучность продовольственного обеспечения, причем такие жалобы имели место не только в первоначальный период заселения края пришлым из-за Урала населением, но и сохранялись на протяжении всего столетия. Дело в том, что, как правило, терпели лишения отряды служилых людей на какое-то время оторванные от своих хозяйств, своего дома. Не смотря на значительные продовольственные ресурсы Сибири (лесная дичь, большое количество рыбы в реках) мощность этих ресурсов не была столь велика, чтобы удовлетворить потребность в пище военных отрядов служилых разбросанных по территории Сибири. Когда заканчивались взятые в дорогу запасы продовольствия, ратные люди оказывались в трудных ситуациях. Причем, чем большим в количественном отношении был отряд, тем тяжелее его было прокормить и уже не спасали ни рыба, которую еще надо было добывать в сложной военной обстановке, ни обитавшее в лесу зверье.

Сельскохозяйственное производство, особенно в первой половине XVII столетия, еще не вышедшее на товарный уровень, так же не могло в полной мере обеспечивать служилое население. Играли свою роль и сибирские расстояния, и отсутствие проезжих дорог, и малая населенность территории. Эти обстоятельства и приводили к частым поводам для человеческих жалобами на то, что в походах служилые "нужду терпели" и потребляли в пищу мясо павших лошадей и малопитательный растительный "подножный корм". Для ватаг промысленников, добытчиков пушнины численностью не более 10-15 человек, несмотря на удаленность и малонаселенность территорий промысла, обеспечение продовольствием не было столь острой проблемой.

Пища, как необходимый компонент культуры жизнеобеспечения этноса представляет интересный объект для экологических исследований. Система питания позволяет судить об адаптации этноса к определенным зонам проживания. Особенно актуальны такие исследования для групп переселенцев в новые, еще не освоенные регионы. В колонизуемой Сибири продовольственная проблема могла быть решена только ростом численности населения, освоением пахотных земель, созданием базы для развития зернового

хозяйства и отраслей животноводства. На это, в сущности, и была направлена политика Московского государства, ощрившего приток населения за Урал и развитие крестьянских хозяйств.

Примечания

- Вилков О.Н.** Ремесло и торговля Западной Сибири в XVII в. М., 1967. С.67-68.
- Житие** протопопа Аввакума. Иркутск, 1979. С.39.
- Люцидарская А.А.** Старожилы Сибири. Историко-этнографические очерки. Новосибирск, 1992. С.146-152.
- Оглоблин Н.Н.** Обозрение столбцов и книг Сибирского Приказа. Т.1. С.168.; Т.3. С. 27. М., 1895-1902.
- Очерки русской культуры XVII в.** Ч.1. С.223.
- РГАДА.СП.** ед. хр.819.Л.12.
- РГАДА.СП.** Кн.438. ЛЛ.161, 207.
- Семенова Л.Н.** Очерки быта и культурной жизни России. Первая половина XVIII в. Л., 1982. С.214-215.
- Смирнов Д.Н.** Очерки из жизни и быта нижегородцев XVII-XVIII вв. Горький, 1971. С.78-79.
- Чемитдоржиев Ш.Б.** Взаимодействия Монголии и России в XVII-XVIII вв. М., 1978. С.36.

Г.В. Любимова КАЛЕНДАРНО-ОБРЯДОВЫЕ КОМПЛЕКСЫ РУССКИХ СТАРОЖИЛОВ И ПЕРЕСЕЛЕНЦЕВ СИБИРИ: СВЯТОЧНЫЙ ЦИКЛ ОБЫЧАЕВ И ОБРЯДОВ

Духовная культура русского, и шире – восточнославянского, населения Сибири формировалась в ходе заселения и хозяйственного освоения обширных зауральских территорий на протяжении нескольких столетий, начиная с XVII в. Являясь сложным конгломератом языческих и православных христианских представлений, духовная культура сибиряков в то же время определялась особенностями отдельных этнокультурных групп населения, их ранне- и позднепереселенческими компонентами, сословной принадлежностью, приверженностью ортодоксальному православию или старой вере с ее спецификой отдельных согласий и толков и множеством других факторов.

Будучи особой формой проявления народной религиозности, календарная обрядность русских сибиряков отличалась как от богословского восприятия православия, так и от церковного, канонического его воплощения. Обычаи и обряды, связанные с повседневным земледельческим трудом, составляли своего рода "канву" народной праздничной культуры, представленной целым спектром переходных звеньев, которые располагались между крайними точками славянской духовной традиции – язычеством и христианством. Традиционные календарно-обрядовые комплексы различных групп восточнославянского населения Западной Сибири являлись, таким образом, воплощением накопленного ими исторического и духовного опыта.

Материалы, свидетельствующие о богатом пласте дохристианских, языческих представлений и верований сибирских крестьян, позволяют, по мнению А.М.Сагалаева, говорить о существенном оживлении славянского язычества в специфических условиях сибирской "воли", вдалеке от зоркого ока Москвы. Масштабы и причины этого явления, считает автор, до сих пор не оценены по достоинству.

Русское население сибирского региона в целом принято делить на две большие группы – **старожилов**, предки которых мигрировали в Сибирь начиная с XVII в., и **переселенцев**, волны которых прибывали из Европейской части России с конца XIX в. Отношения старожилов и переселенцев Сибири складывались не всегда гладко, что хорошо фиксируется как архивными, так и полевыми материалами. К примеру, в предназначенный для РГО заметке "Поверхностные черты сибирского общежительства" тюменский мещанин Ф.В.Бузолин в 50-е годы XIX века характеризовал новопоселенцев как "негодное отребье, засланное из Европейской России, с привычками бродяжничества и жить достоянием других" (АРГО. Р.55, оп.1, №39, л.1). В корреспонденции из Тесинской волости Енисейской губернии того же времени констатировалось, что "драки и воровство (во время праздников) случаются большей частью от поселенцев худой нравственности, с каковыми старожилы не хотят иметь сообщения в эти дни" (АРГО. Р.57, оп.1, №3, л.9об.).

Противостояние тех и других носило объективный характер, поскольку, старожилы зачастую препятствовали устройству на жительство приезжих, запрещали покупать и строить жилье, не давали пахотной земли и сенокосов, хотя угодья (за исключением казенных царских лесов) были общественными. Российские переселенцы, как писал местный