

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ КУЛЬТУРЫ
«ТОМСКИЙ ОБЛАСТНОЙ РОССИЙСКО-НЕМЕЦКИЙ ДОМ»
ГОУ ВПО «НАЦИОНАЛЬНЫЙ ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ТОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ИНСТИТУТ ИСКУССТВ И КУЛЬТУРЫ
КАФЕДРА МУЗЕОЛОГИИ, КУЛЬТУРНОГО И ПРИРОДНОГО НАСЛЕДИЯ

РОССИЙСКИЕ НЕМЦЫ
В ЭТНОКУЛЬТУРНОЙ ПАЛИТРЕ
ТОМСКОГО СЕВЕРА:
АЛЕКСАНДРОВСКИЙ РАЙОН



Издательство Томского университета
2014

В.С. Ефремова

**«РАНЬШЕ БЫЛО ЛУЧШЕ»
(о Владимире Александровиче Вернере)**

В мощном потоке вынужденного переселения немцев из Поволжья в Сибирь оказалась и семья Вернера Владимира (Вольдемара) Александровича. Он родился 21 мая 1939 г. в Саратовской области, Кукуусском кантоне, как раньше назывался район, селе Альт-Варенбург. В этом же году в Поволжье в семье Шерер родилась и его будущая жена. Глава этой семьи, Фридрих Генрихович, был прекрасным столяром, изготавливал шкафы, ларцы и сундуки. Обе семьи в 1941 г. насильно вывезли в Сибирь.

Тяжёлое время переселения и выживания на новом месте Владимир Александрович почти не помнит: был слишком маленьким. Из этого периода жизни в памяти всплывает барак, в котором поселили родительскую семью. В маленькой комнате ютилось 9 человек. В 1946 г. в семье родились двойняшки – Эрика и Роза, после чего отцу выделили лес на постройку дома.

Первый дом из круглого леса в Александровском Владимир Александрович построил для своей семьи в 1963–1965 гг. В нём было 2 комнаты и большая кухня. Второй дом, в котором живёт и поныне, возвёл в 1971 г. тоже из круглого леса. «Земотдел» определил участок леса для рубки и выписал «лесобилет», который семья выкупила. Лес-кругляк заготавливали сами, на постройку рубили хвойные деревья – сосну, пихту. Всё время строительства семье постоянно оказывали помощь односельчане.

На усадьбе расположены дом, к которому примыкает с улицы гараж, справа – баня, напротив – хозяйственные постройки, выстроенные в ряд. Дом, начинающийся верандой и отгороженной от неё кладовой, состоит из четырёх комнат: кухня, зал и две спальни. Печка расположена в центре дома и обогревает все комнаты. В доме девять окон, поэтому комнаты светлые, уютные. Перед домом расположен ухоженный цветник. За ним выстроена баня 4×3 метра. Внутреннюю часть усадьбы занимает огород, где на грядках растут

морковь, свёкла, лук, чеснок, кабачки, в теплице – огурцы, в ягоднике – виктория (земляника) и кусты смородины, но основная площадь отведена под картофель. За огородом, за которым находятся хозяйственные постройки, включающие в себя дровяник в 5×7 метров, пригон для скота и стайку в 5×6 метров. На личном подворье содержится скот: коровы, лошадь, овцы, которых разводят для шерсти. Хозяйка вяжет носки и рукавицы.

Владимир Александрович по профессии тракторист. Вспоминает, как в своё время и ходили на покос в совхозе, и грузили пароходы. Для переноски груза использовали приспособление из фанеры, которое наподобие рюкзака набрасывали на спину, а на него ставили мешки, ящики. Таким способом грузили пароходы. В Александровском действовал рыбокомбинат, где работала и жена Владимира Александровича. Консервы, производимые на рыбозаводе, перевозили на пароходах. Из них особенно запомнился «Карл Маркс». Позднее обскую волну стали рассекать туристические пароходы «Урал», «Михаил Ульянов», «Калинин», ходившие через Александровское от Новосибирска до Сургута и Нижневартовска.

Время своей трудовой жизни Вольдемар Александрович вспоминает не без удовольствия: «Раньше было лучше, чем сейчас, хоть и беднота кругом. Всё было чисто, все были дружные. Чем пара беднее, тем дружнее». Впечатляло проведение праздников, которые действительно были всенародными: собиралось всё село. На такие советские праздники, как День Победы 9 Мая и годовщина Великой Октябрьской социалистической революции 7 Ноября, проводили смотры художественной самодеятельности, в которых участвовали не только местные предприятия, но и приезжие коллективы.

Немецкие традиции сохранялись в семейных и календарных праздниках и выражались главным образом в праздничных блюдах.

Свадьба проходила два дня, и отмечали её в доме родителей жениха. В первый день танцевали, песни пели, приглашали гармонистов. Во время танца пристёгивали «денежку». На второй день молодые мели сор, а гости бросали на пол деньги – «мелочь» и сено. Для свадебного стола стряпали «кухе», «кребель», делали салаты. «Кухе» – это немецкая выпечка, и рецепт хорошо знают даже не стряпающие его мужчины. На противень кладут сдобное тесто, поливают его сладким сиропом, посыпают крошкой из растопленного сливочного масла и муки и ставят в печь. Хлеб пекли в семьях из дрожжевого теста, также стряпали пряники. Ещё одно немецкое

блюдо – «штрудель» – готовят так: раскатанное тесто смазывают растительным маслом, скручивают в рулет и нарезают на кусочки. Их кладут в кастрюлю поверх капусты, тушащейся со свиным мясом, когда внизу появится бульон, и плотно закрывают крышкой, а поверх неё прикрывают полотенцем. Делают «штрудель» и из морковки, и из капусты с картошкой. Стряпали и вареники с творогом, с картошкой, смородиной.

На Пасху красили яйца. Красили отваром из луковой шелухи и сеток (авосек). Сетки, предназначенные для переноски покупок, вываривали в воде, получая красный, жёлтый, оранжевый и другие цвета, и затем в растворе варили яйца. В основном на стол ставили яйца, зеленую проросшую пшеницу, конфеты, пряники. Также стряпали «кухе». Считалось, что гостинцы приносит зайчик, и, чтобы ребятишки как можно дольше верили в это, возле тарелок со сладостями делали из муки следы заячьих лапок.

На Рождество обязательно ставили ёлки, много маленьких елочек привозили из леса и ставили одну искусственную. Раньше делали украшения сами: бусы клеили из бумаги, снежинки мастерили из ваты, даже из жести вырезали, а на уличных ёлках вешали ледяные игрушки.

На Новый год преобладали мясные блюда. Варили холодец: обработанные паяльной лампой свиные ноги, голову тщательно промывали и варили 5–6 часов, затем отделяли мясо от костей, пропускали через мясорубку, заливали бульоном и остужали. Из курятины или свиной головы готовили блюдо, ставя вареное мясо под пресс. Делали колбасы, для чего кишки чистили и начиняли фаршем. Позднее стали использовать для оболочки целлофан. Жарили котлеты, в основном рыбные. Также стряпали пирожки, поскольку праздничный стол немцев немислим без выпечки.

Говоря с теплотой о немецких традициях, принесённых из Поволжья, Владимир Александрович не забывает и о том, что его жизненный путь оказался неразрывно связанным с Томским Севером, с которым у него связаны не только щемящие, но и греющие душу воспоминания.