

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

---

---

РОССИЙСКИЕ НЕМЦЫ  
В ЭТНОКУЛЬТУРНОЙ ПАЛИТРЕ  
ТОМСКОГО СЕВЕРА:  
ПАРАБЕЛЬСКИЙ РАЙОН



Издательство Томского университета  
2015

*В.А. Ситников*

## **ЖИЗНЬ В БОЛЬШОЙ СЕМЬЕ**

**(о Прокофьевой (Миллер) Эмилии Богдановне)**

У семьи Эмилии Богдановны тяжёлая судьба: депортация из Поволжья в суровую Сибирь с её ужасными морозами, голод и жизнь в землянке. Семью сняли с насиженного места на Волге и в короткие сроки выслали. Огород, на котором зрел урожай, так и остался необранным. Отец, Богдан Яковлевич Миллер, был выслан из г. Энгельса вместе с детьми – Фридой (1932 г. р.), Александром (1936 г. р.), Евгением (1938 г. р.) – и женой Марией Богдановной в Новосибирскую область. Затем, в 1942 г., их отправили в деревню Заполой, возле Парабели, где пришлось рыть землянки и питаться чем придётся – травой и лепёшками из гнилой картошки. Мать умерла при родах почти сразу после приезда в Сибирь.

В деревню Заполой из Поволжья сослали и семью будущей матери Эмилии Богдановны – Марии Готлибовны. Под нажимом своей матери она вышла замуж за овдовевшего Богдана Яковлевича. Произошло это в 1944 г., а в 1946-м – родилась Эмилия. В этот же год семья понесла утрату – зимой умерла мать Марии Готлибовны. Во втором браке состав семьи существенно пополнился: родились Виктор (1949 г. р.), Иван (1951 г. р.), Мария (1953 г. р.), Наталья (1954 г. р.), Христиан (1956 г. р.), Богдан (1959 г. р.) и Галина (1961 г. р.).

Жизнь понемногу налаживалась. Семью Миллеров переселили в колхоз «Победа». Здесь у неё появился собственный дом, пустой и небольшой. В 1956 г. немцев-спецпереселенцев сняли с учёта комендатуры. Узнав об этом, мать Эмилии Богдановны сразу же захотела вернуться в Поволжье, она всегда говорила: «Там очень хорошо жилось». Она даже выписывала газету «Neues Leben» как память о Поволжье. Однако к этому времени в семье уже росло много детей, и решение о возвращении на историческую родину так и не было принято.

Отношения между родителями и детьми в семье Миллеров во многом определялись суровым временем: когда родители уходили на работу, дети ещё спали, а когда возвращались – они уже спали, поэтому общение с взрослыми было минимальным. Это привело к тому, что дети не знали немецкого языка, хотя дома взрослые постоянно говорили на нём. Сегодня Эмилия Богдановна помнит по-немецки только отдельные слова. Детей воспитывали в строгости и с ранних лет приучали к труду: в Сибири приходилось вручную поливать огромный огород в 40 соток, следить за ним и собирать урожай. Отец давал детям плановые задания – кто и сколько ведер картошки должен накопать. Родители заботились, чтобы все дети окончили школу. За воспитание детей Мария Богдановна была награждена орденом «Мать-героиня» и орденом «Материнская слава» двух степеней. Родители исповедовали католицизм, но детей крестить не получилось – негде было. Повзрослев, дети стали придерживаться православных обычаев и праздников, и многие приняли православие.

В 1956 г. семья решила в очередной раз переехать, на этот раз в Высокий Яр. Здесь Миллеры жили в большом уютном доме, построенном ими на горе. С этой горы дети всего посёлка катались на досках-ледянках. Их обливали водой и оставляли на морозе, пока вода не замерзала. Жили в этой деревне неплохо, у всех соседей были большие семьи, и никто даже не заикался о том, что Миллеры – немцы. В Высоком Яру Эмилия Богдановна выучилась на оператора почтово-телеграфного отделения и стала работать по профессии в разных посёлках.

В мае 1968 г. Эмилию Богдановну направили в село Пудино начальником почтового отделения. Сюда же из армии приехал на похороны матери её будущий муж – Александр Петрович Прокофьев. Молодые люди познакомились. В декабре 1969 г. Александр вернулся из армии, и вскоре сыграли скромную свадьбу. На столе стояли в основном русские блюда, и свадьба справлялась по-русски.

Большинство праздников в русско-немецкой семье отмечалось по русским обычаям. На Пасху красили яйца и ставили выпечку на стол. Новый год отмечали дома, в семейном кругу. Всё же детская память Эмилии сохранила случай, когда в дом буквально ворвались ряженые и начали пугать детей. Миллеры тогда жили в Неваге.

Сегодня Эмилия Богдановна живёт в Парабели, у неё трое детей: Сергей, Павел и Виктория. О немецких традициях в семье напоминают блюда домашнего приготовления. Среди них преобладают

мучные. Нужно отметить, что Эмилия Богдановна сумела сохранить множество рецептов традиционной немецкой кухни.

Пирог «ривелькухе» был и остаётся традиционным украшением праздничного стола. Его готовят с посыпкой, джемом или вареньем. В большом количестве готовилась матерью Эмили Богдановны лапша. Тесто раскатывали и давали ему подсохнуть. Затем его скручивали и на специальной узкой доске с ручкой разрезали. Суп с лапшой варили на мясном бульоне. О пристрастии к лапше свидетельствует то, что доска для её приготовления изрезана так, что потеряла более половины своей толщины. Вареники – тоже постоянное блюдо на столе, их делают в виде треугольников, а для начинки используют творог.

Для приготовления «климпа» берут хлеб, отделяют от корок, крошат и смешивают с маслом и яйцом. Затем формуют шарики и варят их в бульоне. Подают в глубоких тарелках, как суп, наливая вместе бульон и шарики. Когда в семье держали овец, «климп» делали по-другому: заводили тесто, добавляли в него печень, катали шарики и варили в мясном бульоне.

Также любят готовить блюда из картофеля. Самую крупную картошку разрезают на две половины, смазывают маслом, выкладывают на лист и сверху покрывают салом. Выпекают в печке, и за одно застолье можно не раз приготовить это блюдо.

В больших количествах употребляли капусту – её тушили и делали начинку для пирогов. На зиму квасили целую бочку капусты. «Краутен» – это тушёная капуста, приготовленная с мясом из свиных голов. Для блюда раскатывают тесто, сворачивают его в рулет, разрезают на кусочки, которые выкладывали на капусту и оставляют всё томиться на медленном огне. Мясо, капусту и кусочки рулета подают в разных тарелках, и каждый мог брать то, что хочет.

Эмилия Богдановна знает о Поволжье только из рассказов родителей и поездок на Волгу летом. Она родилась в Сибири, создала русско-немецкую семью, но смогла сохранить традиции своего народа, прежде всего кулинарные. Благодаря им культура немцев Поволжья сохраняется и по сей день в Нарымском крае, хотя дети и внуки депортированных в Сибирь всё дальше удаляются от этой культуры и всё больше сближаются с русской.