

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

А.И. Махнёва

ГЛУБОКИЕ КОРНИ **(о Лидии Валентиновне Матыциной)**

Есть люди, в биографии которых, словно в зеркале, отразились значительные исторические события. Именно к таким людям можно отнести Матыцину (Штейнгауэр) Лидию Валентиновну. Она родилась в 1950 г. в деревне Бейбулатово (современная Калиновка) Чановского района Новосибирской области. Носит фамилию матери, так как в то время не регистрировали браки между немцами и русскими. Такая же история произошла и с двумя её дядями, которые, женившись на русских девушках, впоследствии «усыновляли» собственных детей.

Родители Лидии Валентиновны познакомились в деревне Бейбулатово и поженились в конце 1949 г. Отец, Чернов Валентин Фёдорович, родился в 1929 г. в Саратовской области. Детство его прошло на Волге, где он сначала работал конюхом, а когда подрос, стал трактористом. В апреле 1950 г. был призван на военную службу в Приморский край, в военный городок Филипповка, находящийся на границе с Китаем. В письме от 9 мая 1953 г. писал родным: «Я буду дома в мае следующего года. Встречайте». Однако встреча не состоялась: Валентин Фёдорович погиб в том же 1953 г. при перестрелке на озере Хасан с людьми в гражданской одежде, пытавшимися пересечь границу.

Мать, Штейнгауэр Ирма Адамовна, родилась в 1932 г., как и муж, в Саратовской области. Работала дояркой. Хорошо пела, любила русские частушки, хоть и исполняла их с большим акцентом.

В Поволжье Лидия Валентиновна много времени проводила с бабушкой и дедушкой. Дед – Штейнгауэр Адам Адамович, бабушка – Амалия Вильгельмовна Штейнгауэр, в девичестве Губер. Оба родились на Волге в 1901 г., в Куккусском кантоне, в колонии Бангердт. В 1920 г. поженились. В семье родилось 11 детей, из оставшихся в живых многие проживают в Германии. Лидия Валентиновна вспоминает, как было хорошо на Волге: огромный сад, где росли

яблони, груши, виноград, и небольшой огород, где выращивали картошку. В семье даже сами делали вино, топтали виноград ногами. В Поволжье дом был деревянным, все постройки на усадьбе: сарай, стойки, баня располагались под одной крышей. Места для ночлега членов большой семьи располагались в три яруса: в доме жили родители дедушки и их сыновья с семьями, и для детей наверху устраивали что-то наподобие полатей. Семья держала огромное количество скота, поэтому оказалась первой в перспективе на раскулачивание. Хозяйство пришлось разделить. Только это помогло спасти семью от выселения как кулаков – комиссия посчитала их середняками.

Родственник, работавший партийным секретарём в Республике Поволжья, посоветовал семье переселиться из Поволжья. В 1938 г. перебрались в менонитское село, «подальше от Энгельса и от властей». Здесь Адам Адамович был разнорабочим, а Амалию Вильгельмовну, как человека грамотного, определили весовщиком, она обмеряла и сено.

Только обжились в этом селе, как 9 сентября 1941 г. обрушился новый удар – весть о депортации в Сибирь. У Лидии Валентиновны остались в памяти рассказы дедушки о событиях этих ужасных дней. Семью Адама Адамовича отправили на эшелоне № 762 в «телячьих вагонах», по дороге умерло много людей из-за невыносимых условий: долгая, около двух недель, поездка, холод из-за сквозняков. Многие переселенцы простывали и всю одежду, какую только можно было, надевали на себя, а в сундуке оставляли лишь документы и выходные костюмы и платья. И вот, наконец, 24 сентября выгрузили в Чанах, в Новосибирской области, где семья и проживала до 1957 г. Первое время жили в землянке.

Деда в 1942 г. забрали в трудовую, отправили на лесоповал в Молотовскую область (современный Пермский край). Ушёл крепким здоровым мужчиной, а вернулся стариком в лохмотьях. Когда он пришёл домой, его не узнали родные дети, приняли за нищего старика. Но скоро всё разрешилось, и жизнь потекла своим чередом. В 1957 г. семья отправилась в Казахстан, в Джамбульскую область, так как бабушка и дедушка хотели жить в тёплых краях, и оставалась там до 1968 г. Адам Адамович работал сторожем-садовником в колхозном саду, Амалию Вильгельмовну тоже оформили в колхоз, но дед работал за неё, чтобы бабушка оставалась дома по причине болезни. С 1968 по 1977 г. жили в г. Новосибирске, а с 1977 до конца

своей жизни – в Тулинском учхозе «НСХИ» Новосибирского района Новосибирской области.

Лидия Валентиновна окончила Кемеровский государственный университет, обучалась на факультете педагогики и психологии. Затем училась в Омском педагогическом институте по специальности «преподаватель русского языка и литературы». Знает немецкий язык и считает, что в языке сибирских немцев 50 % – это диалект, а 50 % составляет литературный язык. Знание немецкого дало ей возможность учить маленьких детей немецкому языку. В 1980 г., после учебы и жизни в Омске, Лидия Валентиновна перебралась в село Александровское, где с 1965 г. обосновалась её мать. Дом, в котором она сейчас проживает, был перестроен в 1982 г. У Лидии Валентиновны трое дочерей: Ирина, Надежда, Олеся.

Лидия Валентиновна увлечённо занимается изучением своей родословной и восстановила её с 1752 г. до современности. Рассказывать о своём семейном древе она может без устали. Вкратце постараюсь изложить некоторые сюжеты из услышанной истории.

Отцовская линия ведёт отсчёт с прадеда из яицких казаков, который был женат на крещёной татарке. Прабабушка – Гамель Лизабет – чистая немка, она жила в Поволжье. Дед, Чернов Фёдор Андреевич, был только наполовину русским. Бабушка, Лидия Валентиновна постоянно называла её «баба Аня», родилась в 1895 г. и имела польско-литовско-немецкие корни. Деды по линии отца так же, как и бабушка с дедушкой по материнской линии, проживали в Поволжье.

Наиболее яркой личностью среди родственников старшего поколения стала Лизабет Гамель. Она с рождения оказалась сиротой: мать, Элизабет Шребер, умерла при родах, отец женился второй раз, и от второго брака у него появились два сына, которые уехали в Америку. Подростая Лизабет начала работать няней у своего кузена в Саратовской области. Кузен служил в военном ведомстве, имел приятеля Яна Масальского. Приятель был капитаном кавалерии, его мать – немка, а отец – польских и литовских кровей. Лизабет вышла замуж за Яна и приняла католичество, после венчания супруги уехали под Вильно. Отец Яна Масальского был игроком и, промотав всё своё состояние, разорился и умер в 1910 г. Лизабет отправилась в Поволжье, на родину, вместе со своими детьми, но вскоре вернулась в Вильно. Когда началась Первая мировая война, семья бежала вглубь России, в Сибирь, где жили дальние род-

ственники Яна Масальского, оказавшиеся здесь после восстания Тадеуша Костюшки. По дороге в Сибирь Лизабет умерла, умерли её сын и дочь.

Ещё одна дочь, т.е. «баба Аня», вышла замуж за поляка Йозефа до переезда в Сибирь. Её сыновей звали Станислав и Грегор (1909 г. рождения). Семья осела в Чанах, в 7 км от Бейбулатово (Новосибирская область). Вскоре Йозеф умер. «Баба Аня» была грамотной, владела четырьмя языками, хорошо знала русский, занималась шитьем. Грегор, чтобы прокормить семью, ходил по деревням и нанимался в разнорабочие. Так он оказался у Морозова в деревне Бейбулатово. Грянули революции 1917 г., и поляков начали отсылать в независимую Польшу. Морозов помог Грегору изменить в документах фамилию Масальский на Масальцев, чтобы не уезжать. Через некоторое время Грегор стал зятем Морозова, женившись на его дочери Лидии. «Баба Аня» вышла замуж за Чернова, который усыновил Станислава. Когда бабушку и дедушку Лидии Валентиновны по материнской линии сослали в Бейбулатово, Чернов был председателем колхоза.

Ещё в Поволжье бабушке по материнской линии, Амалии, врезалась в память Лизабет, одетая в красивое платье. Она шла вместе с детьми, среди которых была и её дочь – «баба Аня». Прошло много лет, однажды, уже в Сибири, Амалия заболела, и ее брат собирал для неё обрат и молоко. Все давали обрат, и единственной, кто давал молоко, стала «баба Аня». После выздоровления Амалия решила отблагодарить всех, а особенно «бабу Аню», которая очень напоминала ей женщину в красивом платье из Поволжья. Выслушав историю, Анна достала с самого дня сундука фотографию, показала и сказала, что женщина из воспоминаний – её мать Лизабет. Так красавица Лизабет соединила двух бабушек. Про эту встречу долгое время никто ничего не знал, секрет раскрылся Лидии Валентиновне только в 1965 г.

Сбор сведений о родословной стал неотъемлемой частью жизни Лидии Валентиновны. Она делает запросы в архивы, намерена съездить в Энгельс и в Саратов, чтобы самой поработать в архиве. Собранными данными она обменивается со своими родственниками из США, Южной Америки, в частности из Аргентины. Как сказала Лидия Валентиновна, родословная – это её первая «болезнь».

Второй «болезнью» стали цветы. Я лично смогла насладиться той благоухающей красотой, что расположилась возле дома – прекрасным садом-«рощицей», который, кажется, сможет вызвать вос-

хищение и подарить надежду и вдохновение любому, кто взглянет на него. Удивительно, но в таком небольшом и уютном саду произрастает более 30 видов лилий – это, скажем так, «жемчужина цветочной коллекции».

Лидия Валентиновна поделилась и воспоминаниями о том, как семья отмечала праздники. Особенно памятна Пасха. Перед праздником дедушка Адам плёл корзинки, туда засыпали землю и сажали зелень. После того как зелень проросла, в неё клали яйца, крашеные луковой шелухой, как символ новой жизни и говорили, что их принёс зайчик. На Рождество, Пасху, дни рождения Лидия Валентиновна вместе с бабушкой готовили традиционные блюда немецкой кухни: «кухе», «кребель», «шнитцсуп», молочный кисель. «Шнитцсуп» – это сладкий суп: варится компот из яблок, груш, кураги, делается «ривель» – крошка из муки, сахара, масла, всё это проваривается, добавляется молоко или сливки. «Кребли» делаются двух видов: с творогом и без него. Для теста требуются простокваша и сметана по 150 г., 3 яйца, третья часть ложки соды, соли, 3 ложки сахара. С творогом обычно делают «кребли» на праздник, при этом тесто не должно быть тугим. Раскатав его, следует порезать на ленты, потом на прямоугольники, затем красиво завернуть и жарить на масле.

«Кухе» – одно из самых распространенных блюд немецкой выпечки – готовится таким образом: тесто выкладывается на лист, смазывается яйцом и посыпается крошкой из муки, сахара и масла. По схожему рецепту готовятся фруктовые пироги, булочки. Вся эта выпечка делается из бездрожжевого теста. Кроме того, Лидия Валентиновна помнит, как бабушка стряпала хлеб на самодельных дрожжах, приготовленных из хмеля с отрубями.

Было очень интересно познакомиться с Лидией Валентиновной – человеком, который так увлечённо занимается изучением своего генеалогического древа, так восторженно рассказывает о своих идеях по дальнейшему обустройству дома и облагораживанию сада, человеком, кипящим энергией и щедро делящимся сведениями о немецких традициях.