

УДК 39+691.11
ББК 63.5+63.3(2)

Собирательство у башкир в горно-лесной зоне Республики Башкортостан в годы Великой Отечественной войны*

З.Ф. Хасанова

Институт этнологических исследований имени Р.Г. Кузеева УФИЦ РАН
(Уфа, Россия)

Gathering as a Mode of Livelihood for Bashkirs in the Mountainous Forest Area of the Republic of Bashkortostan in the Years of Great Patriotic War

Z.F. Khasanova

R.G. Kuzeev Institute of Ethnological studies, Ufa Scientific Centre RAS
(Ufa, Russia)

На основе анализа полевых этнографических материалов автора рассматривается собирательство у башкир в годы Великой Отечественной войны в горно-лесной зоне Республики Башкортостан. Сбор материала производился в 2010–2019 гг. в Архангельском, Абзелиловском, Белорецком, Бурзянском, Белокатайском, Балтачевском, Мечетлинском, Салаватском, Дуванском районах Башкирии. Башкиры в годы войны для выживания использовали традиционные занятия – рыболовство, охоту, лесные промыслы и собирательство, последнее занимало самое важное место, поскольку обеспечивало как пищей, так средствами для лечения людей от разных болезней. Собирательство у башкир начиналось ранней весной после холодной и изнурительной зимы. Как только появлялась первая зелень на горных склонах и степных холмах, жители деревень отправлялись по своим точкам за сбором съедобных трав, корнеплодов. Летом они собирали ягоды и плоды, а осенью – ягоды кустарниковых растений и коренья. Собранные растения употребляли как в сыром, так и в вареном виде. Из собранных трав готовили супы, из корней – лепешки, кашу, из ягод делали пастилу и использовали для приготовления начинки для пирога. Для многих башкир знания о растениях помогли выжить в тяжелые годы Великой Отечественной войны. Башкиры, несмотря на наличие огородов и садов, до сих пор занимаются сбором дикорастущих ягод и плодов.

Ключевые слова: Великая Отечественная война, башкиры, традиционная культура, собирательство, горно-лесная зона, культура жизнеобеспечения.

DOI 10.14258/izvasu(2020)5-15

Data in this article are based on the analysis of ethnographic field studies and materials conducted by the author. The study considers gathering as a mode of livelihood of the Bashkirs who inhabited the mountain forests of the Republic of Bashkortostan in the years of the Great Patriotic War. The materials were collected during the period 2010–2019 in Arkhangelsk, Abzelilovskiy, Beloretsk, Burzyanskiy, Belokatayskiy, Baltachevskiy, Mechetlinskiy, Salavatskiy, Duvanskiy districts of the Republic of Bashkortostan. For survival the Bashkirs used the traditional ways of livelihood – fishing, hunting, forestry and gathering. The last one was the most important mode, which provided them with food and served as a cure from different diseases. Typically, the Bashkirs began to collect plants and roots in early spring after cold and grueling winter, as soon as the first greens appeared on the mountains and hills. In summer, villagers collected berries and fruits, in autumn – berries of shrubs, plants and roots. Those roots and plants were consumed both raw and cooked. The collected plants were used for cooking soups, roots – for making flatbreads and porridge, berries – for making pastila and fillings for the pie. Knowledge of the plants helped many Bashkirs to survive their life during the Great Patriotic War. The Bashkirs, having allotments and gardens still like gathering wild berries and fruits.

Key words: Great Patriotic War, Bashkirs, traditional culture, gathering, the mountainous-forest area, subsistence practice.

*Работа выполнена по госзаданию ИЭИ УФИЦ РАН на 2020 год АА А А - А 18-118041290047.

Собирательство является одной из древних форм хозяйственной деятельности башкир, всегда занимавшей важное место в системе их жизнеобеспечения. Особую роль в жизни башкирского населения данная отрасль хозяйства сыграла в условиях адаптационных практик и жизненных стратегий во время социально-экономических и военно-политических потрясений в годы Великой Отечественной войны.

Для того чтобы выжить в тяжелое военное время, башкиры, обращаясь к опыту предшествующих поколений, использовали традиционные хозяйственные занятия – рыболовство, охоту, лесные промыслы и особенно собирательство, поскольку оно не только обеспечивало их пищей, но и средствами для лечения людей от разных заболеваний.

Цель данной статьи – изучить традиционные способы собирательства в годы Великой Отечественной войны у башкир горно-лесной зоны Республики Башкортостан.

Огромный вклад в исследование традиционно хозяйственного занятия – собирательства внес ученый-этнограф М.Г. Муллагулов [1, 2]. В своих работах он на основе полевого материала показал, что подсобные отрасли башкир, в том числе и собирательство, играли важную роль в системе их жизнеобеспечения. Исследователь, учитывая природно-климатические условия республики, пишет о способах сбора и употребления растений, а также выделяет архаичные способы и заимствованные у соседних народов.

В данной статье автором впервые обобщаются и вводятся в научный оборот новые полевые материалы по собирательству у башкир в годы Великой Отечественной войны. Источниковой базой исследования послужили полевые материалы, собранные автором в 2010–2019 гг. в горно-лесных районах Республики Башкортостан во время экспедиции и экспедиционных выездов в Архангельский, Абзелиловский, Белорецкий, Бурзянский, Белокаитайский, Балтачевский, Мечетлинский, Салаватский, Дуванский районы.

Территориальные рамки исследования охватывают горно-лесную часть республики, где наиболее богатый растительный ландшафт, поэтому собирательство было хорошо развито.

В статье используются общенаучные методы: сравнительно-исторический, научного описания, анализа и систематизации эмпирического материала. При полевых исследованиях автор опирался и на традиционный этнографический метод: глубинное интервью. Во время экспедиции было всего опрошено более 70 информаторов (женщин и мужчин) в возрасте от 80 до 95 лет, тех, у кого детство и юность приходились на годы войны. Интервью в основном проходило на башкирском языке, что позволило записать местные названия растительности.

Собирательство – сбор дикорастущих съедобных корней, плодов, ягод и др. Оно занимало важное место в системе жизнеобеспечения, играло немаловажную роль и в системе хозяйственного комплекса башкирского населения. Развитию этой отрасли хозяйства способствовала богатая флора Южно-Уральского региона. Ботаниками на территории Башкортостана было выявлено 74 вида съедобных дикорастущих растений и около 30 видов плодовых, большинство из которых растут в горно-лесной зоне республики [3, с. 100]. Произрастают здесь и редкие ягоды – черника, брусника, клюква, которые славятся своими полезными для здоровья человека свойствами.

Основной период для занятий собирательством – весенне-летний. При этом для каждого растения есть определенное время сбора. В апреле и начале мая у башкир начинался сбор березового сока. Обычно его заготавливали от здоровых и молодых деревьев. В военные годы сбором березового сока в основном занимались дети. По словам информаторов, этот напиток считается очень полезным для здоровья человека¹. Употребление березового сока хорошо известно по всей территории Башкортостана, где распространено это дерево².

Весной и в начале лета башкиры начинали собирать борщевик (балтырған (лат. *Heracléum*)), горец альпийский (кымызлык (лат. *Aconogonon alpinum*)), крапиву (кыр кесерткәне (лат. *Urtica*)), щавель (кузғалак (лат. *Rútex*)), свербигу (какы (лат. *Bunias*)), сныть (еҫле балтырған (лат. *Aegorodium*)), различные виды дикого лука (йыуа, оскон (лат. *Allium odórum*)), первоцвет (кәзә һакалы (лат. *Prímula*)) [3, с. 100].

Как только с гор сходил снег, люди отправлялись за диким луком (йыуа (лат. *Prímula*)). Как пишет М.Г. Муллагулов, сбор дикого лука был очень опасным занятием, так как он растет в основном на склоне гор [2, с. 30–31]. И поэтому в сборе участвовало несколько человек. Внизу один человек собирал, наверху другой страховал его. Молодые нежные листья и побеги лука ели в сыром виде, особенно диким луком любили дети. Его подавали мелко порезанным в смеси с творогом или кислым молоком. По словам информаторов, диким луком и сушили, и солили. Свежий и сушеный лук шел на суп. Иногда его использовали для консервирования мяса барсука, оленя³.

¹ Полевые материалы автора (ПМА) (записи 2017 г.) Гумеров М.Д. 1928 г. р., с. Азово, Архангельский район, Республика Башкортостан (РБ).

² ПМА (записи 2011 г.) Василова Ф.Р. 1929 г. р., с. Улькунды, Дуванский район, РБ ; Габдулхаков Г.А. 1924 г. р., д. Штанды, Балтачевский район, РБ.

³ ПМА (записи 2011 г.). Садритдинов Н.И. 1938 г. р., с. Ассы, Белорецкий район, РБ.

Щавель (кузгалак) и первоцвет (кэзэ һакалы) собирали практически все жители республики. В пищу шли листья и стебли щавеля до его цветения. Ели эту траву как в сыром, так и вареном виде. До сих пор щавель чаще используют для салатов и как начинку для пирога и пирожков (вместе с яйцами). У первоцвета ели только стебли в сыром виде. Сейчас многие собирают его в качестве лекарственной травы, которая помогает от кашля.

В июне, в начале июля башкиры собирали горец альпийский (кымызлык). Он рос преимущественно в тенистых местах на опушке леса, употребляли его в пищу в свежем виде.

Пожалуй, самой употребляемой пищей в годы войны являлась крапива (кыр кесерткәне), которую можно было собирать все лето. Она растет практически повсюду – во дворе, огороде, лесу. У крапивы в пищу употреблялись молодые весенние побеги и листья, очень богатые витаминами и солями, необходимыми для организма человека [1, с. 27]. Из крапивы готовили суп, лепешки. Для приготовления лепешек смешивали листья крапивы, муку, а иногда и отруби. Кроме крапивного супа, был распространен и суп из борщевика (балдырған ашы)¹. Растения употребляли в сыром виде, предварительно очистив стебель от кожицы, или варили из них похлебку. Информаторы рассказывают: «После работы в лесу собирали көпшә (местное название борщевика), көмбә (опята). Их варили и кушали»². Борщевик в сыром и вареном виде ели и русские, проживающие в горно-лесной части РБ³.

Свербигу (какы) башкиры собирали на лугах. В пищу использовали молодые стебли. Прежде чем есть, их очищали от кожицы. Ели свербигу преимущественно в сыром виде [2, с. 34].

Со слов информаторов выяснилось, иногда в пищу шла и лебеда (алабута (лат. *Átriplex*)), которая росла практически по всей территории Башкирии. Стебель и листья размельчали, из них делали лепешки, каши. Башкиры все лето могли собирать сныть (еҫле балдырған). Она растет в широколиственных лесах, в пищу употребляли в сыром виде⁴.

Все перечисленные выше растения до сих пор собирают, но в малом количестве. С каждым годом необходимость сбора растений теряется, что связано с тем, что сейчас в огородах выращивают щавель

(кузгалак), дикий лук (йыуа) и многие другие растения, полезные для здоровья⁵.

Еще одно растение – репейник (дегәнәк (лат. *Arctium lappa*)) башкиры использовали в пищу. Информаторы предоставили следующий способ приготовления: «Мы ели молодые листья репейника. Сначала их варили в воде, затем воду выливали, листья размельчали, смешивали с обратом молока. Потом ели»⁶. Кроме этого, корень репейника мололи, получали порошок, добавив его в муку, пекли лепешки.

Русские, проживающие в горно-лесной части Башкирии, рассказывали, что они тоже употребляли в пищу корень репейника, но кроме этого, «липовые листья ели – сушили, мололи, потом готовили лепешки»⁷. Также ели дикую морковь (куян тубығы (лат. *Dáucus caróta*)), «бывали случаи отравления. Еще крапиву с яйцом в печь ставили – так и ели»⁸.

Кроме трав в годы войны в пищу шли корневища растений. Главное место среди них занимала сарана – лилия кудреватая (һарына (лат. *Lilium mártagon*)), богатая крахмалом. Сарана растет в лесу или на его опушке. Чешуйчатые луковицы сараны варили в воде, запекали в золе, перетирали и варили из них в молоке кашу [3, с. 104–105]. Иногда луковицы ели и сырыми, особенно дети, сразу в лесу или в поле. Кроме сараны, собирали корневища следующих растений: зопник клубненосный (лат. *Phlomis*), рогоз узколистный (лат. *Týpha angustifolia*) и широколистный (лат. *Týpha latifolia*), стрелолист обыкновенный (лат. *Sagittaria sagittifolia*) [2, с. 36]. Практически все информаторы рассказывали об этих растениях и о том, как они выручали население в трудные годы войны.

В лиственных или смешанных лесах растет бубенчик лилиелистный (эттек (лат. *Adenophora liliifolia*)). В пищу употребляли его корень, который сушили после варки, затем перемальвали и получали муку, а из нее пекли хлеб. На склоне горы Ирмель собирали корневища растения радиола (алтын тамыр (лат. *Radiola*)), которые употребляли в пищу. Сейчас это растение находится на грани исчезновения⁹.

Дубовый желудь (сәтләүек, имән туйыры, имән алмаһы (лат. *Quercus*)) спас многих от голодной смерти в годы Великой Отечественной войны. Об этом

¹ ПМА (записи 2017 г.). Ганеева З.Г. 1927 г. р., с. Азово, Архангельский район, РБ.

² ПМА (записи 2010 г.). Галиуллина Р. И. 1928 г.р., д. Габдюково, Белорецкий район, РБ.

³ ПМА (запись 2009 г.). Зырянов В.А. 1946 г. р., с. Вознесенка, Дуванский район, РБ.

⁴ ПМА (записи 2019 г.). Низамова Н.Ф. 1937 г.р., д. Хамитово, Абзелиловский район, РБ.

⁵ ПМА (записи 2010 г.) Хамзин Г.Х. 1920 г. р., д. Кузгун-Ахмерово, Белорецкий район, РБ.

⁶ ПМА (записи 2019 г.). Шарафуллина Г.Ф. 1940 г.р., д. Кильдегулово, Бурзянский район, РБ.

⁷ ПМА (записи 2011 г.). Зверева М.И. 1930 г. р., с. Старобелокатай, Белокатайский район, РБ.

⁸ ПМА (записи 2011 г.). Остигова Л.Ф. 1938 г.р., с. Старобелокатай, Белокатайский район, РБ.

⁹ ПМА (записи 2010-2011 гг.). Гайсин А.И. 1933 г. р., с. Ассы, Белорецкий район, РБ.

рассказывала Р.И. Галиуллина из д. Габдюково Белорецкого района РБ¹. Желуди ели в жареном виде, перемалывали их в муку, из которой пекли хлеб. Это практиковалось у башкир, русских, украинцев, белорусов, удмуртов и других народов.

Особое место в пище башкир занимал и занимает хмель (комалак (лат. *Húmulus*)). Его сбор происходил в августе и начале сентября, собирали только шишки хмеля. Из них делали дрожжи для выпечки хлеба [4, с. 95]. До сих пор многие хозяйки собирают, сушат и готовят дрожжи. Как говорит информатор, хлеб, выпеченный на дрожжах из хмеля, быстро поднимается и намного вкуснее².

Сезон сбора ягод и плодов растений начинался с середины июля и продолжался до середины сентября. Собирали бруснику (лат. *Vaccínium vitis-idaéa*), чернику (лат. *Vaccínium myrtillus*), малину (лат. *Rúbus idáeus*), дикую вишню (лат. *Prunus subg. Cérasus*), клубнику (лат. *Fragária viridis*), землянику лесную (лат. *Fragária véscá*), калину (лат. *Vibúrnum ópulus*), рябину (лат. *Sórbus aucupária*), смородину лесную (лат. *Ribes rúbrum*), костянику (лат. *Rúbus saxátilis*), черемуху (лат. *Prúnus rádus*)³. Башкирки использовали разные приемы их переработки, заготовки и хранения.

Сушили ягоды земляники, клубники, малины, иногда вишни, черемухи. Ягоды, разложенные тонким слоем на доске, сушились на солнце или наверху печи. Высушенные ягоды хранились в подвешенных под потолком кухни мешочках. Они использовались как заварка и просто подавались к чаю, также из размоченных и протертых с сахаром ягод делали начинку для пирогов.

Кроме этого, готовили ягоды в домашнем масле. Для этого брали свежие ягоды брусники, иногда вишни, затем заливали теплым топленным маслом (нары май), оно постепенно пропитывалось соком ягод, становилось розовым. В таком виде ягоды сохраняли свой вкус и аромат до следующего лета. Сейчас этот способ хранения сохранился у башкир. Такое масло подают на стол гостям или во время мусульманских праздников (Ураза-байрам, Курбан-байрам) [5, с. 101].

Из ягод в годы войны часто готовили пастилу, для этого использовались различные ягоды, а также плоды яблони-дички. Слегка отваренные ягоды и плоды протирают сквозь сито, полученное пюре намазывают очень тонким слоем на подмасленные доски и сушат на солнце или на печи. Через несколь-

ко дней готовый продукт в виде тонких полупрозрачных пластин снимают, сворачивают и убирают. Готовую пастилу старались оставить на зиму.

Черемуха – одно из самых любимых башкирами растений. Сейчас блюда с использованием черемухи по-прежнему занимают почетное место в башкирской национальной кухне. Собранные ягоды сушили в теплой печи, толкли в большой деревянной ступе – киле или мололи на ручной мельнице. Готовая черемуховая мука в смеси с топленным маслом или сметаной использовалась в качестве начинки для пирогов «дружная семейка». В настоящее время для получения черемуховой муки пропускают плоды через мясорубку, а для начинки смешивают с различным вареньем (из смородины, лесных ягод)⁴.

Для чая собирали следующие травы: зверобой (нары мэтруска (лат. *Hypericum*)), душицу (мэтруска (лат. *Origanum*)), чабрец (тау мэтруска (лат. *Thýmus*)), мяту (хушбуй (лат. *Méntha*)), лапчатку гусиную (каз үләне (лат. *Potentilla anserina*)), листья вишни (сейэ (лат. *Prúnus subg. Cérasus*)), малины (эберсэ или тургай еләге (лат. *Rúbus idáeus*)), смородины (карағат (лат. *Ribes*)), цветы шиповника (элморон (лат. *Rósa*)), иван-чай (лат. *Chamaenerion*). Собранные травы связывали пучками и сушили под крышей сарая или под навесом. Во время войны из-за дороговизны натурального чая пили настой из разных трав и широко применяли чагу (лат. *Inonotus obliquus*)⁵. В лечебных целях повсеместно собирали чабрец («богородская трава»), душицу, зверобой, тысячелистник, мать-и-мачеху и другие лекарственные травы.

Существует другой вид обработки трав – собранные и смешанные травы и листья в свежем виде толкутся в большой деревянной ступе – киле пока не превратятся в однородную темную массу, которую затем сушат, разложив тонким слоем в тени [3, с. 106].

Растения использовались не только для заготовки пищи. Из травянистых растений башкиры летом (в июне) собирали дикую коноплю, ткали и шили себе и детям одежду, плели сетки для ловли рыбы. Конопля была незаменимым растением в жизни башкир в годы войны. Как рассказывает Р.И. Галиуллина, ее мама ткала коноплю, шила для односельчан одежду, красила их в зеленый и черный цвета⁶.

Лакомством в годы Великой Отечественной войны являлся «дикий мед», собранный дикими пчелами, который находили в дуплах деревьев (сосна, ель

¹ ПМА (записи 2010 г.). Галиуллина Р.И. 1928 г. р., д. Габдюково, Белорецкий район, РБ.

² ПМА (записи 2019 г.). Нургалина М.Ш. 1927 г. р., с. Аскарново, Абзелиловский район, РБ.

³ ПМА (записи 2011 г.). Абсалямова Ф.А. 1928 г. р., с. Шигаево, Белорецкий район, РБ.

⁴ ПМА (записи 2013 г.). Гайфуллина Ж.Ш. 1925 г. р., с. Мечетлино, Салаватский район, РБ.

⁵ ПМА (записи 2013 г.). Фаррахова А.С. 1918 г. р., с. Утяшево, Белокатайский район, РБ.

⁶ ПМА (записи 2010 г.). Галиуллина Р.И. 1928 г. р., д. Габдюково, Белорецкий район, РБ.

и др.). Сбор «дикого меда» был особенно характерен для башкир Бурзянского района, где до сих пор сохранилось борничество. Русские использовали дикий мед в качестве консерванта, перемешивая его с лесными ягодами для долгого хранения¹.

Из-за отсутствия в башкирских деревнях лекарств многие собранные травы и ягоды применяли в лечебных и оздоровительных целях: от простуды использовали мед, пили напиток из брусники, делали паровые ванны из зверобоя, душицы, чабреца, для натирания использовали пихтовое масло; от диареи – настойку пижмы, корни кровохлёбки, ягоды черемухи. Болезни желудка лечили отваром подорожника. Для лечения малокровья шел отвар корней шиповника, ягоды боярышника. Головную боль снимали при помощи напитка из иван-чая; от упадка сил использовали смесь трав из душицы, тысячелистника, чабреца. Кожные болезни лечили листьями подорожника, отваром чабреца.

По мнению этнографа С.И. Руденко, в прошлом башкиры редко собирали грибы (бәшмәк) [6, с. 114]. Первое упоминание об использовании в пищу грибов у башкир появилось в конце XIX в. у исследователя Д.М. Никольского. Он писал, что «лесные башкиры из грибов едят лишь грузди в вареном виде» [7, с. 11]. Грузди также помогали нашим информаторам пережить суровые военные годы. Башкиры собирали в основном грузди, подберезовики, рыжики, маслята. В редких случаях грибы употребляли в пищу, чаще их обменивали на другие продукты у русских, в основном на картофель. Для этого, например, башкиры Архангельского района ходили в села Дмитриевка и Архангельск, жители Белорецкого, Бурзянского и Абзелиловского районов – в села Авзян, Кага, Узьян, город Белорецк².

¹ ПМА (запись 2009 г.). Зырянов В.А. 1946 г. р., с. Вознесенка, Дуванский район, РБ.

² ПМА (записи 2019 г.). Сагадатов Х.Ш. 1927 г.р., д. Казмашево, Абзелиловский район, РБ.

Собирали плоды кустарника лещины обыкновенной (сәтләүеклек (лат. *Corylus avellana*)), по-другому – орешник. Орешки собирали на зиму, после сбора сушили, затем разламывали и ели³.

Важным подспорьем в военное время в культуре жизнеобеспечения русских крестьян являлись овощи, выращенные на огороде [8, с. 178]. У башкир было плохо развито огородничество, а некоторые им совсем не занимались. Те, у кого был огород, сажали только картофель, но из-за отсутствия опыта получали плохой урожай. Остальные башкиры покупали картофель или обменивали на вещи (тканые паласы, войлок), одежду, украшения (серебряные серьги), продукты (курут, сливочное масло) [9, с. 56]. Были случаи, когда весной выкапывали прошлогодние клубни картофеля, которые уже были гнилыми [10, с. 410]. Со слов информаторов: «...мы приносили их домой, чистили и тонким слоем размазывали как лепешку по металлической печи, когда она была готова, мы их соскребали»⁴.

Таким образом, собирательство у башкир было очень развито в связи с высоким разнообразием горно-лесных ландшафтов. Знания о травах, корнеплодах передавались из поколения к поколению. Очевидно, что люди в тылу в годы Великой Отечественной войны выжили во многом благодаря использованию возможностей экосистемы. Сейчас, несмотря на развитие садоводства и огородничества, сбор дикорастущих трав, ягод и плодов не потерял своего значения. Сохранились травники, которые по рецептам народной медицины собирают лекарственные растения.

³ ПМА (записи 2017 г.). Шайбаков Н. А. 1930 г.р., д. Азово, Архангельский район, РБ.

⁴ ПМА (записи 2018 г.). Сиражетдинова З.А. 1936 г.р., с. Серменево, Белорецкий район, РБ.

Библиографический список

1. Муллагулов М.Г. Архаичные способы хозяйства у башкир: традиции и новации. Уфа, 2014.
2. Муллагулов М.Г. Собирательство и рыболовство у башкир. Уфа, 2007.
3. Шакирова Н.Ф. Дикорастущие растения в традиционном питании башкир // Этнографическое обозрение. 1988. № 3.
4. Мигранова Э.В. Башкиры. Традиционная система питания: историко-этнографическое исследование. Уфа, 2016.

5. Хасанова З.Ф. Традиционные хозяйственные занятия башкир Инзерского бассейна (середина XIX – начало XXI в.). СПб., 2014.
6. Руденко С.И. Башкиры: историко-этнографические очерки. Уфа, 2006.
7. Никольский Д.П. Из поездки к лесным башкирам // Землеведение. Т. 2, кн. 4. 1895.
8. Щеглова Т.К. Собирательство как стратегия выживания и элемент системы жизнеобеспечения сибирской тыловой деревни в повседневных практиках военного време-

ни 1941–1945 годов по устным историческим источникам // Былые годы. Российский исторический журнал. 2015. № 35.

9. Галиева Ф.Г. Ресурсы мобилизации населения Башкортостана в годы Великой Отечественной войны // Вест-

ник Академии наук Республики Башкортостан. 2020. Т. 35, № 2 (98). DOI: 10.24411/1728-5283-2020-10206.

10. Башкирия в годы Великой Отечественной войны: сборник документов и материалов. Уфа, 1995.