

## Пища алтайцев

(Этнографический очерк)

**Л. П. Потапов**

В этнографической литературе вопрос о пище алтайцев совершенно не исследован. Нет даже сколько-нибудь подробного описания пищи как для алтайцев в целом, так и для отдельных их групп. Этот вопрос, как правило, не привлекал внимания исследователей, несмотря на то, что он имеет существенное значение для характеристики материальной культуры. В пище алтайцев, как и во многих областях их быта (одежде, жилище и т. д.), нашли отражение не только история развития культуры, но и некоторые культурно-экономические связи алтайцев с другими племенами и народностями. В характере пищи и способах ее приготовления, в терминологии, связанной с этим, нашел отражение также сложный процесс происхождения алтайцев в результате схождения, скрещения и раздробления различных племен и народностей Саяно-Алтайского нагорья и прилегающих к нему обширных степных районов. В данной работе делается попытка исследовать эту тему, опираясь на самые разнообразные источники. Мы старались выявить необходимый материал по интересующему нас вопросу для различных периодов истории алтайцев. К сожалению, это удалось сделать только частично — преимущественно в отношении южных алтайцев, используя данные археологических находок и некоторые письменные источники.

Наиболее ранние данные о пище древних наследников Горного Алтая дают раскопки памятников энеолита, или ранней бронзы, так называемых могильников афанасьевского типа. Самые ранние из этих памятников указывают, что главным видом пищи в это время было мясо диких зверей, судя по костным остаткам, преимущественно козули. Поздние памятники афанасьевского типа также свидетельствуют о большом значении мясной пищи у древних наследников Горного Алтая. И хотя в это время здесь появляются домашние животные (собака, лошадь, овца), скопления костей на стоянках (например в устье р. Куюма, правого притока Катуни) показывают, что преобладающим видом пищи было попрежнему мясо диких зверей, как крупных (козуля, марал), так и мелких (хомяк, лисица, заяц). Вместе с тем широко употреблялись в пищу стебли, корни и клубни различных дикорастущих съедобных растений, а также разные ягоды и кедровый орех, которыми так богат Алтай.

О разведении злаков в Горном Алтае в афанасьевское время материалов не имеется, но известно, что несколько позднее (в андроновское время) в предгорьях его злаки выращивали, и возможность проникновения их

в Горный Алтай в андроновское время, разумеется, не исключена. Для указанного времени нет также никаких данных об употреблении в пищу молока первых домашних животных. Мясо ели не только в жареном (на костре) или печеном (в золе) виде, о чем свидетельствуют обугленные костные остатки, но, вероятно, и в вареном виде; на это указывает наличие сосудов афанасьевского типа, позднее бронзовых котлов карасукского и скифского типов, пригодных для варки мясной пищи. Этим, собственно, и исчерпываются материалы о пище древнейших наследников Горного Алтая.

Более подробно о пище алтайцев можно судить по данным, относящимся к периоду ранних кочевников, примерно с первой половины I тысячелетия до н. э. В это время основным видом питания у южных скотоводческих племен Алтая становится молочная пища и мясо домашних животных. Молочная пища преобладала летом, когда доили скот, мясная — зимой, когда скот, в связи с переходом его на зимние пастища, переставали доить и молочные продукты употреблялись только в виде сыра или масла, заготовленных впрок в летнее время.

Как следует из сообщений китайских летописей, относящихся к первым векам до нашей эры, азиатские кочевники, в частности гунны, умели приготовлять кумыс и сыр.<sup>1</sup> О приготовлении кочевниками кумыса известно уже из сообщений Геродота (т. е. V в. до н. э.). Трудно допустить, чтобы это важное достижение культуры ранних кочевников было монополией одних лишь гуннских племен, если принять во внимание, что культурные связи и общение между кочевыми племенами Центральной Азии (Центральной в широком смысле, включая и ее восточную часть, т. е. Монголию) были развиты очень широко, благодаря кочевому образу жизни. И действительно, данные говорят, что алтайские кочевники гуннского и даже дагуинского времени умели делать сыр и кумыс. В раскопках Пазырыкского кургана II, производившихся С. И. Руденко в 1947 г., в погребальной камере знатного покойника был обнаружен мешок с сыром, положенным сюда, несомненно, в качестве погребальной пищи. Этот сыр, пролежавший в могиле 2 тысячи лет, великолепно сохранился, так как в могильной яме вскоре после захоронения покойника образовалась вечная мерзлота, оказавшаяся тем благоприятным условием, благодаря которому археологическая наука обогатилась уникальными в археологической практике находками. Обнаруженный в Пазырыкском кургане сыр является ценнейшим свидетельством о пище ранних кочевников Алтая. Кроме того, эта находка лишний раз убеждает в достоверности сообщений китайской летописи относительно культуры и быта кочевников как гуннского, так и послегуннского времени.

Молоко ранние кочевники Алтая употребляли в кислом виде, как это делали и позднейшие азиатские кочевники, вплоть до нашего времени. Это вполне естественно, ибо в условиях жизни кочевников, когда молоко сливалось в кожаную, деревянную или даже глиняную, но никогда не мытую посуду, сохранить его от сиксания не представлялось возможным. Жидкая молочная пища в летнее время была широко распространена. Простота и быстрота приготовления ее соответствовали кочевому быту. При постоянных передвижениях питательная жидккая молочная пища летом была весьма удобна для наездника. Она находилась всегда при нем же, у седла, в кожаной посуде, и чтобы утолить жажду и голод, не нужно

<sup>1</sup> Н. Я. Бичурин (Иакинов). Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена, I. М.—Л., 1950, стр. 58, 142.

было даже слезать с лошади. Последнее обстоятельство имело большое значение при длительных переездах, походах и т. п.

Ранние алтайские кочевники, несомненно, делали кумыс. Кочевание было неразрывно связано с разведением лошадей как более приспособленных для этого, выносливых, подвижных животных. Конское мясо и кобылье молоко были вскоре оценены по достоинству и стали наиболее распространенным видом пищи кочевников. Появление кумыса при кочевом образе жизни было делом вполне естественным: подоеенное кобылье молоко, слитое в кожаный сосуд, мешок из сырой кожи, подвергшееся взбалтыванию при езде в жаркий летний день, давало кумыс само собой. Кобылье молоко в сырой кожаной посуде обязательно подвергается брожению, а взбалтывание забродившего кобыльего молока является способом приготовления кумыса до сего времени. У киргизов и теперь лучшим по вкусу кумысом считается тот, который образовался при длительном переходе в мешке из шкуры козла, привязанном у седла. Современные казахи, еще сравнительно недавно кочевавшие, также особенно ценили кумыс, подвергшийся длительному взбалтыванию в кожаном сосуде *саба*, в котором его перевозили во время перекочевки.<sup>1</sup> Поэтому я не могу согласиться с моим излишне строгим рецензентом А. П. Окладниковым, который увидел в приведенной гипотезе о происхождении кумыса « явный налет общезвестного и традиционного для идеалистической буржуазной этнографии способа разрешения всех таких генетических проблем, например, проблемы открытия огня, обработка металлов или изобретения лука в результате некоего единичного случая, давшего толчок творческому уму индивидуального изобретателя, от которого его открытие должно было распространиться повсюду ».<sup>2</sup> Не говоря уже о том, насколько различны явления (открытие способов добывания огня, изобретение лука и появление кумыса), которые сравнивает рецензент, стремясь обнаружить в моей гипотезе налет идеалистической буржуазной этнографии, нельзя не обратить внимания и на то, что мне приписываются соображения, которых я не высказывал. Я никогда не подчеркивал и не писал, что кумыс появился в результате индивидуального творчества. Я подчеркивал только, что способ изготовления кумыса был известен еще ранним кочевникам, так как их образ жизни представлял для этого необходимые условия.

Как известно, в могилах ранних кочевников Алтая находят узкогорлые сосуды, в которых, видимо, покойнику ставили кумыс. Кроме того, в состав погребальной пищи ранних кочевников обязательно входила баарина, кости которой хорошо сохранились. Мясо алтайские кочевники того времени ели уже в вареном виде; это подтверждается тем, что костные остатки мясной пищи, находимые в погребениях, никогда не носят на себе следов обжаривания на огне, т. е. обугливания. Это вполне соответствует также способу приготовления мяса и у кочевников позднейших времен. Можно добавить еще, что ранние кочевники Алтая употребляли в пищу ячмень, который, как известно из раскопок Пазырыкского кургана I, употреблялся у них также для подкормки лошадей. Однако способ употребления ячменя ранними алтайскими кочевниками в качестве одного из продуктов питания остается для нас не известным.

<sup>1</sup> Ф. А. Фиельструп. Молочные продукты турков-кочевников. Сб. «Казаки», Матер. Комиссии экспедиц. исслед., в. 15, Изд. АН СССР, Л., 1930, стр. 269.

<sup>2</sup> Рецензию А. П. Окладникова на «Сборники Музея антропологии и этнографии» (тт. X, XI, XII) см.: Сов. этнография, 1950, № 2, стр. 230—231.

Наконец, как уже говорилось выше, ранние кочевники употребляли в пищу различные дикорастущие съедобные растения, как это делали и продолжают делать до настоящего времени их далекие потомки — современные алтайцы.

В период раннего средневековья, когда население Алтая входило в состав тюркских каганатов (VI—VIII вв.), основным видом питания древних алтайских тюрков-кочевников были попрежнему мясо и кумыс. На этот счет имеется прямое указание китайской летописи Танской династии. «Кумыс, — сообщает летопись, — является одновременно и опьяняющим напитком. При угождении им становились лицом друг к другу и пели песни».<sup>1</sup> В героическом эпосе алтайцев также говорится о пении песен при угождении вином.<sup>2</sup> Таким же образом на праздниках угождают друг друга молочной водкой (аракой) и современные южные алтайцы. Весьма возможно, что серебряные кувшинчики, находимые в богатых могилах тюркского времени, и кувшинчики, изображенные на каменных бабах Алтая, были предназначены для питья кумыса, как наиболее любимого напитка кочевников-скотоводов. Вместе с этим, китайская летопись отмечает, что хлеб также был известен тюркским кочевникам, а в периоды голода они употребляли в пищу кости животных, растертыми в порошок.<sup>3</sup> Это сообщение летописи находит подтверждение в позднейшем этнографическом материале южных алтайцев, что свидетельствует о культурно-бытовой преемственности современных алтайцев и древних тюрков Алтая. Еще в самом начале XIX в. в литературе появилось сообщение, в котором говорилось, что бедняки алтайцы собирали кости, объединенные своими богатыми сородичами, толкли их и бросали в кипящую воду, долго варили и затем пили чашками полученный навар.<sup>4</sup> Этот способ употребления в пищу растертых в порошок костей, видимо, и имеет в виду китайская летопись.

Хлебная пища была распространена на Алтае и в первую половину XII в., когда Алтай входил в состав государства киданей, или каратаев. В это время, как свидетельствуют археологические памятники, на Алтае получило развитие земледелие с применением искусственного орошения.

Ценные данные о пище алтайцев содержат русские письменные источники XVII и первой половины XVIII в. Они сообщают о некоторых видах пищи не только южных, но и северных алтайцев: шорцев, тубаларов, кумандинцев, челканцев. По этим данным, например, северная часть шорцев уже в первой четверти XVII в. сеяла хлебные злаки, и, следовательно, хлебная пища у них составляла уже тогда важную часть питания. Конечно, учитывая размеры и первобытную форму этого земледелия, нельзя предположить, чтобы такое земледелие полностью могло обеспечить хозяйство продуктами питания. Стало быть, мясо добываемое в тайге зверей, рыба, вылавливаемая в таежных речках, и различные дикорастущие растения составляли важную часть в общем питании северных шорцев. Как устанавливается документально, кумандинцы, частично также тубалары и челканцы получали хлебную пищу благодаря посевам ячменя. Они сеяли даже пшеницу (во второй половине XVII и первой половине XVIII в.).

<sup>1</sup> Н. Я. Бичурин, ук. соч., стр. 231.

<sup>2</sup> Н. Я. Никифоров. Аносский сборник (собрание сказок алтайцев). Омск, 1915, стр. 72.

<sup>3</sup> Н. Я. Бичурин, ук. соч., стр. 236.

<sup>4</sup> Н. Мамышев. Суп из костей. Вестник Европы, 1809, № 11, стр. 205.

К указанному времени относятся свидетельства русских исторических документов и относительно пищи южных алтайцев. Среди них имеются указания об употреблении в пищу алтайцами не только мяса домашнего скота и молочных продуктов, но и мяса диких зверей, особенно козуль и маралов, за которыми часть южных алтайцев постоянно следовала, буквально по следам, со своими небольшими стадами не только летом, но даже зимой, когда эти животные выходили в предгорные степи. Ячмень и различные съедобные корни, особенно корни пиона и сараны, также упоминаются в указанных документах в качестве продуктов питания. Встречаются сведения о пище зайсанов, т. е. правителей, составлявших знатную и богатую верхушку южных алтайцев. Кроме баранины, которая входила у них в обычное меню, говорится и о том, что зайсаны пили кирпичный чай.

Значительный материал о пище содержится в фольклоре алтайцев, особенно в исторических преданиях северных алтайцев и героическом эпосе южных. В наиболее широко распространенных рассказах и легендах северных алтайцев в качестве пищи фигурируют мясо зверей и птиц, дикорастущие растения (обычно кандык и сарана) и в меньшей степени рыба. Вот характерный отрывок из шорского фольклора, рисующий старинный быт шорцев: «Давным-давно тому назад было. У подножья тайги, на берегу воды, юрту поставив, мать и ребенок жили. Мясо зверей и птиц на огне жаря, в берестяном казане (котле, — Л. П.) снег оттаивая, питаясь, жили».<sup>1</sup> Мужчины в таких рассказах стреляют из лука зверей и птиц, а женщины копают сарану и кандык. В кумандинском предании говорится: «Раньше пашни не пахали, одежды не приготовляли, хлеба не ели. Пищей было мясо диких зверей и рыба».<sup>2</sup> Молочная пища в этих рассказах не упоминается, а если о ней и говорится иногда, то в отрицательном смысле, подчеркивается презрительное отношение к ней. В одной из таких легенд старик говорит дочери: «Ребенка твоего (родив) мясом зверей и птиц кормя, расти. Охотником будет. Молоком не души. Таежному человеку молоко пища разве?».<sup>3</sup> В преданиях северных алтайцев, относящихся к джуунгарскому периоду (XVII в. — первая половина XVIII в.), постоянно говорится о питании этих племен «в ойратское время» (ойрат-кан тужанды) дикими съедобными растениями и мясом зверей. В шорских преданиях обычно говорится, что весной шорцы собирали корни пиона (*Paeonia anomala*), затем их высушивали, растирали на ручной мельнице и делали из них лепешки или кашицу. Отмечается, что во время хронических зимних голодовок выживали только те шорцы, которые заготовляли на зиму корни пиона, зарывая их в землю в целях сохранности. Челканцы также запасали на зиму корни пиона. Они варили их перед употреблением три раза (чтобы уничтожить ядовитость), высушивали, растирали в муку, смешивали с ячменным толокном и делали лепешки. На зиму заготавливали также кедровый орех, который толкли вместе со скорлупой, добавляли толокна и делали из смеси колобки (*токчок*). Мясо зверей ели в жареном и вареном виде, а иногда только в сушеном, например тушки зверька сеноставки.

В фольклоре телеутов и южных алтайцев излюбленными образами пищи являются «горы мяса», варящегося в котлах, и «реки (озера или даже моря) араки-водки», выкуренной из молока. В этих гиперболических образах прославляется лучший вид угощения, а также довольство, сытая,

<sup>1</sup> Н. П. Дыренкова. Шорский фольклор. М.—Л., 1940, стр. 289.

<sup>2</sup> Н. П. Дыренкова. Охотничьи легенды кумандинцев. Сб. МАЭ, т. XI, 1949, стр. 128.

<sup>3</sup> Там же, стр. 287.

богатая пища. В них отражается в фольклоре идеал пищи кочевников. Вот почему конское надбрюшное сало сравнивается здесь с облаками, арака же иногда уважительно называется «большой или великой пищей». Из молочных продуктов или их производных, кроме араки, в героических сказаниях упоминаются кумыс, чегень, масло, различные виды сыра или творога, как, например: *курут, пыштак, эзегей, или эдъегей, арчи*. Все эти молочные продукты под теми же наименованиями сохранились в жизни современных южных алтайцев. Заслуживает особенного внимания упоминание в алтайском фольклоре о молоке дойных маралух, т. е. самок марала, а также дзеренух и лосих. Вероятно, что здесь мы имеем дело с отражением реальных фактов из истории культуры алтайских племен. В прошлом часть этих племен, вероятно, занималась разведением и доением оленей, как это делают современные тувины-тоджинцы. Кроме того, из русских исторических документов XVII в. хорошо известно, что некоторые тюркоязычные племена, например саянцы, наряду с обычным домашним скотом разводили и оленей, молоко которых употребляли в пищу. Достоверно известно, что саянцы в XVII в. распространяли свои кочевья и на Алтай и частично входили в состав ближайших исторических предков современных южных алтайцев. Подтверждением высказанного предположения может служить еще тот факт, что в кумандинских охотничих легендах духи — хозяева гор, фигурирующие чаще всего в образе рыжих женщин или девиц, доят не только маралух, но и оленух.<sup>1</sup> Так как фантастический мир духов-хозяев создавался кумандинцами довольно точно по образцу их реальной жизни, то позволительно видеть в подобных легендах правдивые и ценные указания на характерные старинные черты культуры и быта этих племен.

Из мясной пищи в фольклоре упоминаются, кроме мяса вообще, вариенного в котлах, мясо и курдюк барана, жир трехлетней кобылицы, конское надбрюшное сало, мясо и потрохи марала, копченое мясо марала, шашлык из марала, марал на вертеле, мясо козули, костный мозг *тилик* как лакомство, *сюме кабырга* (т. е. самое нижнее хрящевое ребро лошади), почки, мозг и печень убитых зверей, суп из зайца, мясо птицы. Иногда говорится и о рыбе, но преимущественно как пище бедняков. Мясо — наиболее лакомый и любимый вид угощения как на ханских пирах, так и на пирах богатырей, на народных празднествах. Во время таких угощений его едят доотвала, и в былинах обычно говорится:

У гостей от жевания челюсти занемели,  
Глаза гостей жиром заволокло,  
На ногах уже не в силах стоять,  
Гости из дверей на животе выползают.  
Собаки от сытости лежа лают.

Из хлебной пищи в фольклоре южных алтайцев упоминается *талкан* из ячменя и *коче* — похлебка из цельных зерен ячменя; из дикорастущих растений — кандык, сараан, борщевик, ревень и ягоды. Наконец, говорится и о *улюм чикир*, или просто *чикир*, под которым подразумеваются, видимо, сахар или восточные сладости. Таким образом, фольклорный материал свидетельствует о тех же основных видах пищи, которые нам известны по приведенному выше историческому материалу. Отсюда можно заключить, что состав пищи алтайских племен на протяжении длительного периода их исторической жизни оставался в основном одним и тем же и не подвергался коренным изменениям.

<sup>1</sup> Н. П. Дыренкова. Охотничьи легенды кумандинцев. Сб. МАЭ, т. XI, 1949, стр. 121.

Посмотрим теперь, что представляла собой пища алтайцев в предреволюционный период. Здесь мы привлечем этнографический материал, собранный нами в течение двадцатилетней полевой работы среди алтайских племен, а также содержащийся частично в опубликованных этнографических работах об алтайцах.

Наиболее распространенным видом пищи южных алтайцев до революции были молочные продукты и мясо. Хлебная или мучная пища играла весьма незначительную роль в их питании, даже в богатых семьях. Молоко здесь, как было показано выше, составляло главный пищевой продукт с древнейших времен. Понятно, однако, что молочная пища отличается гораздо большим разнообразием у современных алтайцев, чем у ранних кочевников. Алтайцы не пили раньше сырое молоко, а употребляли его обязательно в кислом виде или переработанным в твердые пищевые продукты — сыры. Может быть, это происходило потому, что в условиях раннего кочевого быта, когда посуда изготавливалась из кожи или дерева, предохранить молоко от сбивания было невозможно. В силу этого все внимание и накопление хозяйственного опыта алтайцев в смысле приготовления молочных продуктов шло по линии обработки кислого молока. В настоящее время, когда бытовая обстановка алтайцев колхозников в корне изменилась, когда у них появилась хорошая гигиеническая посуда фабричного изготовления, в их пищу вошло сырое молоко.

Основным видом кислого молока у южных алтайцев был и продолжает оставаться чегень. Этим термином, обозначающим по-монгольски кумыс, алтайцы повсюду называют коровье молоко, заквашенное копченой копчиковой костью лошади или копченой жилой (*учук*) лошади, коровы, овцы. Алтайский чегень у других тюркоязычных племен обычно известен под наименованием *айран*. Так называется он, в частности, и у соседей алтайцев — хакасов-качинцев. На Алтае термин *айран* тоже известен. Однако он оказался вытесненным монгольским термином чегень, как нам кажется, не только потому, что этот термин принесли с собой монголы, вошедшие в этнический состав южных алтайцев и ассимилировавшиеся в их среде, но и потому, что изготовление этого продукта происходит у алтайцев по монгольскому образцу, т. е. из сырого молока. У тюркоязычных же кочевников *айран* изготавливают из кипяченого молока. Правда, и алтайцы кое-где делали этот напиток из кипяченого молока, что, вероятно, способствовало сохранению термина *айран*.

Заквашивание чегена происходит ранней весной, когда удои молока становятся обильными. В качестве закваски, кроме копченых жил и копчиковой кости, употребляют часто копченый сыр (*курут*). В заквашенное молоко, находящееся в большом кожаном сосуде или высокой узкой деревянной кадке цилиндрической формы, добавляется свежее молоко почти после каждого удоя, которое перемешивается со скисшим деревянной мешалкой (в виде длинной палки, имеющей на конце деревянный кружок с отверстиями). Южные алтайцы называют кожаный сосуд для хранения чегена большей частью по-монгольски — *архыт*, хотя местами употребляют и старинный тюркский термин *саба*. Любопытно, что у тубаларов, жителей тайги, еще в недавнем прошлом типичных охотников-звероловов, — это тюркское название для большого кожаного сосуда бытовало до наших дней, по применительно к берестяному сосуду, в котором приготовляли ячменную брагу для жертвоприношения духам-покровителям. Термином *саба* они называли и самую жертвеннную брагу, приготвляемую из моченых зерен ячменя, толокна и воды, подвергшихся брожению. Это обстоятельство может служить косвенным указанием на то, что в этногенезе тубаларов приняли участие тюркоязычные кочевники Алтая еще

в домонгольский период, когда широко бытовал упомянутый тюркский термин *саба*, который и сохранил свое старое название в области культа.

Чегень в летнее время был наиболее употребительной пищей рядового алтайца. По старым правилам гостеприимства, еще бытующим местами до сего времени, каждого вошедшего в юрту хозяина последней непременно угождала чегенем. Обитатели юрты сами в течение дня то и дело подходили к семейному сосуду с чегенем, стоявшему на женской половине юрты и пили его, зачерпнув деревянной чашкой. Бедняки пили чегень, добавляя в него горсть талкана (ячменного толокна) или круину толченого жареного ячменя (*томон*). У них чегень играл роль основного продукта питания. Нам приходилось наблюдать в 30-х годах этого столетия употребление чегеня в качестве особого блюда, в смешении с вареным картофелем.

Главное же значение чегения в жизни алтайцев еще в недавнем прошлом состояло в том, что из него получали (путем предварительной перегонки его в молочную водку) творожистую массу, из которой делали кислый сыр *курут*, заготовлявшийся впрок, преимущественно на зиму, в возможно большем количестве. О способе изготовления этого сыра будет сказано дальше. Теперь же опишем другие напитки, приготовляемые из кислого молока: кумыс и араку.

В отличие от чегения, кумыс (*кымыс*) у южных алтайцев был распространен мало и составлял привилегию богатых скотоводов. Приготавлялся он также из кобыльего молока (рис. 1), но по своим вкусовым качествам далеко уступал кумысу, изготовленному казахами, живущими в Усть-Канском районе и в Чуйской степи.

Широко распространенным опьяняющим напитком у алтайцев была арака — молочная водка, не вышедшая из употребления и по сию пору. Для ее изготовления употребляют весьма простой перегонный аппарат, широко распространенный у тюркских и монгольских кочевников. В большую чугунную чашу (*казан*), поставленную на таган, вливают 5—6 ведер чегения и плотно закрывают ее деревянной крышкой сферической формы, состоящей из двух половинок. На места соединения крышки с котлом кладут тряпицы, которые обмазывают грязью, смешанной для прочности с конским навозом. Под котлом разводят огонь. Пары кипящего чегеня проходят по двум изогнутым деревянным трубкам, вставленным одним концом в крышку аппарата, вторым в чугунные кувшины, помещенные в деревянную колоду с холодной водой и предназначенные для собирания араки. Охлаждаясь в этих кувшинах, пары чегеня образуют молочную водку — араку, довольно крепкую, на вкус слегка кисловатую, пахнущую дымом. Пьют араку обычно в теплом виде из маленькой деревянной чашечки (*чочой*), ходящей по кругу, ничем не закусывая. Большое количество выпитой араки вызывает сильное опьянение, которое довольно быстро проходит. Распитие араки у южных алтайцев сопровождалось определенным церемониалом. Этому вопросу мы посвятили специальную работу, поэтому здесь останавливаться на нем не будем.<sup>1</sup>

Описанные жидкые молочные продукты, столь характерные для скотоводов-кочевников вообще, совершенно неизвестны северным алтайцам. Даже абаканские шорцы, которые в течение двух столетий живут, занимаясь скотоводством, в тесном соседстве со скотоводами-кочевниками качинцами, как правило, кобылиц не доили и кумыса не делали. Они

<sup>1</sup> Л. П. Потапов. Древний обычай, отражающий первобытно-общинный быт кочевников. Тюркологический сборник, 1, Изд. АН СССР, 1951, стр. 164—175.

доили только кобылиц-переходок (*кызыр*) и молоко употребляли с лечебной целью. Его пили сырьим как средство от кашля. Поили свежим кобыльим молоком и слабых детей. Следует отметить, что в шорском героическом эпосе фигурируют все молочные продукты, типичные для кочевников. Однако, как мы показали в специальной работе, героический эпос отражает у шорцев участие в их этногенезе кочевников телеутов и монголов, которым, собственно, и принадлежит этот жанр фольклора. Поэтому героический эпос у шорцев не может служить источником для выяснения исторических корней шорской культуры, являющейся в своей основе культурой пеших охотников-звероловов.<sup>1</sup>



Рис. 1. Доение кобылицы. (Фот. МАЭ, № 4124-35).

Из других жидких молочных продуктов алтайцев отметим *каймак* — сливки, снятые с кипяченого молока, и *брёме*. Для получения *брёме* в закипающее молоко льют воду, заправленную мукой или талканом, и остужают. При остывании сверху на молоке образуется густая жирная масса, сладковатая на вкус. Это и есть *брёме*. *Брёме* едят с хлебом, сырчиком (*курут*), из нее сбивают масло.

Упомянем еще о двух жидких молочных продуктах, являющихся побочными при изготовлении сырчика и масла. Мы имеем в виду прежде всего сыворотку (*сары-су*), образующуюся при сливании в холщевый мешок творожистых остатков после выкушивания араки из чегена (рис. 2), и пахту (*тордо*). Раньше сыворотку употребляли в пищу бедняки, получая ее за свой труд у богачей. Пахта, получаемая при сбивании масла, также употреблялась ими в пищу, причем когда ее пили, обычно добавляли в чашку пахты горсть талкана. Современные алтайцы колхозники сывороткой поят скот.

<sup>1</sup> См. мою рецензию на работу Н. П. Дыренковой «Шорский фольклор» (М.—Л., 1940) в журнале «Советская этнография» (1948, № 3, стр. 198—203).

Из твердых молочных продуктов опишем различные виды сыра и творога (рис. 3, 4). На первое место по хозяйственному значению нужно поставить кислый сыр *курут*, или «сырчик», как его называет местное русское население. Кислый курут широко (под этим же названием) известен многим тюркским народам и племенам. Слово *курут* фигурирует как название подати в уйгурских юридических документах, отражающих хозяйственную жизнь уйгуров Турфанского оазиса XII—XIV вв.<sup>1</sup>

Очевидно, сыр курут уже в то время входил в состав натуральной подати, как и позднее во времена монгольского владычества на Алтае, когда алтайцы были обязаны снабжать продовольствием монгольских чиновников. Вероятно, о куруте говорит и В. Рубрук, описывая у татар твердые, «как выгарки железа», сырки *груут*.<sup>2</sup>

Алтайцы делают курут из отжатой и спрессованной творожистой массы, полученной в результате перегонки чегеня на араку (рис. 3). Они уверяют, что если не перегнать чегень на араку, то курут из него выходит весьма низкого качества. Приготовленный для курута творог режут на квадратные плоские куски (иногда круглые) толщиной в «два пальца» (*эки элу*), как говорят алтайцы, затем кладут на решетку из деревянных прутьев, установленную над костром в юрте. Здесь курут довольно быстро сушится

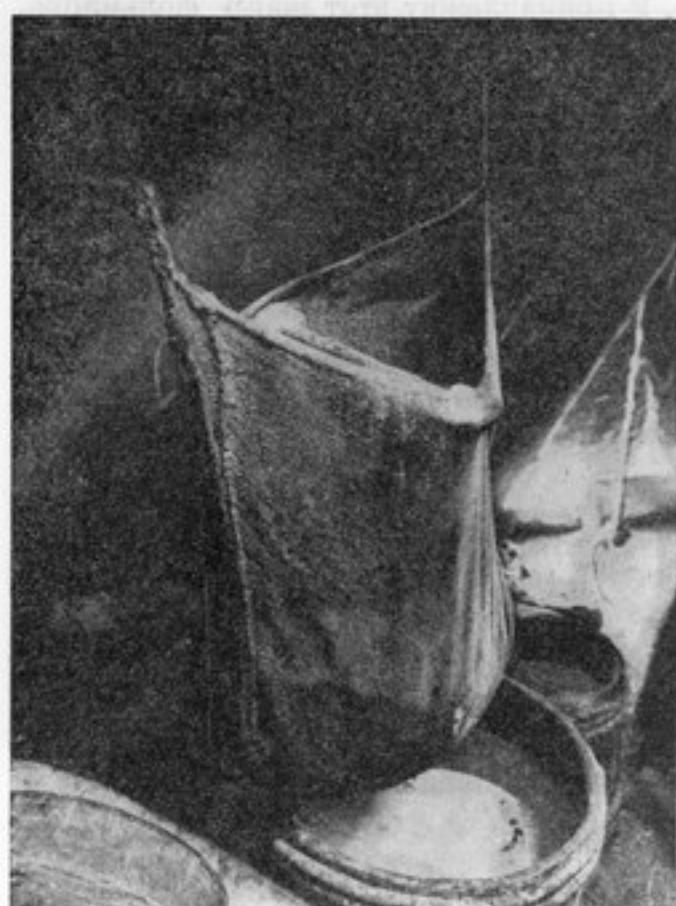


Рис. 2. Мешок для творога. (Фот. МАЭ, № 4121-15).

и коптится над дымом костра, ибо костер в юрте поддерживается в течение круглых суток. Высушенные куски курута нанизывают на шнур и целыми связками развешивают по стенам юрты. В таком виде сырчик сохраняется годами (рис. 5).

До революции и даже в первые годы после нее, вплоть до перехода южных алтайцев к колхозному строю, курут заменил им хлеб. В дореволюционное время если семья в течение лета не имела возможности заготовить достаточного запаса курута на зиму, то зимой она голодала. Примитивное земледелие у южных алтайцев не могло иметь сколько-нибудь существенного значения в их пище, так как, по данным 1908 г., 51.5 процента населения алтайцев совершенно не сеяли хлеба, а 32.6 процента сеяли ячмень в очень небольшом количестве, во всяком случае менее 1 гектара на хозяйство. Потребность в питании не могла быть удовлетворена в массе рядовых алтайцев покупкой хлебных про-

<sup>1</sup> W. Radloff. Uigurische Sprachdenkmäler. Leningrad, 1928, документы № 14 и 21.

<sup>2</sup> В. Рубрук. Путешествие в восточные страны. Перевод А. И. Малеина. Изд. А. С. Суворина, СПб., 1911.



Рис. 3. Творожистая масса после перегонки араки. (Фот. МАЭ, № 4121-14).



Рис. 4. Просушивание сыра на солнце. (Фот. МАЭ, № 4124-41).

дуктов. Это было невозможно для них не только в силу неразвитости торговли на Алтае, отсутствия местных рынков, но главным образом потому, что экономическое положение трудящихся алтайцев было крайне тяжелым и исключало возможность покупки зерна или муки. Следовательно, хлебная пища у 80 процентов алтайского населения либо отсутствовала, либо занимала весьма небольшое место в их питании. Таким образом, основой питания алтайцев продолжала оставаться молочная пища. Нужно, однако, иметь в виду, что в период с сентября по март скот у алтайцев, при пастбищной системе хозяйства, переставал доиться, поэтому свежие молочные продукты не могли покрывать постоянную нужду в питании. Обеспечить же питание мясом на все зимнее время было не под силу даже середняцкому скотоводческому хозяйству. Вот почему так важен и необходим был запас курута. Без всякого преувеличения можно сказать, что до революции курут играл такую же роль в повседневной жизни южных алтайцев, как хлеб в жизни русского крестьянинна. Само собой разумеется, что в зажиточных и байских хозяйствах курут был второстепенным видом пищи, ибо такие хозяйства имели возможность осенью (с наступлением холода) обеспечить себя на зиму достаточным количеством мяса, закалывая от 15 до 30 лошадей или коров и по 50—60 баранов. Кроме того, байские хозяйства закупали хлебные продукты (зерно и муку) и, таким образом, курут у них хотя и входил в ежедневный рацион, но не имел в нем решающего значения. Запасы курута в богатых хозяйствах были весьма большими, что позволяло многим богачам подкармливать бедноту в зимние месяцы и за это эксплуатировать ее труд. Интересно привести здесь некоторые расчеты алтайцев относительно курута. Они считают, что от одной коровы в течение летнего удоя можно заготовить до 50 плиточек курута при среднем (дореволюционном) удое алтайской коровы — 7—10 литров в сутки. Чтобы получить представление о том, что может означать такое количество курута в питании семьи, снова сошлемся на расчеты алтайцев. По их определению, на семью в 5 человек требуется 3 плитки курута в день, если нет другой пищи. Стало быть, годовой продукции от одной коровы в виде курута хватало на питание семьи в 5 человек примерно на полмесяца. Следовательно, чтобы просуществовать 6 тяжелых месяцев в году, при указанных выше условиях, алтаец должен был иметь не менее 12 коров. Это было большинству алтайцев не под силу. По данным статистико-экономического обследования 1897 г., 72.6 процента алтайских хозяйств имели менее 12 голов крупного рогатого скота и, стало быть, не могли обеспечить себя сырчиком, полученным из молока от собственных коров. Многие из них поэтому брали на лето дойных коров у богачей за отработки на довольно тяжелых условиях, известных под термином *полыши*.<sup>1</sup>

Несколько слов о способе употребления курута в пищу. Обычно курут ели, запивая чаем. В летнее время чай кипятили с молоком, добавляя в него соли и немного масла. Надо сказать, что с таким чаем курут довольно приятен на вкус, несмотря на высокое содержание в нем кислоты. В зимнее время часто курут растворяли в воде и получали напиток, напоминающий по вкусу айран или чегень; в него всыпали ячменный талкан, если таковой имелся. В богатых семьях курут ели, обмакивая в сливки, сметану, масло, а зимой еще в мед. Отличаясь кислым вкусом, курут, по словам алтайцев, очень сытен и, видимо, весьма питателен, поскольку он, составляя в дореволюционное время единственную

<sup>1</sup> Об этой форме эксплуатации см.: Л. П. Потапов. Очерки по истории алтайцев. Новосибирск, 1948, стр. 296—298.

пищу многих алтайцев зимой, обеспечивал им не только жизнь, но и работоспособность.

В отношении других видов молочных продуктов алтайцев ограничимся самыми краткими сведениями. Все они сохранились в пище южных



Рис. 5. Сырчики на вешалках. (Фот. МАЭ, № 4124-40).

алтайцев до наших дней, хотя занимают в ней теперь второстепенное место. Один из таких продуктов, представляющий собой творожистую массу (остатки чегена, перегнанного на араку), высушеннную на солнце в мелко накрошенном виде, а иногда в виде колобков, носит название *ириген*. Из него делают также небольшие круглые лепешки, которые затем сушат на солнце и нанизывают на нитку. Лепешки эти заготавливаются впрок

в качестве запаса на зиму. В Усть-Канском и Онгудайском районах этот вид сущеного творога называют *аарчы*. Вообще же термином *аарчы* называют творог, образующийся на стенках кожаного сосуда, в котором хранят чегенъ. Этот творог заготавливают поздней осенью, помещая его в сущеном виде в коровьи или бычьи пузыри, с прибавлением туда масла, и замораживают для длительного хранения в течение зимы.

*Аарчы* нередко берут с собой охотники, отправляясь на зимний промысел зверя.

Алтайцам известен и пресный вид творога и сыра, считающийся лакомством. Пресный творог получают путем прибавления в кипящее молоко



Рис. 6. Приготовление сладкого сыра. (Фот. МАЭ, № 4121-40).

небольшого количества чегеня, после чего молоко кипятят до тех пор, пока оно не превратится в творог красного цвета, который уже носит название *эдъегей*, или *эзегей*. Пресный сыр под названием *пыштак* алтайцы приготовляют следующим образом: кипятят в котле свежее молоко, льют в него чегенъ, в результате чего оно сразу свертывается. После этого свернувшееся молоко сливают в холщевый мешок (рис. 6), который туго завязывают веревкой и кладут под пресс. Спрессовавшийся сыр режут на куски и едят с чаем. Сыр этот желтоватого цвета, маслянист, мягок и имеет сладковатый вкус.

Северные алтайцы творог и сыр не делали.

Описание основных и наиболее распространенных молочных продуктов у алтайцев можно закончить сообщением о способе приготовления масла (*сардю*). Раньше его приготавливали примитивным домашним способом, за исключением некоторых богачей, которые имели сепаратор и ручную маслобойку. При обычном способе приготовления масла брали *брёме*, помещали его дней на десять в чугунную чашу (*казан*), а затем эту загустевшую массу отжимали руками. Потом лили в уже отжатую массу

холодную воду и снова отжимали (рис. 7, 8). После этого из отжатой и промытой массы вытапливали масло в котле над костром, сливали его в продымленные коровьи пузыри и подвешивали в юрте. Такое масло было весьма невысокого качества и пахло дымом. Выход масла при таком способе его изготовления был невелик. Оно не имело сбыта, им запасались впрок на зимнее время только для личного потребления. Масло обычно прибавляли в чай, сваренный с молоком и солью, обмакивали



Рис. 7. Приготовление масла. (Фот. МАЭ, № 4124-53).

в него сырчик, иногда смешивали с талканом. Как правило, на масле ничего не жарили, ибо жарение в посуде алтайцам не было известно, за исключением тех, которые жили в условиях тесного культурного общения с русским населением Алтая.

Такой была, в основном, молочная пища у алтайцев, живших в условиях кочевого скотоводческого хозяйства и быта. Отметим еще, что приготовление молочной пищи у южных алтайцев всегда считалось женским занятием.

Существенное значение в питании как южных, так и северных алтайцев имела мясная пища: у южных алтайцев — мясо домашнего скота, а у северных — мясо диких зверей. Разумеется, и южные алтайцы охотно употребляли в пищу мясо диких зверей, на которых они охотились,

как, например, мясо козули, марала, дикого козла (*таян теке*) и дикого барана (*архар*). Мясо горного козла и барана считалось большим лакомством и редкостью, так как эти животные обитали в трудно доступных, диких местах и охота на них представляла большие трудности. Еще 20—30 лет тому назад охота на них и употребление их мяса были ограничены запретами, вытекающими из религиозных воззрений алтайцев. Мясо упомянутых зверей нужно было есть без соли. Нельзя было варить его одновременно (в одном котле) с мясом какого-либо другого животного. Нарушение этих запретов, по мнению алтайцев, влекло за собой неудачу в охоте. Охота на козуль и маралов для некоторых групп алтайцев еще в половине XVIII в. играла настолько важную роль, что малообеспеченные скотом алтайцы следовали со своими маленькими стадами за сезонным ходом этих животных. Однако преобладающей пищей было у них мясо домашнего скота. При этом только в семьях богачей — зайсанов и баев — мясная пища занимала большое место. В семьях среднего достатка в течение года кололи не больше 2—3 коров или лошадей и 3—5 овец или баранов. Беднота питалась мясом редко и случайно, главным образом тогда, когда их богатые соседи устраивали угощение по случаю какого-либо события (свадьба, камлание и т. п.), куда беднота стекалась, разумеется, без всякого приглашения. В сообщении Мамышева, относящемся к началу XIX в., на этот счет говорится: «Высший класс людей сего народа (алтайцев, — Л. П.) обыкновенно питается одним только вареным мясом, а низший довольствуется остатками от пищи богатых земляков своих и супом из костей. Приготовление костей самое простое. Истолкни их в мелкие части, бросают в известном количестве в кипящую воду, варят весьма долго и когда, по мнению их, довольно получит кипяток от костей навару, прибавляют несколько ячменной крупы, называемой у них курмачем, не такой, как у нас, но гораздо крупнее, и можно сказать, одни только голые зерна; варят несколько еще, и потом сок сей пьют из чашек».<sup>1</sup>

В. Радлов, неоднократно посетивший Алтай в 60-х годах, несмотря на свою склонность замалчивать классовое расслоение алтайцев, классовые различия в их быте, все же не мог обойти различия в пище богатых и бедных алтайцев. Вот несколько высказок из его сводной работы: «При забое скота (на мясо) собираются не только родственники, но и со всех сторон стекаются неимущие соседи и окружают... это место. Все присутствующие мужчины стремятся чем-либо помочь при убое, при сдирании и разделывании туши. Кровь собирается в чашки и по большей части попадает в шалапи неимущих соседей; небольшая часть крови выпивает в свежем виде. Точно так же бедняки стараются завладеть теми внутренностями, которыми богачи пренебрегают. За эту добычу им приходится вступать в бой с собаками, которые со всех сторон пробираются к такому месту».<sup>2</sup>

Как и насколько удавалось беднякам угоститься мясом на празднестве, видно из другого описания Радлова: «Гости в юрте располагаются строго по рангу в зависимости от занимаемого ими положения и оказываемого им почтения; бедняки, глотающие слюнки, присаживаются около двери... Когда все гости получили свою часть, то оставшиеся куски выбрасываются за дверь; ожидающие за дверью голодные бедняки жадно ловят их, причем им приходится отгонять от них собак... Знатные гости, съев лучшее мясо, бросают кости бедным, которые ножом и зубами удаляют с костей

<sup>1</sup> Н. Мамышев, ук. соч., стр. 205.

<sup>2</sup> W. Radloff. Aus Sibirien, Bd. I. Leipzig, 1884, стр. 302.

все съедобное».<sup>1</sup> Далее у Радлова говорится о том, как знатные гости, покончив с вареным мясом, принимаются за мясо, зажаренное на костре на палочках, наподобие шашлыка, и «заглошают его с такой же жадностью, а остатки, как и прежде, бросают бедным и собакам».<sup>2</sup> Из этого описания видно, какое значение имела для бедноты возможность полакомиться мясом у богатых соседей благодаря идеализируемому и восхваляемому Радловым «широкому гостеприимству». Последнее



Рис. 8. Вытапливание масла. (Фот. МАЭ, № 4121-43).

Радлов считал столь важным фактором в жизни алтайцев, что находил возможным утверждать, что бедняк умер бы с голоду, если бы у богатого не было большого избытка пищи, который позволял ему оказывать широкое гостеприимство всем, посещающим его юрту.<sup>3</sup>

О крайне малом значении мясной пищи в жизни бедняков алтайцев мы имеем и более позднее свидетельство исследователя С. П. Швецова, относящееся к концу XIX в. Он писал, что «мясо как постоянная пища составляет достояние не всех, а лишь зажиточных, бедняки же пользуются им лишь в редких случаях: молений, совершаемых время от времени камом, не реже одного раза в три года, каких-либо празднований, а также в случае падежа скота от бескорьи, когда они поедают павшую скотину, да в гостях».<sup>4</sup>

Отметив роль мясной пищи в питании различных социальных слоев южных алтайцев, мы попытаемся описать некоторые виды этой пищи

<sup>1</sup> Там же.

<sup>2</sup> Там же, стр. 303.

<sup>3</sup> Там же, стр. 298.

<sup>4</sup> С. П. Швецов. Горный Алтай и его население, т. I, Кочевники Гийского уезда. Барнаул, 1900, стр. 70.

как у северной, так и у южной групп племен, тем более, что такое описание отсутствует в этнографической литературе. Как и у всех кочевников, значение и размеры мясного питания у южных алтайцев возрастили зимой, когда свежая молочная пища исчезала. Наиболее сытным и лучшим по вкусу мясом алтайцы считали конину, а лучшим лакомством — мясо жеребенка. Баранина ценилась также очень высоко и была популярна в виду большей ее доступности. Конское мясо считалось особенно пригодным для зимнего питания, так как алтайцы находили его более сытным и говорили, что «с него зимой дольше не мерзешь и сытым дольше будешь». Следующим по качеству после конины и баранины считалось мясо крупного рогатого скота. Свинину и мясо домашней птицы южные алтайцы стали употреблять только после Октябрьской революции.

Переходя к вопросу о способах приготовления и видах мясной пищи, мы упомянем прежде всего об употреблении алтайцами мяса в сыром виде. В абсолютно сыром виде алтайцы ели, а некоторые любители (особенно охотники) едят и теперь, печень, почки, а также сухожилья ног (*учун*). Эти части животного ели без соли, сразу после убоя. Некоторые пили и теплую кровь убитого животного. Лакомством считали сырье (еще теплые) почки и печень марала и козули. Мозг козули и марала варили с солью, разваривая его до состояния жидкой кашицы.

Наиболее распространенным способом приготовления мяса у алтайцев было и остается варение его в воде без соли. Мясо варят всегда в большом количестве в кotle, опуская его в холодную воду, и слегка недоваривают (рис. 9). Жарение мяса в посуде, с прибавлением жира, появилось у алтайцев сравнительно недавно, в результате тесных культурных связей с русским населением, и получило распространение только в наше время, в связи с общим резким повышением жизненного уровня алтайцев благодаря колхозному строю.

Так как в дальнейшем будет дано специальное описание пищи современных алтайцев колхозников, мы обратим здесь внимание преимущественно на старинные способы приготовления пищи, которые лишь частично бытуют и сейчас среди алтайцев колхозников. У алтайцев практиковалось жарение мяса на костре, на углиах, куском на деревянной палочке (*тишкен эт*). Однако этот способ приготовления мяса был менее распространен, чем варение мяса в чугунном кotle; у северных алтайцев мясо иногда варили в берестяной посуде на раскаленных камнях.

В связи с тем, что наиболее древним и распространенным видом мяса, употреблявшимся в пищу южными алтайцами, была баранина, будет небезинтересно сообщить кратко о способе убоя барана или овцы. Таких способов у южных алтайцев два. При первом из них барану связывают ноги, валят его на бок, перерезают горло и кровь выпускают в деревянное корытце. Второй способ, широко распространенный только у южных алтайцев, состоит в том, что поваленному на бок барану делают разрез на животе, несколько ниже грудной клетки. Просунув в разрез правую руку, разрывают диафрагму и аорту, а кровь также собирают в корытце. Последний способ является весьма древним и распространен также у монголов. Древние традиции, относящиеся к способу снятия шкуры и расчленения туши на определенные куски, и правила дележа мяса, тождественные в деталях как у тюркских, так и у монгольских кочевников, характерны были и для алтайцев. Ранние сведения об этих правилах и приемах содержатся в известном «Сборнике летописей о монголах Рашид-ад-дина», относящемся к началу XIV в. Эти правила описаны

Н. Ильминским для казахов.<sup>1</sup> Снятие шкуры, как и убой барана, всегда считалось делом мужчин, которые нередко также и варили мясо. Шкуру с барана снимают алтайцы быстро и ловко. Сначала делают надрез под коленом передних ног и, держа нож лезвием вверх, проводят им разрез по ноге (от колена к брюху) и по брюху к шее. Затем надрезают таким же образом задние ноги и ведут нож почти до грудной клетки и оттуда к хвосту. После этого быстро и легко отделяют шкуру от туши, держа шкуру левой рукой и подпихивая под нее кулак правой руки. При описанном способе



Рис. 9. Варка обеда на улице. (Фот. МАЭ, № 4125-5).

разреза на груди барана всегда остается кусочек шкуры с шерстью. Эта часть (*tösh*) является лакомым и почетным блюдом. Им, например, всегда угождал дядя (со стороны матери) приехавшего в гости племянника (о способе приготовления *tösh* см. ниже). По снятии шкуры тушу барана также быстро расчленяют на определенные части при помощи только ножа, не ломая костей. До революции на всех празднествах или при угождении гостей расчлененное мясо барана распределяли между собравшимися в зависимости от степени почета и общественного положения гостей, соблюдая принцип наделения лучшими кусками наиболее почетных и именитых персон и предоставляя бедноте внутренности и кости.<sup>2</sup>

После того как съедают мясо, подается в чашках сильно посоленный горячий бульон *мин*, которым запивают мясо. Бульон не является отдельным блюдом, а служит только дополнением к вареному мясу. Иное дело мясные супы. Их варят как отдельное блюдо, приправляя карто-

<sup>1</sup> Н. Ильминский. Древний обычай распределения кусков мяса, сохранившийся у киргизов. Изв. Археолог. общ., т. II, Сиб., 1861, стр. 168—169.— Там же напечатаны примечания к этой статье Г. Гомбоева, характеризующие подобные древние традиции распределения мяса у монголов.

<sup>2</sup> W. Radloff, ук. соч., стр. 302—303.

фелем, лапшой или крупой. Однако у южных алтайцев мясные супы получили широкое распространение только в наше время — в условиях колхозного строя. В прошлом же южные алтайцы, ведшие кочевой или полукочевой образ жизни, варили только мясную (из конины или коровьего мяса) похлебку *кочо*, густо приправленную цельными зернами ячменя.

Наиболее любимым блюдом является *кан*, т. е. вареная кровь заколотого домашнего животного. Собранную при убое животного кровь слегка разбавляют молоком, добавляя в нее иногда немного соли, лука, дикого или огородного, и наливают в кишки (тонкие кишки для этой цели не используются). Кишки, наполненные кровью и завязанные с обоих концов, опускают в воду, варят и затем едят, разрезая на куски. Бывает, что кровь варят не в виде колбасы, а в железном ковшике и едят ее потом ложками. Затем варят и подают *дьоргом*, или *тöргом*. Это блюдо представляет собой вымытые тонкие кишки, перевитые вперемешку с кишечным салом (*ай*) и брюшиной (*карын*), нарезанной в виде длинных лент (рис. 10). Кишки варят в кotle одновременно с кровяной колбасой, затем режут на куски и подают после колбасы, которая, кстати сказать, варится быстрее. У телеутов (местами и у южных алтайцев) термином *тöргом* обозначают иногда овечьи кишки, начиненные кусочками сала, сердца, печени и легкого. В тех случаях, когда кишки начиняют, кроме потрохов, еще крупой и луком, они носят название *кыйма*. Под этим названием они известны и северным алтайцам, которые начинки обычно не делают.

Алтайцы варят и едят мясо только что убитого животного всегда в строго установленном порядке. В большой чашеобразный чугунный котел, налитый водой и поставленный на огонь (на тагане), кладут сначала мясо в кусках, затем, сверх него, кишки (*дьоргом*), наконец, сверх кишок, кровяную колбасу. Прежде всего едят колбасу (как раньше сварившуюся), за ней кишки *дьоргом* и последним — мясо, которое всегда спасает к тому времени, пока кушающие справляются с первыми двумя блюдами. Почки (*бörök*) и сердце (*дьюрек*) животного, особенно овцы, если не едят сырыми, то поджаривают на огне наподобие шашлыка и, считая их большим лакомством, обычно отдают детям. Легкие, если они не идут на начинку кишок, также поджаривают небольшими кусочками на огне. Одним из самых лакомых видов мяса овцы или барана считается *керзен*. Это кусок мяса, срезанный с шерстью и жиром с грудной кости и поджаренный на углях, для чего его надевают на деревянную палочку. При жарении шерсть сгорает и это придает мясу якобы особо приятный вкус. Кстати упомянем, что южные алтайцы бурханисты избегали употреблять для изготовления деревянных палочек, на которых жарили мясо на костре, — березу и жимолость (*ыргай*), объясняя это особым поверьем, согласно которому названные деревья в прошлом были людьми.

Из других отдельных мясных блюд, приготовлявшихся у алтайцев, следует назвать *куртан*. Его готовят из коровьего мяса, которое берется обязательно с ребер. Мясо мелко режут вместе с почкой, салом и луком (если таковой имеется), и эту смесь жарят в посуде. Это кушанье сравнительно недавнего происхождения, о чем свидетельствует жарение его в посуде. До революции его готовили в богатых или зажиточных семьях кочевников и в среде тех алтайцев, которые находились в тесном соприкосновении с русским населением. Теперь оно довольно распространено среди алтайцев колхозников Усть-Канского и Оngудайского районов, где его очень любят.

В противоположность коровьему *куртапи*, бытовавшему до революции в зажиточной среде, у бедняков было распространено кушанье из конины под названием *карта*. Это была вывороченная прямая кишка лошади, нарезанная на куски и сваренная в котле. Мои напоминания в 1939 г. об этом кушанье колхозникам алтайцам в Усть-Канском районе вызвали дружный смех. Однако один из пожилых алтайцев из яконурского колхоза им. К. Маркса заметил, что «некоторые и теперь едят *карту*, так как она бывает очень жирной». Его замечание вызвало новый взрыв смеха присутствующих, особенно молодежи. Все наперебой стали



Рис. 10. Изготовление колбасы. (Фот. МАЭ, № 4126-14).

утверждать, что *карта* теперь бросают собакам, а делают из конины только *чочух*. Как выяснилось, под этим названием здесь бытует стариное кушанье из конины. Для приготовления его берут мешочек (сумку) конского сердца (*дюректинг кобы*), наполняют мелко накрошеным мясом, салом и коптят на дыму. Копченый *чочух* варят. Таким образом, в приготовлении *чочух* отражается довольно древний способ консервации конского мяса, возникший, как нам представляется, естественным, эмпирическим путем в условиях обитания алтайцев в дымной юрте. Поэтому копчение мяса весьма распространено у алтайцев. Для летнего времени оно является главным способом консервации мяса. Мясо, нарезанное тонкими длинными лентами, кладут, как и курут, на решетку, над дымом костра. Оно при этом не только коптится, но и сушится. Другим способом консервации его является иногда вяление на солнце и реже засаливание. Засаливание применяется осенью, когда мясо заготавливается на зиму и укладывается в большую деревянную кадку. По единодушному уверению наших информаторов этот способ заимствован от русского населения Алтая. Сами алтайцы считают наилучшим способом

консервации как мяса, так и некоторых мясных продуктов (например, своеобразных рулетов, состоящих из кишки или желудка животного, наполненных крошеным мясом и салом) замораживание. Замораживанием сохраняют мясо зимой и северные алтайцы, причем шорцы для хранения замороженного мяса устраивают лабазы на четырех высоких ножках (*тастак*).

У северных алтайцев до революции мясная пища в массе населения имела существенное значение, хотя скотоводство у них почти отсутствовало. Речь идет о мясе зверей и, в меньшей степени, птиц. Мясо крупного копытного зверя (лось, олень, марал, козуля), водившегося в большом количестве в горной тайге Северного Алтая еще в прошлом столетии, было тогда едва ли не основным видом пищи у шорцев, челканцев и некоторой части тубаларов. Они употребляли в пищу и мясо медведя (кумандинцы по своим религиозным представлениям считали его запретным), а также и мясо пушных зверей; если прежде всего белку, затем бурундука, зайца. Из лесных птиц употребляли в пищу мясо глухаря, тетерева, рябчика, дятла черного (*карлас*) и др. Южные шорцы, у которых пищевые ресурсы были особенно бедными, если даже мясо барсука, выдр, колонки, хорька, соболя, горностая, хотя и не считали его вкусным. Из туши хорька они, кроме внутренностей, удаляли мускусную железу. Почки и печень крупных копытных зверей если в сыром виде, пока они были еще теплыми. Во время промысла мясо всегда варили. Еще в конце XIX в. шорцы варили мясо в берестяных «котлах» (*тос-казан*), спуская в них камни, раскаленные на костре. Некоторые старики уверяли даже, что мясо козули, сваренное таким образом, гораздо вкуснее мяса, сваренного в железном котелке на огне. Жарение мяса у северных алтайцев практиковалось редко. Во время нахождения в тайге на промысле жарение обычно запрещалось. На этот счет существовали религиозные поверья, мотивирующие запрещение тем, что такой способ приготовления сердит «хозяина тайги», якобы не терпящего запаха жареного мяса. Рассердить же «хозяина тайги» боялись потому, что он мог лишить охотников удачи, «охотничье счастья». Ясно, что в основе этого запрета отражен, хотя и в ложной, фантастической форме, трудовой опыт ряда поколений охотников, устанавливающий, что жарение мяса во время промысла в тайге отрицательно влияет на добычу. Жареное мясо издает сильный запах, таежные звери, особенно копытные, чуют его издалека и уходят из района промысла. Следовательно, производственные условия алтайцев охотников выработали у них обыкновение варить, а не жарить мясо.

Кроме мяса зверей и птиц, северные алтайцы (южные шорцы, кумандинцы, челканцы), обычно перед зимним охотниччьим промыслом, употребляли и конину, закупая для этой цели лошадей. Такие убойные лошади были известны под названием *согум*. Их поставляли, преимущественно, русские крестьяне, которые подкармливали для этой цели лошадей, непригодных по тем или иным причинам в хозяйстве. Пригоняли согумов в районы Северного Алтая и южные алтайцы. Некоторые охотники, промышляющие обычно определенным составом артели, покупали согума весной, в течение лета откармливали его на подножном корму в тайге, а поздней осенью кололи и мясо брали на зимний промысел. Надо сказать, что в домашнем быту мясо согума было экономически недоступно подавляющему большинству северных алтайцев. Только небольшая доля этого мяса потреблялась охотником вместе с семьей. В таком случае из конины варили суп с приправой из ячменя (*ургэ*) или, что случалось гораздо реже, делали *перек* (русск. 'пирог') из пресного

теста с мясной начинкой в форме пирожков и варили их в воде. Получалось нечто похожее на пельмени, но иной формы и объема.

Чтобы закончить рассмотрение мясной пищи, укажем еще на потребление рыбы, что имело место только у северных алтайцев. Южные алтайцы рыбу не ловили, хотя в их реках водятся промысловые виды рыбы. Северные алтайцы, преимущественно шорцы, ловили рыбу по таежным речкам. Мелкую рыбу сушили (*удрак*), толкли и приправляли



Рис. 11. Растирание ячменя для талкана. (Фот. МАЭ, № 4124-79).

юю похлебку *тутпаш*, о которой будет сказано ниже. Крупную рыбу варили и жарили на палочках над костром.

Рассмотрим теперь хлебную или мучную пищу у алтайцев. В настоящее время хлеб составляет основу питания всех алтайцев. До революции это было далеко не так. Хлебная пища была широко распространена только у кумандинцев, телеутов, живущих в бассейне рек Большого и Малого Бочатов, северных шорцев, челканцев и северной части тубаларов. Алтайцы бассейна р. Катуни ниже впадения Чемала также ели хлеб. Перечисленные группы алтайцев в результате тесных культурных связей с русским трудовым крестьянством усвоили от последнего простейшее плужное земледелие с посевами пшеницы, ржи и т. д., а также хлебопечение. Кроме того, хлебная пища, как указывалось выше, играла значительную роль в среде зайсанско-байской верхушки алтайцев. Так как для самобытного алтайского земледелия, крайне отсталого по технике, были характерны главным образом посевы ячменя, то вполне понятно отсюда, что ячмень играл главную роль в хлебной пище алтайцев, за исключением той их части, которая перешла к земледелию по образцу русского крестьянства.

Основным продуктом была мука из поджаренных ячменных зерен, так называемый *талкан* (рис. 11). Для приготовления его зерна жарили в большой чугунной чаше, под которой разводили огонь. При поджаривании зерна все время равномерно перемешивались во избежание пригорания. Затем их мололи на ручной каменной мельнице или каменной зернотерке (рис. 12). Храли талкан у южных алтайцев в кожаных небольших мешочках, а у северных — в холщевых. Талкан сухим ели редко. Как и в настоящее время, его размешивали в воде, чае, чегене, молоке. Талкан, насыпанный в чай, сваренный с молоком и жиром, был основной ежедневной пищей у среднего по экономическому положению

слоя южных алтайцев. Иногда в такой чай сыпали не талкан, а *томон*, т. е. также жареный, но крупно толченый в деревянной ступе ячмень. У северных алтайцев талкан смешивали с медом и с растолченными ядрами кедровых орехов. В последнем случае из такой смеси делали колобки. Оба последних блюда считались и продолжают считаться большим лакомством и входят в состав подарков, посыпаемых родственникам. У челканцев из смеси талкана и ядер кедрового ореха делали лакомую кашицу *когем*, которой «угощали» главного родового духа-покровителя охотников. У северных шорцев, телеутов и абаканских шорцев из талкана варили кашицу на молоке, приправленную маслом. Эта кашица (*сарамат*) считалась лакомым угощением как для людей, так и для духов-покровителей семьи (рис. 13).



Рис. 12. Ручная мельница. (Фот. МАЭ, № И-135-197).

*Сарамат* считалась лакомым угощением как для людей, так и для духов-покровителей семьи (рис. 13).

Превращение зерен в муку первобытным способом, видимо, было известно алтайцам довольно давно, что нашло отражение в их языке под термином *ун* в северных наречиях и *кулур* в южных. Муку мололи не только из поджаренных зерен ячменя, но и из пшеницы (*буудай кулур*), а также обычных, непорушенных ячменных зерен (*томон*). Отруби от муки, как правило, не отделяли. Из муки пекли пресные лепешки в горячей золе костра (рис. 14). Мука для таких ячменных или пшеничных лепешек замешивалась на воде. У южных алтайцев пресные лепешки иногда варили в бараньем сале или коровьем масле и тогда они назывались либо *истү тертлек*, либо *порсох*. У северных алтайцев, кроме муки, лепешки (*уттуг*, или *угутты тертлек*) делали также из смеси талкана и солода, с прибавлением в них сала, и жарили на сковороде. Кислый хлеб пекли только те алтайцы, которые под влиянием постоянных куль-

турных связей с русским населением жили в срубных избах русского типа, с русской печью. Само алтайское название кислого хлеба *калаш* указывает на заимствование его от сибирских крестьян, которые пекут хлеб в виде больших «калачей».

Наиболее распространенным блюдом из хлебной пищи у южных алтайцев до революции была похлебка *кочо*, которую варили из цельных зерен ячменя в воде или молоке. Похлебку эту варили обычно вечером. У северных алтайцев, особенно шорцев, приготовлялась похлебка *тутпаш* из кусочков пресного теста, нарезанных в виде шариков, приправленных обычно мелкой сушеною рыбой, реже мясом.

Другим видом хлебной пищи у алтайцев были крупы и, прежде всего, крупа из ячменя. Ее делали путем размельчения в ступе зерен



Рис. 13. Приготовление саламаты для «угощения» духов-покровителей (эмегендер). (Фот. МАЭ, № 4120-23).

как сырых, так и поджаренных. Обычная ячменная крупа известна под названием *дъурма*, или *тарба* (у северных), а из поджаренного ячменя — *курмач*. В верхнем течении р. Кондомы ячменную крупу называют *шырак*. За последние десятилетия среди алтайцев получило распространение просо (*тараан*), которое поджаривают и едят наподобие талкана или варят из него кашу. Каша вошли в пищу алтайцев совсем недавно, хотя до революции они изредка варили жидкую ячменную кашицу (*уре*) из мелкой крупы, на молоке. Как было указано выше, варили еще кашицу из талкана, смешивая ее с маслом (*саламат*). У шорцев верхнего течения р. Кондомы такую кашицу называли *козем*, т. е. так же как у челканцев, хотя у последних в нее добавлялись ядра кедрового ореха.

Мучные блюда у большинства алтайцев вошли в обиход в связи с развитием и укреплением колхозного строя. В прошлом они входили в пищу лишь той части населения, которая тесно соприкасалась с русской народной культурой и испытывала на себе ее положительное влияние. Наибольшим распространением пользовалась лапша. У южных алтайцев ее варили в бараньем супе (*кайнаткан кулур*), у северных — с мелко

накрошенным мясом (*кырбан* у шорцев, *унаш* у кумандинцев и телеутов).

В связи с хлебной и мучной пищей уместно упомянуть о некоторых видах напитков, изготавлившихся у алтайцев из хлебных продуктов. К ним относится несколько видов браги, бытовавших главным образом у северных алтайцев. Из них наиболее распространенной была *абыртка*, бытующая у охотников северного Алтая местами и по сей день. Приготавливают абыртку просто и быстро. Ее делают из солода (ячмень), который засыпают обычно в берестяную посуду цилиндрической формы, заливают теплой водой, завязывают сверху тряпкой и ставят в теплое место на одну ночь. Солод (*ут* или *ыбрак* у северных степных шорцев) начинает бродить и превращается в слегка возбуждающий напиток. Абыртку охотники в тайге пьют каждое утро, перед тем как отправиться из стана на промысел, и вечером, по возвращении на ночевку. Абыртка являлась раньше главным продуктом при жертвоприношениях, при «угощении» духов, в которых верили северные алтайцы. При жертвоприношении некоторым духам солод, идущий для приготовления браги, обязательно просеивали, и в таком случае брага носила уже название *шоктеш*, как это мы зафиксировали у шорцев рода Калар. Однако более древним напитком у северных алтайцев, преимущественно у шорцев, как об этом повествует их фольклор (особенно различные предания), была брага (*абыртка*), приготавливавшаяся из клубней кандыка (*Erythronium das Canis*). Для ее приготовления варили и квасили сущеный или свежий кандык. Изготовление браги из кандыка было весьма распространено еще 60—70 лет тому назад у шорцев, обитающих в бассейне р. Кондомы. Надо сказать, что все виды браги, приготавляемые алтайцами, делаются без хмеля, несмотря на то, что хмель в изобилии произрастает в северном Алтае. У шорцев бассейна р. Мрассы брагу, изготовленную для жертвоприношения (из талкана или ячменя), называют *поcho*, или *позо*. У тубаларов брага из перебродившей смеси солода, талкана и воды называлась *саба*. Ее пили на сборищах, устраиваемых по поводу моления или жертвоприношения. У челканцев ячменная брага носила название *ортто*, а у кумандинцев *ортко*. У тех и других она распивалась также на общественном молении. У южных алтайцев при изготовлении густой браги из ячменного талкана, приготавляемой тоже по случаю жертвоприношения, вместо воды лили в нее кобылье молоко и называли ее *потко*. У правобережных катунских алтайцев в нее добавляли вместо кобыльего молока коровье. *Потко* делалась очень густой, наподобие жидкокипящей кашицы. Ее распивали по окончании моления.

Северным алтайцам была известна и хлебная самогонка, которую они выкуривали по способу, заимствованному у русских крестьян.

В пище алтайских племен, как северных, так и южных, значительное место с древнейших времен вплоть до Великой Октябрьской революции занимали дикорастущие растения. У северных алтайцев, даже в первые годы перехода их к колхозному строю, отдельные колхозы в таежных охотничьих районах организовывали специальные бригады для заготовки корней и стеблей диких съедобных растений. Из них наибольшее значение имели корни кандыка. Корень кандыка представляет собой продолговатый клубень белого цвета, содержащий в обильном количестве крахмал и напоминающий по форме собачий клык.<sup>1</sup> В сыром виде он имеет сладковатый вкус. Едят его преимущественно в вареном виде. Разваривают клубни в воде, иногда с прибавлением в нее молока. Варят его и

<sup>1</sup> Гр. Спасский называет кандык «собачьим зубом» (см.: Сибирский вестник. 1818, кн. I, стр. 182).

в молоке. Из сущеного молотого кандыка делают лепешки. Абаканские шорцы из смолотого кандыка варят густую кашу на сметане, называемую *потко*. Сущеный и сырой кандык кладут в похлебки в качестве приправы. При заготовке впрок его иногда предварительно варят в воде, а затем нанизывают на нитку в виде ожерелья и сушат. У южных алтайцев варят кандык главным образом в молоке. Кандык, смешанный с медом, составляет лакомое блюдо. Многие едят кандык и в печеном (в золе) виде.

Весьма распространенным до революции было собирание корней сараны (*Lilium mertagon*), известной у всех алтайских племен под названием *саргай*. Луковицы сараны пекли в золе или варили, по возможности:

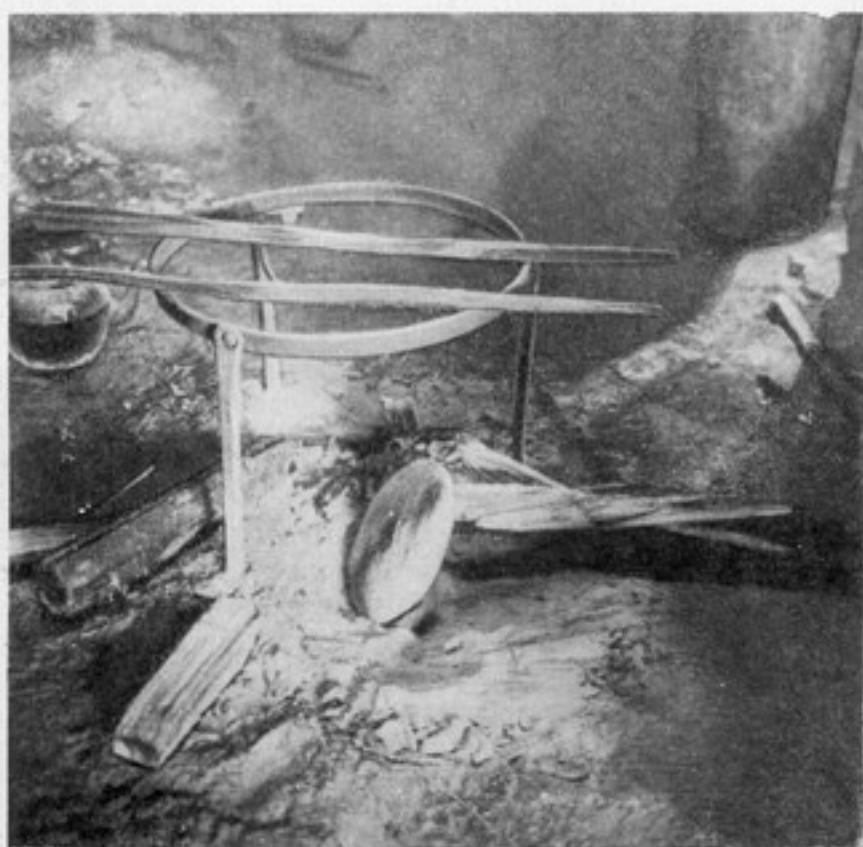


Рис. 14. Печение хлеба в золе. (Фот. МАЭ, № 4121-49).

в молоке. Южные шорцы бассейна Морасы и Абакана заготавливали сарану впрок по способу, который был распространен в старину у южных самодских племен Саяно-Алтайского нагорья (например камасинцев). Сырые луковицы сараны расчленяли на дольки и очищали от земли (иногда мыли). Затем ими наполняли чугунный котел, добавляли немного воды и, плотно закрыв деревянной или берестяной крышкой, варили. Сварившуюся сарану сушили на солнце или у очага. Сущеную сарану мололи и из муки пекли лепешки в золе. Сущеную сарану добавляли как приправу в похлебки. Муку из сараны смешивали с мукой из кандыка. Из такой смеси лепешки были вкуснее.

Массовым был и остается до настоящего времени сбор богатой по содержанию витаминов черемши (*Allium victorialis L.*), называемой *калба*, — растения, широко потребляемого в пищу и русским населением Алтая. Калба растет в тайге целыми зарослями. Едят в сыром виде ее мясистый стебель, напоминающий вкусом чеснок. Ею приправляют супы и похлебки и засаливают ее впрок. Во время сезона сбора калбы почти все население

ест ее сочные, питательные стебли. И теперь сбор калбы имеет некоторое хозяйственное значение. За калбой едут на лошадях, идут пешком. В тайгу выезжают на несколько дней и возвращаются с холщевыми или кожаными выючными сумами, тую набитыми пучками калбы. В недавнем прошлом калбу везли в «степь», т. е. в северные предгорья Алтая, — в гущу русского населения, где обменивали ее у русских крестьян на хлеб. В настоящее время отдельные колхозники собирают калбу и продают ее на местных рынках, где она всегда пользуется большим спросом. Русские колхозники и сельская интеллигенция заготавливают калбу на зиму, засаливая ее. Подают ее в таком виде к столу или жарят из нее на сковороде вкусные пирожки. Противоцинготные и прочие полезные свойства калбы широко известны населению Алтая.

Необходимо также упомянуть о корнях пиона (*Paeonia opomala*), которые у кондомских шорцев называются *шайне бажсы*, а в низовьях Мярассы — *шэнде бажсы*. У абаканских шорцев это растение называют *кызыл шиберек*, или *тенгри когрэжи* 'небесный гром'. Последнее название пиона известно и шорцам верхнего течения Мярассы под термином *тенгере тарслагы* 'небесный треск'. Происхождение этого названия объясняют якобы присущим корням пиона свойством вызывать гром. Шорцы бассейна р. Кондомы уверяли нас, что во время грозы корни пиона приобретают особый горький вкус.<sup>1</sup>

Корни пиона собирались весной до цветения, пока они еще не имели горького привкуса. Их высушивали, растирали на ручной каменной мельнице и делали из них лепешки или варили кашицу. Челканцы варили их 2—3 раза, затем превращали в муку и добавляли в нее талкана. Южные алтайцы поджаривали корни пиона в котле на сале и затем бросали небольшую горстку их в кипяток. В настоящее время корни пиона вышли из употребления, но о них часто говорится в преданиях. Из преданий следует, что во время хронических зимних и весенних голодовок у южных шорцев, вызванных необеспеченностью охотниччьего населения продуктами зверового промысла и мотыжного, карликового земледелия, выживали обычно те из них, которые запасали на зиму корни пиона, зарывая их в землю в целях сохранности.

Из других растений летом в пищу употребляли различные виды диких луков или полевых чесноков, а также некоторые из зонтичных. Наиболее обычными в летней растительной пище были: горный чеснок или лук (*Allium sehoegoprosum* L.), известный под названием *кобирген*, лук слизун (*Allium nutane* L.), на алтайских наречиях *монгыр* и его разновидность *хой монгыр*, т. е. овечий слизун, дягиль и борщевник (под названиями *елик малтырган*, *мокай малтырган*, *мокай кобрагы* и др.). Стебли перечисленных молодых растений ели сырьими. Борщевник иногда варили. Южные алтайцы сушили слизун и в таком виде употребляли его в качестве приправы к похлебке *коче*. Дикий лук (*сагына*), в том числе и ботун (*күмелүй*), они ели не только сырьим, но и добавляли в колбасу из крови. У них же было распространено собирание ревени, который ели в сыром виде и сушили впрок. У шорцев, кроме перечисленных выше растений, шли в пищу еще стручки журавлинного гороха (*Vicia sativa*) под названием *ат кабары*, ревень и растение *аш енези*, т. е. 'мать хлеба' (по Вербицкому *Crepis Sibirica*), которое, по мнению шорцев, было у них в широком употреблении до распространения хлебной пищи.

<sup>1</sup> В моей книге «Разложение родового строя у племен Северного Алтая» (Ленинград, 1935) ошибочно указано, что во время грозы корни пиона имеют «сладковатый вкус» (стр. 84). Эта ошибка попала и в книгу «Очерки по истории Шории» (Ленинград, 1936, стр. 78).

Весной собирали в берестяную посуду березовый сок (*жайынг тулугу* у челканцев и *казынг суубу* у шорцев), который в сгущенном, затвердевшем состоянии употреблялся на заварку вместо чая. Этой же цели служила и заболонь березы (у шорцев *казынгынг чагы* 'сало березы'; у телутов *шангда*).

В растительной пище северных алтайцев значительную долю составляли ягоды. Еще Паллас писал о ягодах *чумурт*: «Любимое кушанье у татар суть ягоды дикой вишни чумурт (черемухи, — Л. П.), которую они, истолокши с косточкой, едят после стола».<sup>1</sup> Черемуху и теперь сушат впрок, затем мелют и делают заторуху, т. е. размешивают ее в горячей воде, прибавляя по возможности мед или сахар. У абаканских шорцев сушеную и смолотую черемуху в зимнее время смешивают с маслом или медом и замораживают. Затем эту массу режут ножом и едят как лакомство. Из других ягод заготавливают рябину и калину, которые собирают после первых заморозков. Различные виды смородины и крыжовника, чернику, бруснику и многие другие ягоды едят обычно сырыми.

Большое значение в зимней пище населения во многих районах северного Алтая имели высокопитательные кедровые орехи. До конца XIX в. заготовка ореха имела для питания северных алтайцев исключительно важное значение.

Позднее, в конце XIX в., по мере того как кедровый орех стал привлекать интересы торговцев и скучаться, сбор кедрового ореха у алтайских племен уже производился главным образом с целью продажи, вернее, с целью сдачи его торговцам за различные долги, которыми они ловко опутывали доверчивых охотников. С этого времени кедровый орех утратил былое значение в пище алтайцев, что привело, особенно у северных алтайцев, к заметному ослаблению их и без того слабой пищевой базы.

Повседневным напитком у южных алтайцев был черный кирпичный чай, приобретавшийся у торговцев. Однако бедняки, которым настоящий чай был недоступен, заваривали листья малины, смородины или перезимовавшие листья бадана (*калбыш*). Северные алтайцы вместо чая также употребляли различные дикие растения. Обычно они заваривали белоголовник (*Spiraea ulmaria*), который именовали «сыном чая» (*шайы*).

Овощи до революции большинству алтайцев не были известны. Их научились выращивать только те из них, которые жили по соседству или вместе с русским трудовым крестьянством. Широкое распространение и важное значение в питании алтайцев огородные культуры получили только при социалистическом строем. Из них первое место заняли картофель и лук. Эти овощи прочно вошли в пищевой рацион и разводятся почти во всех районах Алтая.

Подводя итог всему сказанному, следует отметить сезонный характер растительной пищи: она потреблялась с весны, как только появлялся кандык, и до наступления осени, когда созревал кедровый орех. Пища эта состояла из дикорастущих ягод, клубней и корней, причем главными ее потребителями были бедняцкие слои населения.

Изложенный материал по пище алтайских племен дополним данными, относящимися к современным алтайцам, живущим в условиях социалистического быта.

<sup>1</sup> Паллас. Путешествие по разным провинциям Российского государства, т. III, СПб., стр. 31.

В настоящее время все алтайцы, как северные, так и южные, перешли на новый вид пищи. Основой их питания теперь является печенный хлеб. Теперь даже в чисто скотоводческих алтайских колхозах, где широко распространено изготовление продуктов из кислого молока, печенный хлеб вошел в ежедневный рацион рядового алтайца.

В пище современных южных алтайцев все еще существуют сезонные отличия. С весны до поздней осени у них преобладает молочная пища. Потребление мяса возрастает зимой. Однако хлеб едят в течение круглого года. Объясняется это прежде всего развитием земледелия, развитием кооперативной, государственной и колхозной торговли. Хлебом обеспечиваются даже самые отдаленные высокогорные районы (Кош-Агачский аймак), где земледелие весьма затруднено природными условиями.

Переход алтайцев из юрт в избы, распространение русской печи и устройство хлебопекарен в колхозах разрешили проблему хлебопечения даже в тех районах, где до революции жили полукочевым бытом, не знали вкуса печеного хлеба.

Пища современных алтайцев весьма разнообразна, что связано с внедрением в их рацион мучных блюд, круп, овощей, яиц, сахара и т. д. Повлияло на это и заимствование у русского населения способов приготовления различных видов пищи (жарение, тушение мяса, засолка и маринование овощей и ягод, и т. д.).

В повседневное потребление алтайцев теперь вошло большое количество молочных, овощных, мясных и мучных блюд русского населения Алтая. К числу таких блюд нужно отнести мясной суп с разной приправой, жареное мясо с картофелем, лапшу, пельмени, разнообразные пироги, блины, лепешки, различные капи. Некоторые виды круп (манную, рис, перловую, овсянку и др.) алтайцы узнали впервые, покупая их в своих сельских магазинах. Ряд перечисленных русских народных кушаний в алтайском изготовлении приобретает оригинальный вид. Таковы, например, шорский или алтайский *курник* (вероятно, от русского «курник»). Это мясной пирожок из кислого (иногда и пресного) теста, начиненный мелко нарезанными кусочками жирного мяса, поджаренный на сковороде. Такие пирожки южные алтайцы начиняют теперь, кроме мяса, капустой, калбай, луком, морковью, творогом и картофелем. Алтайцы научились у русских поселенцев солить огурцы, капусту и варить варенье из ягод. Вместе с тем, как уже неоднократно отмечалось выше, у современных алтайцев сохраняется ряд специфических блюд, как и способов их приготовления, имеющих большую древность, перешедших в современный быт как наследство их кочевой культуры, выработанной многими веками. К ним относятся из молочной пищи: чегень, сыры (*курут* и *пыштак*), сливки с кипяченого молока (*каймак*). Из напитков еще сохраняется *арака*, получаемая путем перегонки чегена.

Из мясной пищи, издревле употреблявшейся алтайцами и вошедшей в современный их быт и даже местного русского населения, нужно назвать кровяную колбасу. Сохраняется затем старинный способ варки бараньего мяса и его разделения на части, описанный выше. Из других видов пищи сохранился талкан и ячменная крупа (полученная алтайским способом), идущая на приготовление *коче*. Появились и новые алтайские кушанья. В Онгудайском аймаке мы пробовали *аарчи-сардю*. Это название представляет соединение двух слов, обозначающих масло и высушенный на солнце творог, оставшийся после перегонки чегена на араку. Кушанье приготовляют путем смешения масла

и сыра *аарчи* с сахаром. Эту массу намазывают на хлеб и запивают чаем.

В Усть-Кавском и Онгудайском районах мы встретили новое блюдо под старым алтайским названием *көжине* (ревень). Оно представляет собой подобие мусса на сахаре из сушеных стеблей ревеня.

У северных алтайцев, кроме печеного хлеба, муки и крупы, прочно занявших главное место в их питании, нужно признать как следствие социалистического переустройства появление молока и мяса домашних животных, разводимых теперь почти во всех районах северного Алтая. Теперь уже невозможно встретить среди северных алтайцев таких, которые бы не знали коровьего молока, что до перехода к колхозному хозяйству было довольно обычным явлением, например у южных шорцев.

Современная пища алтайцев отражает резкое повышение уровня их материального благосостояния, вызванное социалистическим переустройством жизни. Исчезают многие блюда и способы приготовления пищи, порожденные бедностью и убожеством старого быта, и появляются новые, возникающие на основе высокой экономической обеспеченности алтайцев колхозников. Особенно ярко это проявляется в устройстве общественного питания в селениях, колхозах, полевых станах. Общественное питание становится существенным фактором в жизни современных алтайцев.

В заключение попытаемся наметить некоторые выводы. Прежде всего нужно указать на резкое различие в видах пищи между северными и южными алтайцами в дореволюционный период. Виды и характер пищи алтайских племен на протяжении их исторической жизни, вплоть до Великой Октябрьской революции, находились в прямой зависимости от способа и характера хозяйственной деятельности каждого племени. Только в советскую эпоху рост материального и культурного благосостояния населения, развитие советской торговли разрушили эту зависимость и значительно расширили возможности питания алтайцев. Продукты питания в прошлом добывались, изготавливались алтайцами в основном в пределах своего натурального хозяйства. Так как на протяжении многих веков хозяйство алтайских племен находилось на весьма низком уровне, застыпало в одних и тех же формах и было в большой зависимости от природных условий, то и пища алтайцев в различные исторические эпохи мало подвергалась изменениям. Имелись существенные различия в питании только между северной и южной группами племен. Объясняется это исторически сложившимся различием в их хозяйственной деятельности. Внутри же каждой из этих больших групп племен, как южной, скотоводческой, так и северной, охотничьей, характер и виды питания в общем были довольно устойчивыми.

В пище алтайцев отразилось также социально-экономическое неравенство. У южных алтайцев оно имело большую давность и документировано древними письменными источниками, фольклором, свидетельствами путешественников и т. д. У северных алтайцев различия в пище на основе социально-экономического неравенства развились и укрепились в период царской колонизации, ускорившей и обострившей социальное расслоение населения и способствовавшей закреплению кулакской эксплуататорской верхушки. Последняя питалась по образцу зажиточных сибирских крестьян, в то время как большинство северных алтайцев с трудом обеспечивало себе скучное пропитание даже летом, когда в пищу шли дикорастущие ягоды, корни, стебли и т. д. В зимнее время беднота жестоко голодала и смерть от истощения у северных алтайцев ран-

ней весной была обычным явлением. Употребление в пищу диких съедобных растений и мяса многих пушных зверьков (по шорским преданиям, даже змей), конечно, нельзя считать этнографической особенностью северных алтайцев. Это было вызвано исключительно тяжелыми материальными условиями жизни. У южных алтайцев беднота также была вынуждена питаться дикими растениями и не брезговать ничем. Миссионер Ландышев (первая половина XIX в.) писал по этому поводу: «Бедные питались травяными кореньями кандыка и сараны, листьями дикого ревеня, наваром перегодовавших под снегом листьев травы бадана, вместо чая с молоком и солью, много раз перевариваемыми костями животных, употребляемых в пищу богатыми, и лакомились иногда полусгнившим мясом издохшего скота или убитых ими нечистых и отвратительных зверьков всякого рода».<sup>1</sup>

Исследователь Ковригин, посетивший Алтай в 1856 г., сообщал про алтайскую бедноту: «Пища их состоит из собираемых ими кореньев».<sup>2</sup> Русские исторические документы середины XVIII в. в свою очередь подчеркивают, что питание дикими растениями было характерно для бедняцкой части скотоводов, почти лишенных скота. «Иные урянхайцы (т. е. алтайцы, — Л. П.) бывают пешими, — говорится в одном из документов, — и пытаются сараною и марынным корнем».<sup>3</sup> В другом документе (август 1757 г.) сообщается, на основе данных, полученных в Катунской крепости, что «теперь все телеуты находятся на разных местах для сбирания себе на пропитание корней сараны».<sup>4</sup> Таким образом, несмотря на действительно существовавшие этнографические различия в пище южных и северных алтайцев, питание бедняцкой части их отражало преимущественно не этнографические особенности, а классовые различия. Последние нельзя упускать из вида, как это делали буржуазные исследователи, описывающие пищу алтайцев «вообще». Правда, некоторые из них не могли обойти различие в питании бедняцких и байских слоев, но старались сказать о нем мимоходом, а иногда даже оправдать его.<sup>5</sup> Тот же Радлов пишет, что пища богача не отличается от пищи бедняка, разница только в количестве. Он умалчивает о том, что бай ежедневно ел мясо, имел хлеб, масло, сыр, сласти, пил вдоволь кумыса или чегеня и т. п., а бедняк питался дикими растениями, не видел хлеба, а вместо мяса обгладывал кости после баев, как пишет сам же Радлов.<sup>6</sup>

Коренное изменение в характере пищи алтайцев внесло социалистическое переустройство их хозяйства, культуры и быта, когда возникли исключительно благоприятные материальные условия для улучшения питания широких масс алтайцев. С этого времени вопросы питания у алтайцев перестали быть личным делом каждой отдельной семьи. Впервые появляется общественное питание, находящееся под контролем государственных организаций. Общий рост культуры и благосостояния трудящихся алтайцев, развитие широких дружественных культурно-экономических связей их с русским народом не могли не отразиться положительным образом на характере, составе и способах приготовления пищи, о чем уже говорилось выше.

<sup>1</sup> С. Ландышев. Извлечение из писем. М., 1847, стр. 68.

<sup>2</sup> К. Риттер. Землеведение Азии, т. IV. Дополнение к т. III. Алтайско-Саянская горная система. Составлен П. П. Семеновым и Г. Н. Потаповым. СПб., 1877, стр. 297.

<sup>3</sup> Чтения в Обществе истории и древностей российских, 1866, кн. 4, стр. 101.

<sup>4</sup> Там же, стр. 98.

<sup>5</sup> W. Radloff, ук. соч., стр. 298.

<sup>6</sup> Там же, стр. 303.

Рассмотрение материалов по пище алтайцев дает основания и для некоторых исторических, этногенетических выводов. Ряд молочных продуктов алтайцев, тождественных не только по их наименованию, но и способам приготовления с молочными продуктами других тюркских народностей, позволяют видеть в этом отражение древних культурных связей, общей исторической жизни, а иногда и общего происхождения современных южных алтайских племен с другими племенами и народами, ныне разобщенными огромным расстоянием. Если мы возьмем для сравнения, например, алтайский сыр курут, то найдем то же название и сходные способы изготовления его у казахов, киргизов, кочевых узбеков, туркмен, башкир, казанских татар, хакасов и др. То же самое можно сказать про айран, кумыс, каймак и др. Особенно много общих молочных продуктов и блюд у южных алтайцев с казахами, киргизами, хакасами, башкирами (скотоводами) и меньше с дореволюционными кочевыми узбеками. Более того, со многими из перечисленных народов у южных алтайцев оказываются общими по названию и способам приготовления и некоторые виды мясной и хлебной пищи (таковы, например: *казы*, *карта*, *тöш*, *талкан*, *курмач*, *потко*, *саламат* и др.). Общими оказываются определенные и как бы канонизированные приемы снимания кожи и разделки бараньей туши, порядок распределения частей этого мяса у казахов, древних монголов и алтайцев, на что было обращено внимание выше. Даже этикет расшивания кумыса или араки обнаруживает поразительное сходство, которое может быть объяснено только тесным культурно-бытовым общением в прошлом, если не общей исторической жизнью, алтайцев с некоторыми другими тюркскими, да и монгольскими народностями. Мы уже имели возможность указать в этом отношении на узбекско-алтайские параллели.<sup>1</sup> У алтайцев, особенно южных, в пище отразились весьма явственно монгольские элементы. Достаточно указать в этом отношении на термин *чегень*, которым часть алтайцев еще совсем недавно называла кумыс и даже айран.<sup>2</sup> Монгольское название кожаного сосуда для кумыса *архыт* распространено и у южных алтайцев применительно к кожаному сосуду для кислого (кобыльего или коровьего) молока. Выше мы отмечали бытование монгольского способа изготовления айрана у южных алтайцев. К этому можно добавить название муки *кулур*, в котором нельзя не усмотреть стариинное монгольское слово *кулир*, известное по монгольскому глоссарию, составленному в начале XIV в.<sup>3</sup> Эти, как и другие, монгольско-алтайские параллели в культуре и быте отражают исторический факт участия в этногенезе южных алтайцев монгольских племен и родов, которые ассимилировались в алтайской тюркоязычной среде. Они отражают также давнее культурное общение южных алтайцев и телеутов с различными западномонгольскими племенами, особенно в ойратский или джунгарский период.

Более поздним по времени, но большим по масштабу и значению в области пищи алтайцев было влияние русской народной культуры. Культурные связи с русским населением, как известно, у северных алтайцев возникли еще в первой половине XVII в., а у южных во второй половине XVIII в. Необходимо признать, что непосредственным и одним из

<sup>1</sup> Л. П. Потапов. Древний обычай, отражающий первобытно-общинный быт кочевников. Тюркологический сборник, 1, Изд. АН СССР, 1951.

<sup>2</sup> W. Radloff, ук. соч., стр. 297.

<sup>3</sup> Н. Н. Попине. Монгольский словарь Мукаддимат ал-адаб, ч. I—II. Тр. Инст. востоковедения, XIV, Изд. АН СССР, М.—Л., 1938. Приложение IV: Список монгольских слов из глоссария ибн-Муками, стр. 445.

многих положительных результатов этого влияния русской народной культуры на быт алтайских племен до революции было расширение, укрепление и улучшение пищевой базы и питания алтайцев. Русский народ научил алтайцев хлебопечению, широкому применению муки мельничного размола в приготовлении различных видов пищи, разведению овощей и способам использования их в пищу как в сыром и вареном, так и консервированном (соленом) виде. Русский народ обучил алтайцев (особенно северных) способам и приемам приготовления мясочных продуктов, характерных для крестьянского оседлого хозяйства. К сожалению, прогрессивное влияние русской народной культуры на пищу алтайцев, как и в других областях их быта, тормозилось двумя основными причинами. Прежде всего таким тормозом являлась колониальная политика царизма, следствием которой было постоянное обнищание и разорение хозяйства рядовых алтайцев. Угнетение и притеснение царскими колонизаторами массы рядовых алтайцев задерживало естественное развитие культурно-экономических связей между русским трудовым населением и алтайцами, вызывая со стороны последних известное недоверие к русской культуре и быту. Это нередко приводило к изоляции и замкнутости больших групп алтайцев, особенно живущих в районах, удаленных от русских селений. Серьезной причиной, мешавшей усвоению алтайцами более высоких видов русской народной пищи и способов ее изготовления, был низкий уровень культуры и быта алтайцев в целом, сохранению которого весьма способствовала та же царская колониальная политика. Русское хлебопечение не могло проникнуть, даже при наличии земледелия или завоза торговцами муки, например, в те районы, в которых алтайцы в течение круглого года жили в корьевом шалаше или войлочной юрте. Напротив, хлебопечение было массовым явлением, даже при отсутствии собственных посевов, в тех местах, где алтайцы жили в срубной избе с русской печью. Прогрессивное влияние русского народа охватывало преимущественно районы давнего непосредственного общения алтайцев с русским населением, где культурные связи выросли и окрепли естественным путем, под влиянием жизненной необходимости, особенно в результате совместной жизни.

На основе изучения пищи северных алтайцев можно также отметить некоторые особенности, отражающие их древние историко-культурные связи, а также общность происхождения с рядом звероловческих и оленеводческих по образу жизни племен Саяно-Алтайского нагорья. Указанием на это служат способы обработки и приготовления диких съедобных растений. Наиболее характерным в этом отношении является способ сушки и приготовления корней сараны и кандыка, описанный выше и характерный в прошлом для самоедоязычных (камасинцы, маторы), а также, видимо, кетоязычных (котов и кайдинцев) племен Саяно-Алтайского нагорья. Лесные охотники мелкие племена Саяно-Алтайского нагорья, несмотря на различие их этнического происхождения и языка, на протяжении многих веков составляли некоторое хозяйствственно-культурное единство. Описания образа жизни этих лесных племен Саяно-Алтайского нагорья в китайской летописи Танского времени (618—907 гг.), у Рашид-ад-дина (конец XIII — начало XIV в.), в описаниях средневековых путешественников (XIII в.) или монгольской хронике 1240 г. «Сокровенное сказание», в русских исторических документах XVII в., а также в трудах путешественников XVIII и XIX вв. как нельзя лучше документируют упомянутое культурное единство, проявлявшееся особенно в общности материальных условий и форм производства. Осно-

вой этого первобытного культурного единства был низкий уровень развития производительных сил при общности материальных условий производства, в том числе и географической среды. В таких условиях, характеризующихся застойностью форм жизни, несмотря на различие этих племен по языку, в течение длительного времени не получили развития этнографические особенности культуры и быта, отличающие одно племя от другого. Прогресс в развитии культуры, а вместе с этим и формирование самобытных этнографических особенностей их культуры и быта начались лишь с XVII в., после освоения Саяно-Алтайского нагорья русским населением, когда улучшились политические и экономические условия жизни упомянутых племен.

---