

**ТРАДИЦИОННАЯ
ПИЩА
КАК ВЫРАЖЕНИЕ
ЭТНИЧЕСКОГО
САМОСОЗНАНИЯ**



МОСКВА
«НАУКА»
2001

УДК 391/395
ББК 63.5(2)
Т 66

*Издание осуществлено при финансовой поддержке
Российского фонда фундаментальных исследований
проект № 01-06-87070*

Ответственные редакторы:
С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина

Рецензенты:
доктор исторических наук *Э.П. Соколова*,
доктор исторических наук *Р.Ш. Джарылгасинова*

Традиционная пицца как выражение этнического самосознания. —
М.: Наука, 2001. — 293., ил.
ISBN 5-02-008756-4

Предлагаемая читателю книга содержит новые этнографические данные о традиционном питании народов Европейской России, Западной Сибири, Украины, Кавказа, Средней Азии в прошлом и настоящем. Многолетние полевые исследования позволили авторам книги показать, как такой обыденный и повседневный компонент культуры, как пицца и напитки, остается важным элементом этнического самосознания. Особое внимание уделено роли питания в системе экологической адаптации, сохранности и отбору традиционных блюд в современном пищевом рационе. Книга представляет не только научно-теоретической, но и прикладной интерес.










Для этнографов и широкого круга читателей.

ТП-2001-II-№ 36

ISBN 5-02-008756-4

© Издательство "Наука", 2001

Содержание

	Предисловие (С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина)	5
	С.А. Арутюнов Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России.....	10
	В.А. Липинская Адаптивно-адаптационные вопросы в народной культуре питания русских.....	18
	Т.А. Воронина Традиции в пище русских на рубеже XX—XXI веков	41
	Т.Б. Андреева Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область)	73
	А.В. Бобрецова Некоторые особенности питания старообрядческого населения Нижней Печоры (устыцилемов) в XX веке	87
	А.Ю. Майничева Питание белорусов, греков и эстонцев Верхнего Приобья в первой половине XX века	99
	Т.А. Гонтарь Повседневная пища карпатских лемков в XIX — начале XX века	112
	А.Е. Тер-Саркисянц Традиционная пища армян.....	119



- Г.А. Сергеева*
Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке 133



- Н.И. Григулевич*
Питание как важнейший механизм этно-экологической адаптации..... 147



- О.И. Брусина*
Особенности питания славян-старожилов Средней Азии в XX веке..... 195



- С.Н. Абашиш*
Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII–XIX веках 204



- Э.-Б. Гучинова*
Пища калмыков в России и в США: опыт сравнительного анализа 231



- Ю.А. Полканов, А.Ю. Полканова, Т.А. Богославская*
Национальная кухня крымских караимов (караев)..... 250



- Г.С. Дьячкова*
Традиции и инновации в питании чукчей-оленьеводов в XX веке..... 262



- С.И. Рыжакова*
Пряности и приправы в индийской кулинарии 271

Резюме 282

Список сокращений..... 289

Contents



Preface (*S.A. Arutjunov, T.A. Voronina*) 5



S.A. Arutjunov
Basic patterns of nutrition and their local variations
among peoples of Russia 10



V.A. Lipinskaya
Adaptive-adaptational processes in folk culture of
nutrition of Russians 18



T.A. Voronina
Traditions in the Russian food patterns at the turn of
the XX–XXIst centuries 41



T.B. Andreeva
Domestic brewing in the Russian North at the end of
the XXth century (on the results of field research in
Archangelsk province) 73



A.V. Bobretsova
Some peculiarities of food allowance of Old-Believers
of Low Pechora river (Ust-Tsilems) in the XXth cen-
tury 87



A.Yu. Mainicheva
The nutrition of Belorussians, Greeks and Estonians of
Upper Ob Basin in the first half of the XXth century 99



T.A. Gontar
Everyday food of Karpathian Lemkies in the XIX –
early XXth centuries 112



A.E. Ter-Sarkissiants
Traditional food of Armenians 119



G.A. Sergeeva
Traditional food patterns of the peoples of the North Caucasus and Daghestan in the XXth century 133



N.J. Grigulevitch
Food as a basic instrument of ethno-ecological adaptation 147



O.I Brusina
Some peculiarities of the food culture among Slavonic Old-Settlers in the Central Asia in the XXth century 195



S.N. Abashin
Tea in the Central Asia: its history in the XVIII–XIXth centuries 204



E.-B. Guchinova
Food of Kalmycks in Russia and in the USA: an attempt of comparative study..... 231



Yu.A. Polkanov, A.Yu. Polkanova, T.A. Bogoslavskaya
The national cuisine of the Crimean Karaims (Karais) 250



G.S. Diachkova
Traditions and innovations in the food of reindeer breeding Chukchee in the XXth century 262



S.I. Ryzhakova
Spices and flavouring additives in the Indian cuisine 271

Summaries..... 282

The list of abbreviations..... 289

Предисловие



Изучение традиционного питания народов России — важный раздел современной этнографии. Пища, ее состав, способы приготовления повседневных, праздничных и обрядовых блюд, особенности приема пищи, застольный этикет — все это тесно связано с этническим и социальным мировоззрением того или иного народа. В последние годы в связи с нарушением экологии возникла необходимость обратиться к традиционному питанию, в надежде, что оно благотворно скажется на здоровье и продолжительности жизни как отдельных людей, так и этнических общностей. Не случайно изучение традиций питания во всем их многообразии привлекает все большее внимание ученых.

В основу сборника легли доклады, зачитанные на III конгрессе этнографов и антропологов России (Москва, 8—11 июня 1999 г.). Их дополнили статьи авторов, в течение многих лет проводивших полевые исследования в разных регионах страны, в результате которых ими был собран обширный материал о местных традициях питания. За небольшим исключением, в них рассматриваются данные о традиционном образе питания русских и других народов России, а также Украины, Средней Азии, Кавказа.

Географический охват входящих в сборник статей достаточно широк, но в основном покрывает территорию Восточной Европы — Европейской России, европейского Севера, Кавказа, Украины, Западной Сибири и Средней Азии, т.е. климатически различные, но географически соприкасающиеся ареалы. В их тематике основное место занимают роль питания в системе экологической адаптации, сохранность и отбор традиционных компонентов в структуре современного питания, соотношение

вита́льных и знаковых аспектов в культуре питания. Показано, что такой обыденный и повседневный элемент культуры, как пища и напитки, является выражением этнического самосознания, опосредованием отношения человека к среде обитания.

6 Название сборника “Традиционная пища как выражение этнического самосознания” выбрано не случайно. Очевидно, что на протяжении XX в. пищевой рацион многих народов очень изменился, поэтому возникают закономерные вопросы: что осталось в нем неизменным (на этот вопрос ответ прост: приготовление традиционным способом хлеба, праздничная выпечка, напитки и т.д.) и что отличает пищу советского от постсоветского периода? На второй вопрос ответить коротко невозможно, но с той или иной степенью полноты на него все же отвечают. В свете проблемы взаимодействия традиций и инноваций основное внимание авторы уделили тем факторам — историческим, географическим, социально-экономическим, религиозным, — которые повлияли и все еще влияют на изменение традиционного питания, и тому новому, что появилось в повседневном и праздничном меню народов бывших республик Союза ССР; кроме того, в ряде статей рассказано об изменениях в застольном этикете, о влиянии иностранной кухни и о том, какие блюда символизируют культурную идентичность и т.д.

Статья С.А. Арутюнова (Москва) “Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России” посвящена типологии этнических общностей. В соответствии с ними, по мнению автора, сформировались и культурно-бытовые традиции кухни (питания) разных народов.

Проблеме взаимодействия традиций и среды посвящена статья В.А. Липинской (Москва) “Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских”, основанная на материалах конца XIX — начала XX в., периода, в котором завершилось формирование обширной этнической территории и традиционной кулинарии русского народа.

Проблема сохранности традиций в пище русских на рубеже XX—XXI вв. нашла отражение в статье Т.А. Ворониной (Москва). В ней сообщается, что этническая специфика питания русских выражается в использовании прежних способов приготовления хлеба и хлебных изделий, в составлении, например, обеденного меню, непременно включающего первое горячее блюдо и каши. Устойчивыми оказались блюда праздничного, обрядового и особенно поминального стола. Традиционная кухня продолжает развиваться даже в условиях экономического кризиса, потряс-

шего нашу страну в последнее десятилетие, и относительной зависимости отечественного рынка от продуктов импортного производства.

Проблемы этнографии Русского Севера по-прежнему привлекают внимание специалистов. В частности, Т.Б. Андреева (Москва) посвятила статью традициям домашнего пивоварения в этом регионе в конце XX в. В ее основу положены собственные наблюдения автора в Архангельской обл., где все еще варят вкусное пиво с использованием традиционной утвари, предпочитая его покупному, хотя и не в таком большом объеме, как это было в начале столетия.

Этноконфессиональная группа русских — устьдилемов, проживающая в бассейне Нижней Печоры (Республика Коми), давно привлекает к себе внимание этнографов, поскольку существенную роль в ее формировании сыграли старообрядцы, намного строже, чем окружающее их население, соблюдающие церковный устав, посты и пищевые запреты, — об этом статья А.В. Бобрецово́й (Сыктывкар) “Некоторые особенности питания старообрядческого населения Нижней Печоры (устьдилемов) в XX веке”.

Часть некоренных народов Сибири — белорусы, греки, эстонцы, оказавшись на чужбине, долгое время предпочитали традиционную кухню предков. Это проанализировала А.Ю. Майничева (Омск) в статье, посвященной питанию белорусов, греков и эстонцев, проживавших в Верхнем Приобье в первой половине XX в.

Общее и особенное хорошо прослеживается на примере пищи украинцев, вобравшей в себя рецептуру блюд тех этнографических групп, которые проживали на Украине и до сих пор бережно хранят традиции предков. Т.А. Гонтарь (Львов) в статье “Повседневная пища карпатских лемков в XIX — начале XX века” отметила, что, во-первых, их пищевой рацион базировался в основном на растительных продуктах и что, во-вторых, в нем четко проявлялась социальная дифференциация. Несмотря на очевидную самобытность, пища лемков имеет много общего с пищей украинцев разных этнографических районов, что нашло отражение в ее структуре, способах приготовления блюд, режиме питания, терминологии.

Ряд статей посвящен питанию народов кавказского региона. Традиционную пищу армян определял хозяйственно-культурный тип, сочетавший пашенное зерновое земледелие с отгонно-пастбищным и оседлым скотоводством, поэтому в их питании так много блюд из растительных и животных продуктов. Кухня ар-

мян, наиболее полно из всех видов материальной культуры сохранивших до нашего времени ее национальный колорит, во многом отражает самосознание народа. А.Е. Тер-Саркисянц (Москва) в статье “Традиционная пища армян” констатирует разнообразие и устойчивость многих блюд армянской кухни.

8 Многолетние полевые исследования Г.А. Сергеевой (Москва) послужили ей основой для статьи “Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке”, в которой прослеживается тенденция к сохранению и даже оживлению традиционных форм хозяйствования и связанных с ними систем питания в последнее десятилетие. Одна из причин этой тенденции — стремление к выживанию в условиях экономического кризиса и политической нестабильности.

Статья Н.И. Григулевич (Москва) “Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации” — результат полевых выездов в Закавказье и Поволжье. В ней проанализирована динамика адаптации этноконфессиональных групп в условиях иноэтнического окружения и непривычной природной среды.

В контексте проблемы адаптации в иноэтнической среде интересна статья О.И. Брусиной (Москва) “Особенности культуры питания славян-старожилов Средней Азии в XX веке”, в которой рассказано о том, как у жителей славянского происхождения в ряде сельских районов Средней Азии сохранились многие блюда национальной кухни. Собранные О.И. Брусиной полевые материалы позволяют заключить, что этническую специфику пище придают не столько отдельные “национальные” блюда, сколько некие общие для данного народа и весьма устойчивые принципы питания.

История некоторых продуктов в прошлом и бытование их в наши дни нашли отражение в двух статьях — С.Н. Абашина (Москва) и Э.-Б. Гучиновой (Элиста). В первой из них описаны основные этапы распространения чая в Средней Азии и сделан важный вывод относительно того, что отдельные элементы культуры, ныне воспринимаемые как национальные символы, в прошлом ассоциировались с религиозными ценностями и были частью представлений о престиже и власти. Вторая статья повествует о пищевом рационе калмыков, проживающих не только в Республике Калмыкия, но и в калмыцкой общине США. Кочевая мобильность, будучи, по мнению автора, одним из важных признаков культуры калмыков, способствовала формированию у них гибкого отношения к традиционным ценностям.

Статья Ю.А. Полканова, А.Ю. Полкановой и Т.А. Богославской (Симферополь) “Национальная кухня крымских караимов (караев)”, содержит немало любопытных описаний наиболее характерных караимских блюд, базирующихся на древнетюркской традиции и впоследствии вобравших некоторые интернациональные черты. Сочетание типичных для скотоводов-кочевников и земледельцев блюд отражает особенности этногенеза, образа жизни и истории народа. Сохранившиеся до сих пор некоторые реликтовые блюда — наглядный пример материальной и духовной связи эпох. 9

Значительно изменилось питание коренных народов Сибири и Севера. В пищевом рационе чукчей-оленеводов, помимо традиционных блюд из оленьего мяса и дикорастущих трав, появились блюда народов Европейской части России (борщ, супы, пельмени, жареное мясо, котлеты и т.п.). Социально-экономический кризис 1990-х годов и связанное с ним реформирование оленеводческих хозяйств привели к резкому снижению поголовья оленей, одновременно с этим сократился объем завозимых на Чукотку продуктов. Этим и другим изменениям посвящена статья Г.С. Дьячковой (Анадырь) “Традиции и инновации в питании чукчей-оленеводов в XX веке”.

Возросший в последнее время интерес к индийской кухне стал поводом для публикации статьи С.И. Рыжаковой (Москва) “Пряности и приправы в индийской кулинарии”, проливающей свет на технологические приемы приготовления пищи, которые имеют много схожего в самых разных районах Индостана, и на роль приправ в традиционном мировосприятии индусов.

В целом статьи сборника отражают взаимодействие и сближение культур разных народов России на протяжении ушедшего столетия и, кроме того, затрагивает вопрос о месте питания в формировании национального самосознания. В книге обобщены результаты фундаментальных исследований систем питания разных народов. Изучение бытующих сегодня пищевых навыков представляет не только научно-теоретический, этнографический, культурологический, но и существенный практический, прикладной интерес.

С.А. Арутюнов, Т.А. Воронина

С.А. Арутюнов

Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России



Изучение различных сторон материальной культуры, ее этнической специфики — одно из важнейших и традиционных направлений отечественной этнографии. Накоплен огромный материал по сельскому жилищу, по народной одежде. На этом фоне исследований в области пищевых традиций издано сравнительно немного.

Пища — это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям.

Этнографический подход к изучению пищи отличается, например, от кулинарного или нутриционистского, в частности, тем, что этнографов пища интересует не с точки зрения технологии ее приготовления или сравнительной питательной ценности, а как явление повседневное, связанное с другими аспектами жизни и отражающее взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, традиционные для данного общества. Для этнографа важно не только то, что люди едят, но и то, как они это делают, как они, например, рассаживаются за столом, какую утварь и посуду предпочитают, как ее используют. Любая совместная трапеза, будь то семейный обед или обед объединившихся для выполнения трудовой задачи людей или попутчиков, не говоря уж о праздничных застольях, выходящих за рамки повседневности, есть не просто коллективное насыщение. В любом случае это действие с определенным знаковым содержанием, которое подразумевает констатацию того, что собравшиеся принимают и разделяют традиционные для данного этноса этические и эстетические

нормы поведения, а следовательно, принадлежат к одной культурной общности и проявляют некоторый минимум благожелательности друг к другу. В случае семейной трапезы или трапезы постоянного рабочего или какого-либо иного коллектива к этому добавляется и признание и утверждение каждого ее участника своей принадлежности к этому коллективу. Особая ситуация создается, когда на трапезе постоянно общающихся между собой людей присутствует гость или когда на трапезу собираются не только члены семьи, но более широкий круг родственников или вообще лиц, состоящих в какой-либо структурной связи. В любом случае трапеза как действо имеет более или менее традиционно соблюдаемый и осознаваемый сценарий с заведомым распределением ролей, с включением определенных знаковых форм поведения. Все это, вместе взятое, составляет общую совокупность этикета, церемониала, этических и эстетических нормативов трапезы.

Хотя традиции разных народов России отличаются многочисленными чертами своеобразия, в частности правилами поведения за столом, тем не менее можно считать, что есть некий общий бытовой этикет, сложившийся в значительной мере на основе деэтнизированной городской культуры, который знаком практически всем россиянам независимо от национальности и который соблюдается почти всегда, по крайней мере, когда в трапезе участвуют люди разных национальностей. Норма эта в то же время заметно отличается от западноевропейской или американской и образует некий контекст, позволяющий россиянам осознавать себя за трапезой именно россиянами. Локальное своеобразие как бы накладывается на этот контекст, когда трапезой хотят подчеркнуть национальную или локальную специфику ситуации, например поедание мороженой сырой рыбы — строганины у сибирияков или сырой оленины у ненцев и других народов Севера. Однако в обыденной трапезе столь резко выраженная специфика присутствует редко. Что же касается так называемого общепита, то его удручающее однообразие от Причерноморья до Чукотки в советские времена стало притчей во языцех, но и оно по сути выражало все то же общероссийское единство. В последнее время благодаря частной инициативе это однообразие изживается, но резких пищевых водоразделов на постсоветском российском пространстве не возникает и, видимо, не возникнет.

В начале постсоветского периода желание изжить былые однообразие и скудность привело к тому, что российские прилавки заполнили импортные продукты, как правило, весьма невысоко-

го качества, рассчитанные на вкусы самой непритязательной части граждан стран Запада, и особенно США. Однако российский потребитель не пристрастился к этим продуктам. Напробовавшись их вдоволь, он в последние годы отдает явное предпочтение отечественным продуктам, качество которых в условиях рыночной конкуренции ощутимо выросло. Впрочем, это не снимает со всех частных к сфере питания (в частности, с этнографов) задач пропаганды и поддержания интереса к здоровому питанию, в которые входит возрождение и распространение традиций народной кухни, создававшихся веками и максимально приспособленных к тем или иным местным условиям блюд, продуктов и напитков.

В соответствии с религиозными представлениями, поверьями и их пережитками, бытующими среди какого-либо этноса, упомянутые выше поведенческие нормы питания дополняет ряд правил ритуально-культурного характера. С одной стороны, это могут быть предписанные традицией действия — например, возлияние нескольких капель напитка духам при его принятии, с другой — запреты на какие-то действия. Правила эти могут распространяться на любые трапезы либо только на специфичные случаи и определенное время. Они могут относиться как к поведению во время трапезы, так и к составу самой трапезы. Особенно наглядное проявление таких ограничений — постоянные или временные запреты на определенные продукты, а также посты, обычно включающие и ряд других ограничений. Набор основных продуктов и типы блюд, наличие тех или иных дополнительных компонентов (приправ и специй), способы обработки продуктов и приготовления блюд, пищевые ограничения и предпочтения, правила поведения, связанные с приемом пищи, — все это в совокупности образует *систему питания*, характерную для этноса или определенного региона, населенного близкими по культуре этносами. В то же время каждая система питания может иметь и, как правило, имеет ряд локальных вариантов, т.е. система питания предполагает модель питания.

Выделяя *модель питания*, мы абстрагируемся от поведенческих аспектов питания, от второстепенных кулинарных деталей и определяем лишь главное — за счет какого продукта (чаще всего крахмалистого) обеспечивается основная калорийность пищи и в каком виде употребляется этот продукт, а также какими продуктами и в каком виде покрывается потребность в белках.

Большинство моделей питания в России и, шире, вообще в Европе, Азии, таким образом, определяется характером соотношения крахмала и белка.

В некоторых случаях, правда, место крахмала и других углеводов растительного происхождения как основных источников энергии для организма человека могут отчасти занимать углеводы (сахара) и жиры животного происхождения, в частности молочные.

Важно отметить, что в основе какой-то конкретной системы питания порой лежит не обязательно одна пищевая модель: в ряде случаев в одной системе питания могут быть представлены одновременно несколько по-разному сочетающихся моделей. Такова, в частности, пища народов Севера России.

Сравнение различных аспектов традиционного народного питания в том виде, в каком оно выступает в разных регионах, позволяет определить степень их общности, линии взаимодействия или, напротив, линии четкого этнокультурного разграничения. Подобное порайонное исследование пищи как явления материальной культуры должно служить шагом к построению общей географии элементов традиционной культуры в их исторической динамике.

В характерных для различных народов наборах пищевых продуктов, в способах их обработки, типах блюд и рецептах их приготовления, в традициях пищевого предпочтения или, напротив, в пищевых ограничениях и запретах, в формах организации трапез, в сопряженных с ними этикете и обрядности и во многих других гранях материальной и духовной культуры, так или иначе соотносящихся с пищей, отразилась долгая этническая и социальная история народов. Изучение этих связанных с пищей явлений представляет большой исторический и культурный интерес.

В наше время, в эпоху быстрого распространения более или менее унифицированной общемировой урбанистической культуры, этническое своеобразие народов в материально-бытовой сфере постепенно стирается. Однако показательно, что этнографическая специфика в пище сохраняется несравненно более стойко и долго, нежели в других сферах материальной культуры, например в одежде и жилище. Стойкость традиций пищевых предпочтений делает их изучение важным источником знаний об этнической истории народов.

Россия — это огромный по своей географической протяженности регион, в котором представлены практически все ландшафты и климатические пояса мира, кроме тропических, а также разнообразные хозяйственно-культурные типы (ХКТ), распространенные среди многочисленных народов. Здесь соответственно наблюдается и весьма большое разнообразие вариантов систем питания.

Среди этих вариантов можно выделить наиболее крупные — севернорусский, южнорусский, поволжско-приуральский, северокавказский, южносибирский и особые архаичные модели — циркумполярную, беринговоморско-камчатскую, приамурско-дальневосточную, равно как и ряд более дробных локальных вариантов. Как уже говорилось, способы питания, виды пищи каждого народа тесно связаны с его хозяйственно-культурным типом, можно даже сказать, что весь хозяйственно-культурный тип народа в значительной степени определяется набором пищевых продуктов, которые этот народ производит, и тем способом, которым он их производит. На севере России и в Сибири кое-где в пережиточных формах сохраняются архаичные хозяйственно-культурные типы рыболовов, охотников и собирателей. Но ни в одном большом экономгеографическом районе России эти типы не являются экономически определяющими, поскольку таковыми почти повсюду служат плужно-земледельческие хозяйственно-культурные типы в их различных ландшафтно-исторических вариантах и отчасти отгонно-кочевые скотоводческие хозяйственно-культурные типы, опять-таки в различных вариантах. Варианты эти различаются по ведущей зерновой культуре (пшеница, рожь и т.д.), по набору дополнительных зерновых и зернобобовых культур, по месту, занимаемому в земледелии плодовыми и овощными культурами, и по их ассортименту. В скотоводческих хозяйственно-культурных типах аналогичную роль играют породный состав скота и другие параметры; вместе взятые, они образуют спектр тех первичных пищевых продуктов, которые формируют в данном регионе основу повседневного питания.

Пища снабжает организм человека веществами, необходимыми для его нормального физиологического функционирования, и энергией. В первом случае имеет значение наличие в пище достаточного количества витаминов, солей, полноценность ее аминокислотного состава (в частности, нормы животного белка) и т.д., во втором — ее калорийность. Калорийность обеспечивается тремя главными компонентами пищи, т.е. белками, жирами и углеводами (крахмалом и сахаром). Однако в калорийном балансе современного человека, особенно в России, основной калораж падает, бесспорно, на долю крахмала. Доля эта несколько снижена лишь в питании в прошлом кочевых народов за счет молочных продуктов, как, например, у бурят. Но и здесь, как правило, более половины общего калоража падает на зерновые продукты земледельческого происхождения, т.е. в конечном счете на крахмал. Таким образом, основной показатель, который определяет

тип питания, — это в большинстве случаев уровень потребления крахмала (зернового или клубнеплодного, потребляемого в виде печеного хлеба из кислого теста или пресных лепешек, или в виде других изделий из теста, или в виде каш, или еще в каком-нибудь виде).

Таким образом, содержащие крахмал продукты являются определяющим компонентом питания, при этом их сопровождает обычно довольно большое разнообразие других видов пищи, улучшающих вкусовую гамму пресной и однообразной крахмалистой пищи и повышающих уровень ее питательной ценности, компенсируя недостаток в ней определенных веществ.

Хотя в зерновых продуктах, а следовательно в хлебе и кашах, наряду с крахмалом содержится немалое количество белков, соли и других веществ, тем не менее человеку, как правило, необходимы дополнительные источники белка, в частности животного, ибо без определенной нормы белка его организм не может оптимально функционировать. Источники животного белка, как известно, мясо, рыба, яйца, молоко и молочные продукты. Последние в основной урбанизированной зоне России, несомненно, доминируют. Потребление мяса и рыбы все еще далеко от оптимального уровня, приближаясь к нему лишь в северных регионах.

Прежде чем попасть на стол, пищевые продукты проходят несколько этапов обработки. Среди них можно выделить несколько основных, условно обозначив их терминами “сырье”, “полуфабрикат”, “снедь” и “блюдо”. *Полуфабрикат* — это прошедший определенную обработку, но еще не готовый к употреблению продукт. *Снедь* — вполне готовый к употреблению без какой-либо дальнейшей обработки продукт, причем продукт более или менее длительного хранения. Наконец, *блюдо* — готовый к употреблению после приготовления продукт, не предназначенный для длительного хранения. Так, зерно — сырье, мука и крупа — полуфабрикат, хлебные изделия — снедь, каши — блюдо; мясо — сырье, вяленое мясо — полуфабрикат, колбасы — снедь, жаркое — блюдо и т.д. Разумеется, как и во всех сферах материальной культуры, границы между этими условно выделяемыми категориями не абсолютны. Например, сыры. Хотя это преимущественно снедь, тем не менее одни виды творожно-сырьевых изделий могут служить при изготовлении блюд полуфабрикатами, а другие виды, предназначенные к непосредственному употреблению, скорее должны рассматриваться как блюдо.

Среди блюд разных национальных кухонь немало таких, для приготовления которых требуется множество компонентов как

растительного, так и животного происхождения. Но можно и должно выделять среди этих *смешанных блюд* еще и особую категорию *сложносоставных блюд*. Сюда мы относим те блюда, в которых весьма значительную и даже ведущую роль играет крахмальный компонент, однако в само блюдо вводятся существенные белковые и овощные добавки. В качестве примера можно назвать различные пловы, пироги и пр. В каждой кухне можно выделить определенное количество *ведущих типов блюд* — *жидких и твердых, овощных и бобовых, мясных, молочных, смешанных, сложносоставных*, причем набор этих типов, их соотношение и роль в разных кухнях, естественно, будут различны.

Особое место в питании занимают *жиры*. В различных кухнях общий объем употребляемого жира, так сказать средний уровень жирности пищи, неодинаков. Различают как способы применения жиров, так и сами жиры: прежде всего это разного происхождения *растительные масла*, а среди животных жиров — разные виды *сала и коровье масло*. Специфичность каждой кухни, помимо всего прочего, определяется тем, в каком соотношении между собой находятся и в каких случаях употребляются эти три основные разновидности жиров.

Специфическим компонентом питания являются различные *безалкогольные напитки*. Чай и кофе широко распространены в России, в различных регионах бытуют разные способы их приготовления. В ряде районов имеются местные безалкогольные напитки, отличающиеся большим своеобразием. Что же касается *алкогольных напитков*, то многообразие их очень велико и определяется главным образом спецификой местного сырья для их изготовления. Среди них надо различать напитки, получаемые сбраживанием натурального сока (вино), сбраживанием специально приготовленного сусла (пиво, брага) и перегонкой сброженного сусла или барды (водка).

Некоторые напитки выполняют чисто вкусовую или прохладительную функцию, но большинство (не говоря уж об опьяняющих алкогольных напитках) являются носителями ряда алкалоидов, оказывающих стимулирующее или тонизирующее действие (кофе, чай и т.д.).

До сих пор мы говорили только об отдельных видах пищи и ее компонентах. В реальной жизни ее потребление почти всегда происходит в форме *трапезы*. Трапеза, хотя и редко, все же может состоять из одного вида пищи, но чаще всего это несколько видов пищи, включая напитки, в определенных последовательности и сочетании. В этнографические различия между народами в

области питания входит различное построение трапезы: сколько трапез считается нормальным совершить за день, когда, в какое время дня они происходят, существенно ли они отличаются одна от другой по составу и объему. Весьма различны у разных народов состав трапезы и порядок, в котором следуют один за другим различные виды пищи в ее составе. Эти различия отчасти обусловлены климатом, а в значительной мере — исторически сложившейся этнографической традицией.

Особый интерес с историко-этнографической точки зрения представляют имеющиеся почти у каждого народа специфические виды пищи и специальные блюда, праздничные или ритуального назначения. Одни из них могут быть приготовлены по случаю любого праздника или торжественной трапезы в виду присутствия почетных гостей и т.д. Другие четко приурочены к определенным календарным праздникам или моментам жизненного цикла: таковы новогодние блюда или церемониальные свадебные блюда, или похоронно-поминальные блюда, жертвенная пища и т.д. Специфический интерес этнографов к этим видам пищи обусловлен тем, что иногда среди них встречаются архаичные типы пищи, в повседневной жизни давно вышедшие из употребления. Иногда же, напротив, блюдо, первоначально имевшее ритуальное, знаковое значение, со временем его утрачивает и превращается в праздничное, а затем даже и в повседневное.

Такие блюда еще больше, чем обыденные, служат выражением национального самосознания, символом этничности. Характерно, что для России (за исключением ряда особых видов пищи регионов Крайнего Севера) они, при всей их знаковости для данного народа, являются, как правило, не только приемлемыми, но и уважаемыми и высоко ценимыми блюдами среди соседних народов, а нередко входят и в общероссийскую надэтническую кухню (плов, шашлык, беляши, чебуреки — список можно продолжать очень долго). Совместимость региональных и этнических кухонь России — одна из компонент ее наднационального, общегосударственного единства.





В.А. Липинская

Адаптивно-адаптационные процессы в народной культуре питания русских

Пища русского народа, расселившегося на обширных пространствах Евразии в соседстве со многими этносами, открывает большие возможности для изучения приспособляемости традиции питания к различным условиям. В предлагаемой статье будут рассмотрены в этом аспекте две основные проблемы: взаимодействие общества с природной средой и взаимодействие этносов и культур. В историческом развитии этноса процессы, связанные с указанными проблемами, находились во взаимодействии и, кроме того, дифференцировались на ряд соподчиненных. Так для русских было характерно активное расширение этнической территории. В ходе миграций осуществлялось освоение новой природной среды и одновременно устанавливались культурно-бытовые контакты с коренным населением, что находило отражение в питании. В связи с этим следует различать адаптивные процессы, протекающие на основной этнической территории, т.е. в средней полосе Восточно-Европейской равнины, и адаптивные процессы на заселенной русскими территориях Евразийского континента.

На Восточно-Европейской равнине русские развили полеводческо-животноводческое хозяйство. Традиции питания основывались на использовании преимущественно растительных, в основном зерновых культур, в меньшей мере — мясо-молочных и в небольшом количестве — продуктов природы, получаемых путем собирательства, охоты и рыбной ловли.

Древние славянские племена, как нам известно из исторических источников, занимали на Восточно-Европейской равнине общую территорию, включавшую несколько природных зон, и уже в них обнаруживалась некоторая неоднородность питания

при общем единстве хозяйственно-культурного типа. Конкретные ситуации, имевшие место в различных экологических нишах, обуславливали формирование определенных стереотипов в получении и потреблении пищи, включавшие соответствующие представления, обычаи, навыки, обряды и вместе с ними — комплексы излюбленных продуктов и блюд, вкусовые предпочтения, избирательность, составлявшие часть этнической культуры.

Ярко выражена последовательная сменяемость поступавших на стол продуктов в соответствии с широкой экологической зональностью, а также с более мелкими экологическими природными объектами. Некоторые локальные особенности питания приобретали знаковые функции, что отмечалось, в частности, в фольклорных характеристиках жителей. В качестве маркеров могли быть представлены продукты, заготовки и блюда. Так, жителей псковского региона называли *мякинники*. Продукт *мякина* — отсевы от обработки ржи — использовался ими при выпечке хлеба. Новгородцев прозвали *гущеды*. Это блюдо — густая мучная болтушка — употреблялась в пищу в малообеспеченных оврагах северных местностях. Вятчан звали *толоконники*, так как *толокно* — заготовка из овса — подавалось ими к каждой трапезе¹.

Приспосабливаемость к природным зонам на Восточно-Европейской равнине привела в дальнейшем к появлению локальных моделей питания в рамках единой системы. Основным продуктом повсюду являлся хлеб, который пекли из кислого теста, но в центральной части региона — из ржаной муки, на севере — из ячменной, на юге — из ржаной и пшеничной или из ржаной и просяной, на востоке — из ржаной и овсяной.

Процессы приспособления всегда имеют двустороннюю направленность, посему в них можно различать собственно адаптацию (слово можно перевести как приспособливание, приноравливание) и адаптирование (прилаживание, переименование).

Адаптация традиционного питания являет собой тесную привязанность этого элемента народной культуры к возможностям природной среды в зоне обитания. Адаптирование, как мы считаем, означает действия человека по изменению условий обеспечения продовольствием в соответствии с его потребностями и запросами, а также подлаживание вновь вводимых продуктов и блюд под национальный вкус. В силу этих потребностей проводилось окультуривание растений и одомашнивание животных, улучшение породности и сортности, продвижение южных культур и пород в северные широты.

Естественные возможности среды корректировались социальными программами по развитию рыночных отношений. Помимо этого, при установлении политических, культурных и бытовых контактов с соседними странами и народами расширялись представления о возможностях использования продуктов и способах приготовления блюд. В ряду социальных факторов формирования традиций питания существенное значение имели конфессиональные воззрения, которые в значительной мере формировали ритмы трапез, запреты и предпочтения.

Питание человека базировалось и до настоящего времени, как известно, осуществляется за счет естественных природных энергетических источников — белков, жиров и углеводов, соотношение которых определяет системы питания различных народов². В ходе исторического развития системы питания русского народа имели место не только подвижки некоторых пищевых ресурсов в меридиональном и широтном направлениях, но и стадийные изменения в производстве продуктов и их заготовке, вызывавшие, в свою очередь, процессы дифференцирования и нивелирования, дивергенции и конвергенции.

Наглядным примером изменчивости могут служить два жидких блюда, возникшие на разной основе, но приобретшие сходство по составу компонентов и назначению. Одно из них варилось из листьев растения, называвшегося *борщевник*. В южной части восточноевропейского региона на основе этой похлебки было произведено блюдо *борщ*. Его готовили из различных огородных овощей, среди них нередко встречались и дикорастущие травы. В составе борща со временем стало обязательным наличие свеклы (диалектное — *бурак*), что, однако, не привело к изменению названия.

Подобные стадийные изменения прослеживаются в другом популярном жидком блюде — *щух* (диалектное — *шти*). В первоначальном варианте *щи* представляли собой кислое питье на мучной основе. В северно-русском регионе, частично также в Предуралье и Сибири *щами* называли густую похлебку из разваренного ячменного зерна (*толстые щи*). При улучшении снабжения овощами северных территорий в похлебку стали добавлять картошку, иногда капусту и другие овощи. *Щи* из овощей, так называемые *уральские*, и в настоящее время варят с добавлением крупы³. В Южной и Средней России еще недавно добавляли в них не крупу, а мучную заправку. Каждое из блюд (*щи* и *борщ*) представлено в русской кулинарии многими вариантами. Обязательным в них остается наличие кисловатого вкуса, что можно считать наследием древнего напитка — мучных *щей*.

Географическая зональность в совокупности со стадийностью способствовала развитию вариативности традиционного питания русских, а это, в свою очередь, благоприятствовало успешности адаптации, что проявилось при расширении этнической территории и при этнокультурных контактах с другими народами. В адаптации к иноэтничным влияниям можно выделить три направления изменений: 1) при ассимиляции коренных жителей; 2) при соседских контактах; 3) при неконтактном проживании.

При ассимиляции коренных жителей проходило естественным путем расширение ассортимента употребляемых продуктов и блюд. Так, русскими были в значительной мере ассимилированы коми-пермяки. Во время полевых работ автора в Пермской и Кировской областях обнаружены различия в предпочтении холодных напитков. В селениях, основанных русскими, ежедневно пили *квас*, в селениях исконно пермяцких, жители которых считали себя русскими, предпочитали *брагу*. Полевыми исследованиями А.А. Желтова подобные явления отмечены в Вологодской обл., где потомки русских выходцев из западных губерний готовили на празднование окончания жатвы традиционную *солонину*, а потомки ассимилированного коренного населения — *дижень*⁴.

На Восточно-Европейской равнине русские контактировали с финно-угро- и тюркоязычными народами, значительно отличавшимися по культуре питания. При контактном проживании заимствования проходили тем легче, чем более сходны были хозяйственно-культурные типы, при этом в первую очередь воспринимались блюда, имевшие некоторое сходство с традиционными. Одни из них получали общее признание (от тюркских народов — *лапша*, от финноязычных — *масло чухонское*, или *сливочное*), другие оставались локальными (от тюркских народов — *беляши*, от среднеазиатских — *плов* и пр.). В восточном регионе блюдо из теста и мяса — *пельмени* — вошло в число престижных и уже как *пельмени сибирские* распространилось в Европейской части страны.

Значительно расширились контакты с иноэтничным населением при продвижении русских за Урал. В этом регионе существенно различались возможности обеспечения продовольствием в благоприятных и неблагоприятных для земледелия зонах. В местностях, где климатические условия позволяли заниматься сельским хозяйством, восстанавливался традиционный хозяйственно-культурный тип. В некоторой мере рацион пополнялся за счет местных продовольственных ресурсов и кулинарных навыков коренных жителей, но без изменения системы питания.

В местностях, неблагоприятных для земледелия, происходила более или менее значительная редукция традиционной системы, вытеснение ее за счет снеди, ранее не употреблявшейся. Так, в Восточной Сибири вошли в быт сыроедение замороженных продуктов (рыба, мясо оленей), нетрадиционные сочетания продуктов при кулинарной обработке (смешивание рыбы и мяса) и пр.

При неконтактном расселении сведения о системах питания других народов поступали через посредство визитеров, выезжавших из России или прибывавших в нее, в том числе через специалистов-кулинаров, предлагавших свои услуги в частные дома или в заведения внесемейного питания. В большинстве случаев заимствованные блюда адаптировались к вкусам русского народа, причем возникали разнообразные их варианты.

Примером сложных и многообразных путей адаптирования зарубежного продукта может служить такой весьма популярный в настоящее время напиток, как чай. Сырье — сухой лист, как и его название, — пришло в Россию из Китая. В начале XVII в. чай был привезен в Москву в качестве дипломатического подарка. В XVII—XIX вв. он распространялся по городам Европейской части страны и проникал в сельскую местность. При этом выявились сословные различия в способах его употребления. Представители более обеспеченных сословий пили чай *внакладку*, растворяя сахар в чашке с напитком. Крестьяне пили *вприкуску*, держа во рту крохотные кусочки сладкого и протягивая через них жидкость. В городской среде предпочитали *листовой чай*, а более зажиточные люди — даже дорогие сорта *цветочного чая*, в сельской местности был популярен чай, сформованный в брикеты, так называемый *кирпичный*.

В Сибири чай стал достоянием сельских жителей намного раньше, уже с XVIII в., причем он был заимствован не только от китайцев, но также через посредство принявших российское подданство коренных сибиряков и в адаптированных ими вариантах. Если в Европейской части страны чай заваривали из резаных ферментированных (черных) листьев, то в Сибири, кроме того, был в ходу и зеленый лист, а также веточки (*шар*). Разваренный лист иногда поедали, как это делали в некоторых местностях Китая и Индии.

Черный чай в Европейской части России горожане пили с молоком *по-английски*, добавляя молоко в напиток, а в Сибири, в соседстве с киргизами (казахами), — *по-киргизски*, добавляя отвар чая в молоко. В Иркутской губ. и Алтайском округе черный чай заваривали в фарфоровых чайниках, а зеленый парили

в чугунах. По-монгольски варили чай с добавлением муки и жира. От бурят русские восприняли *хурчу* — чай, сваренный с поджаренными и растолченными зернами злаков (пшеницы, ячменя). Более сложный состав имел *затуран*, варившийся с молоком, маслом, салом и поджаренной мукой. На северо-востоке Азиатского континента муку обжаривали на рыбьем жире для получения чайного напитка *пережара*. На юго-западе *по-кальмыцки* добавляли в крепкий черный отвар муку с маслом и солью. Крепкий отвар делали и из зеленого чайного листа. При добавлении в него затурана или хурчи чай приобретал вид густой похлебки, которую черпали чашками из котла⁵.

Собственные поиски русских в адаптировании нового напитка заключались в изготовлении суррогатов чая и совершенствовании вкуса привозного сырья добавлением знакомых трав. В начале XIX в. был популярен *копорский чай*, изобретенный петербургским дворовым человеком, побывавшим в Китае. Узнав технологию ферментации, он применил ее к нашим травам (кипрей, вероника), к почкам рябины, березы и пр. В начале XX в. в России стали изготавливать плиточный *фруктовый чай* из смеси сухих фруктов. Он был очень популярен в сельской местности. Наконец, появилось множество вошедших в народную кулинарию семейных рецептов по смешиванию привозного чайного листа с местными садовыми и дикими растениями.

При неконтактных пищевых заимствованиях четко проявлялась связь с политической жизнью страны. Правление Петра I ознаменовалось упрочением отношений с Европой, в первую очередь с германскими народами, что оказало определяющее влияние на изменения в русской кулинарии. Нововведения прежде всего появлялись в столицах — Москве и Петербурге, где царь проводил “ассамблеи” для знати и сподвижников. Отсюда новшества переходили в другие слои общества и проникали во многие города государства.

Русский народ характеризовал немецкую кухню двумя изделиями: *колбаса* и *кислая капуста*. Возможно, что именно под немецким влиянием распространились разнообразные тушения из капусты с мясом — свежим, соленым, копченым. Тем же влиянием можно объяснить появление *молочных супов*, а также *салатов* из зелени. Однако, воспринимая новые блюда, русские кулинары перерабатывали рецепты в соответствии с национальными вкусами. Например, характерное для германских народов добавление свиного сала и *смальца* (топленого свиного сала) во

многие блюда, включая и сладкую выпечку, было отвергнуто, как не соответствующее традиционной рецептуре.

24

С XVII в. начало распространяться влияние французской кухни, а век XIX выдвинул ее на первое место. Победоносное освобождение захваченных Наполеоном стран обеспечило русским гостеприимство многих народов Европы и позволило ознакомиться с их бытом, в том числе с национальной пищей.

Французская кухня считалась лучшей в Европе. Пикантную ее особенность составляли жидкие элементы: добавление *вина* при изготовлении многих блюд, всевозможных *соусы* и *подливы*, *бульоны*. Столовая зелень использовалась при кулинарной обработке рыбы и мяса, из свежей готовили разнообразные салаты. Ни одна трапеза не обходилась без десерта из *сыра*, который производили во множестве сортов. Сыр включали в состав блюд из мяса и рыбы, из него варили супы.

Разнообразие вариантов блюд во французской кухне соответствовало национальным вкусам русских, а отличные вкусовые качества изделий французских поваров также отвечали запросам зажиточных россиян, любивших попировать. Поэтому предложения французских кулинаров стали быстро распространяться. Из французского языка вошли в русский многие названия блюд и приправ: *котлеты*, *омлеты*, *фрикадельки*, *соусы*, *майонезы* и пр. При этом русские повара-специалисты не занимались слепым копированием. Появились варианты блюд, иногда превосходившие по вкусу и качеству французские (*котлеты куриные*, *котлеты пожарские* и пр.).

Весь XIX и начало XX в. отмечены укоренением в России влияния французской кухни. Публиковались в изобилии кулинарные книги, пестревшие вариантами на французский лад ("а ля"), в результате которых французская кухня приобрела русский колорит. Путешественник и писатель из Парижа Т. Готье, посетивший Москву и Санкт-Петербург в 1859 г., отметил: "Подражая французской кухне, русские остаются верны некоторым национальным блюдам, и, положи руку на сердце, именно они-то и нравятся им более всего"⁶.

Не осталась без внимания рецептура других народов Европы, а также Передней Азии. От каждого из народов выбиралось по несколько типичных блюд с наилучшим вкусом, которые к тому же более всего отвечали запросам русских дегустаторов. Поэтому в кулинарных справочниках соседствовали рецепты весьма широкого географического диапазона.

Адаптация русской кухни к природной зональности и к иноэтничному ближнему и дальнему окружению привела к чрезвычайной вариативности стола. Обилие привнесенных в страну иностранных рецептов побудило тульского помещика В.А. Левшина составить алфавитный "Словарь" зарубежных и отечественных блюд, разместившийся в шести объемистых томах⁷.

Хотя система питания русских строилась на преобладании растительных продуктов, но более ценными и престижными считались продукты животного происхождения, в первую очередь мясные.

Состав домашнего стада был практически сходен на всей территории страны, но соотношение выращиваемых пород животных значительно различалось. Сложились довольно четкие ареалы преимущественного животноводства и соответственно употребления тех или иных продуктов. Конина вообще не считалась съедобной. Говядину ели повсюду, но особенно существенную роль она играла в северной зоне, где разведение крупного рогатого скота диктовалось потребностями полеводства. В Южной России в большем употреблении была свинина. Свиноводство, базировавшееся на отходах картофелеводства и полеводства, было весьма продуктивным и имело мясное направление. По мере продвижения картофеля на север там активизировалось разведение свиней. По периферии русского расселения в соседстве со степными и горными скотоводами (Приуралье, Сибирь, Средняя Азия, Предкавказье) предпочтение отдавали баранине. Наконец, на Крайнем Севере, а местами и в Сибири русские восприняли оленеводство. Мясо этих животных также шло в пищу.

В Сибири мясные продукты были дешевле, чем в Европейской части страны, мяса потребляли больше. Это было связано не только с дешевизной продукта, но в значительной мере с экологическими условиями региона. Суровый климат требовал больших энергетических затрат, которые лучше всего восполняла пища животного происхождения.

Продукты домашнего скотоводства и птицеводства в некоторой мере пополнялись дичиной, которую поставляла охота. В Европейской части страны продукты охоты являлись лишь подспорьем в питании или ценились любителями, в Сибири же они играли намного более существенную роль. В северной зоне нередко основная часть продовольствия добывалась промыслом.

В кулинарную обработку шло мясо свежее (*свежина*), соленое (*солонина*), вяленое (*провислог*) или копченое. Мясо отваривали, тушили, жарили, из него делали паштеты, заливное.

Кулинария весьма различалась в сельской местности и в городах: в городах чаще использовали заимствования. Потребление мяса строго регламентировалось христианским календарем и в известной мере годовым циклом.

26

Осенью, с наступлением холодов и окончанием летнего выпаса, наступал сезон забоя скота. Мясо в больших количествах поступало на рынки. В этот период население лучше всего было обеспечено мясными продуктами, причем в городах даже лучше, чем в сельской местности.

В повседневной кулинарии обычно подавали к столу мясо, отваренное в похлебках. В крестьянских семьях его нарезали небольшими кусочками. Похлебку вначале ели без мяса, а к последней ее части добавляли мясное крошево. Количество потребляемого мясного значительно различалось в зависимости от состоятельности хозяев. Однако в дни праздников все слои населения по возможности стремились готовить традиционные блюда. Так, мясное заливное (*студень, холодец*) из рубленой говядины подавали на все семейные и годовые праздники. Заливной или жареный целиком поросенок был украшением рождественского стола, как и жареные тушки птиц (*рождественский гусь* был особенно любимым в городах).

Другой продукт животного происхождения — рыба еще в большей мере был связан с экологической ситуацией. Рыбными продуктами в достатке и даже с избытком обеспечивались жители побережий крупных водоемов. Во внутренние водораздельные местности рыба поступала через торговлю, следовательно, в ограниченных количествах. В Северном Поморье, где рыбы добывали много, а соль местами была в дефиците, помимо общеизвестных способов обработки (варение, тушение, запекание, жарение), наиболее популярным было *заквашивание*. Этот оригинальный способ заготовки позволял варьировать кулинарию в зависимости от степени проквашивания.

При сравнительно слабом проквашивании рыбы сохранялась форма ее тушек, которые запекали в тесте для *кулебяк*. После более сильного проквашивания достаточно было слегка потянуть за хвостовой плавник, чтобы отделились кости. Жидковатое квашеное филе запекали и ели с хлебом, черпая ложками. При дальнейшем окислении, пока рыба еще держала форму, можно было есть ее сырую, как закуску к чаю. Наконец, при наибольшем разложении студенистую массу разливали по блюдам и ели как похлебку, также без тепловой обработки. Из бочек с такой рыбой отцеживали жидкость и пили ее как квас, поскольку из-за

недостатка хлеба традиционный квас на Крайнем Севере не делали вовсе⁸.

В жарком климате юга, напротив, квашение не применялось, а посол был крепче, чем в средней части региона. Наиболее действенный способ сохранения рыбы от порчи применялся уральскими казаками. Они делали кипящий соляной раствор, в который несколько раз погружали рыбу. Провариваясь и просаливаясь одновременно, она могла выдержать более длительное хранение⁹. Свежую рыбу на юге также готовили по-своему. Специфика заключалась в основном в выборе различных частей тушек и в добавлении растительных компонентов. Например, кубанские казаки тушили цельную рыбу с томатами, а приаральские — поджаривали с картошкой потроха красной рыбы.

В Центральной России рыбная кулинария была разнообразнее, чем мясная. Почти к каждому роду рыбы, поступавшей из различных местностей, применяли специальные приемы обработки. Особенности отдельных регионов по ассортименту и кулинарии были известны повсеместно. Северная семга славилась наряду с волжской осетриной, байкальским омулем, дальневосточной горбушей. На Севере рыбу пластовали вдоль тушки (*юкола*), на юге — поперек на спинку (*балык*) и брюшко (*пупки*). Разнообразие русских рыбных блюд поражало иностранцев. Дипломат Вебер, например, в начале XVIII в. насчитал на обеде у князя Гагарина более 50 рыбных кушаний, приготовленных различным образом на растительном масле. При этом некоторые рыбные блюда имели вид и форму более престижных мясных¹⁰.

В любое время года традиционным для русских являлось преобладание в повседневном меню растительной пищи. Отступление от этой традиции вызывало дискомфорт. Среди растительных продуктов, бесспорно, господствующее положение занимали зерновые. Зерно употребляли в пищу в дробленном или перетертом виде, а при более сложных технологиях проводилось предварительное запаривание или проращивание. Зерновые занимали также первенствующее положение по разнообразию рецептуры приготавливаемых из них блюд.

В кулинарии злаковых процессы эволюции видны весьма четко. Древнейшим приемом приготовления блюд можно считать отваривание цельных или дробленых зерен. С этой стадии начиналась кулинария большинства народов. Следующим приемом явилось растирание зерен в муку и замешивание в воде или в иной жидкости (*гуща*). Из пропаренной в воде муки с добавле-

нием жира готовили обрядовое блюдо (*соломат*), подававшееся на праздник окончания сбора урожая.

Вариации блюд из отваренного дробленого зерна (*каши, кашки, кашицы*) или из муки (*затирки, рванцы, клецки, галушки*) в прошлом имели очень широкое распространение, а некоторые из них пережили XX в.

28 Наибольшего разнообразия изделия из зерновых (муки, крупы) достигли в выпечке. Тесто для *печива* готовили пресное, являвшееся более древним вариантом, или *кислое*, получаемое с помощью бродильных ферментов.

Выпечка из кислого теста — *хлеб* с глубокой древности составлял основу повседневной трапезы русских. При усложнении рецептуры теста (добавление более калорийных продуктов — *сдобы*) и введении разнообразных наполнителей (*начинок*) был создан обширный ассортимент обрядовой и праздничной выпечки (*пирогов, пряников* и др.).

В выборе начинок сложилась довольно четкая ареальная предпочтительность, которая в основе своей была связана с условиями природной среды. В регионах, расположенных вблизи морей и рек, лучшей выпечкой считался пирог с рыбой (*рыбник*). В тесте запекали рыбу цельную, рубленую, рыбы *молоки* или *вязигу* (высушенный и размолотый хребет хордовых рыб). Пирог с рыбой стал лучшим угощением на Севере, в Предуралье и Сибири. В северном регионе, где было много соляных варниц и копий, пекли пироги из муки с солью (*мучники, мусники*). У северной границы русского полеводства пироги стряпали из ячменной муки. Они имели круглую форму, а сверху для улучшения вкуса их смазывали сметаной (*шанежки*). Это севернорусское название при миграции на восток было перенесено в Предуралье и Сибирь. В Средней и Южной России такие небольшие открытые пироги называли *ватрушками*.

В Центральной и Южной России для пирогов использовали муку более ценных культур — ржи и пшеницы. Открытые ватрушки начиняли творогом, но более распространены были небольшие закрытые пирожки и большие пироги с овощной или мясной начинкой. Популярна была сладкая выпечка, начиненная ягодами и фруктами.

Специфику приобрели выпечные изделия у городских кулинарув: их ассортимент постоянно расширялся, появились местные виды, присущие определенным городам. Москва, например, славилась *сайками* (булочки в форме лодочки), *расстегаями* (пироги, раскрытые сбоку), *кулебяками* (пироги удлиненной

формы). В Москве же изобрели *кулебяку* на несколько углов с разными начинками, переслоенными блинами.

В крупных торговых центрах, какими обычно являлись города, складывались наиболее благоприятные условия для снабжения как местным, так и привозным продовольствием, особенно в Москве и Санкт-Петербурге, которые с XVIII в. стали центрами общегосударственного рынка¹¹.

29

С развитием товарообмена, приведшего к изобилию пищевого сырья, в городах стало активно проявлять себя кулинарное искусство, и не только в домашней среде, но и на предприятиях внесемейного питания — в ресторанах, трактирах, харчевнях. В сфере городской внесемейной кулинарии определились два направления развития, рассчитанные на разные слои общества. В трактирах и харчевнях, предназначенных для низших и средних слоев общества, готовили обычную традиционную еду. Средние слои (купечество, мещанство) подчеркивали изысканность национального стиля. В купеческом клубе, например, подавались стерляжья уха, индюшка, откормленная грецкими орехами, поросенок с кашей или под хреном и т.п. Дворянский клуб, напротив, предлагал посетителям преимущественно французские блюда¹². Однако престижная зарубежность столичных верхов во многом была направлена к внешней, показной стороне быта. В более узком кругу, особенно на семейных трапезах, предпочитали национальную кулинарию. Это быстро замечали иностранцы, отдававшие должное домашнему столу. После нескольких месяцев пребывания в России они привыкали к неизменным щам, кашам, квасам, соленым огурцам и пр.¹³

Развитие рыночных отношений и иноэтнические влияния лишь в некоторой мере сглаживали древние локальные особенности питания. В то же время с расширением этнической территории выявились новые различия не только между зонами, но и между регионами.

С XVII в. начали складываться характерные особенности потребления продуктов русскими, переселившимися на Азиатский континент. Они в значительной мере сохраняются до настоящего времени: большее сравнительно с Европейской частью страны употребление продуктов животного происхождения и меньшее — овощных. Сибирская специфика проявилась также в отдельных видах продуктов. Так, среди зерновых за Уралом возобладала яровая культура, особенно в южной зоне, соответственно выше была доля овса и ячменя. В северной зоне существенно сокращалось поступление растительных продуктов, при

этом, в частности, культурные растения заменялись дикими. Это объяснялось не только экологическими условиями, но и социально-историческими причинами. Первонасельники вынуждены были питаться хлебными продуктами, привозившимися из-за Урала, так как полеводство в Сибири до прихода русских практически отсутствовало. Мясные же продукты имелись в изобилии. Слабая заселенность сибирского региона и наличие прекрасных пастбищ благоприятствовали быстрому развитию скотоводства, опережавшего полеводство. В дальнейшем более существенная роль животноводства закрепились, что, естественно, нашло отражение в пище.

Сравнительное рассмотрение традиций питания русских на территории Евразии (в пределах Российской Федерации) позволило установить, что в их формировании первичное значение имели экологические возможности регионов и отдельных зон в снабжении населения продовольствием, тогда как социально-исторические обстоятельства имели вторичное значение. В ходе миграции русские заселили местности, по природным условиям более или менее благоприятные для развития традиционного хозяйственно-культурного типа. В экологических нишах, благоприятствовавших успешному развитию сельского хозяйства, появлялись стимулы для расширения и совершенствования кулинарных навыков населения. В неблагоприятных для земледелия зонах имели место более или менее значительная редукция традиций, возврат к более простым формам, частичное вытеснение национальной кулинарии иноэтничной. В соответствии с этим представляется возможность определить характерные черты питания в отдельных природных зонах.

Южная зона

Лесостепная и степная зоны Европейской части страны с хорошими черноземными почвами обладали наиболее разнообразными и обильными пищевыми ресурсами. Здесь выращивали многообразие сортов зерновых (среди них наиболее ценимые рожь и пшеницу), овощных и садово-ягодных культур. Хорошие пастбища обеспечивали развитие скотоводства. Из мясных продуктов потребляли больше свинины, что обеспечивалось развитием товарного картофелеводства и свекловодства.

Горячие жидкие блюда: любимые русскими щи и борщ, популярный в южных местностях, — включали много овощных ком-

понентов, число которых возрастало по мере приближения к южной границе расселения русских. Борщи готовили с квашеной свеклой (*бураками*) и на квасе, из нее настоящим. На Кубани в это блюдо добавляли сливы. Похлебки заправляли чесноком и мукой, пережаренной с маслом или свиным салом. На юге часто готовили похлебку из пшенной крупы с салом или *постным* (растительным) маслом (*кулеши*).

В кулинарии южнорусских хозяек было много общего с такой их украинских соседок. Как и у них, помимо сала, борщей и кулешей, подавали к столу вареники и галушки, всевозможные взвары из садовых растений. Член Русского географического общества Сверчковский писал о питании крестьян Курской губ.: "В пищу употребляют дворовую птицу, баранину, но преимущественно свиное мясо и сало, капусту во щах и с квасом, картофель, бураки, редьку, лук, хрен, квас, кашу гречневую, пшеничную соломату, блины, галушки, горох. Хлеб, пироги, лепешки — из ржаной муки"¹⁴.

Среднерусская зона

Средняя полоса России охватывает обширные пространства смешанных лесов и лесостепи к северу и югу от Москвы. Эта территория имеет максимальную плотность населения, в среде которого формировались и с наибольшей полнотой проявлялись характерные черты русской традиционной кулинарии: обилие и разнообразие изделий из зерновых, как выпечных, так и кашеобразных, богатство мясных и рыбных блюд, многообразие жидких (*первых*) горячих и холодных блюд, обеспеченность заготовками солений (из растительных, мясных и рыбных продуктов). В этой же зоне осуществлялась разработка состава праздничного стола, посезонного распределения традиционных обрядовых трапез, регламентация питания в соответствии с установлениями христианской веры. В центральной части страны более ярко выявлялась вариативность традиционной кулинарии, любовь к импровизации русских хозяек. Более заметны были различия в питании социальных слоев, в среде сельского и городского населения.

В средней полосе России в повседневном употреблении был *черный* хлеб из ржаной муки, а *белый* хлеб из пшеничной муки стал достоянием преимущественно зажиточных горожан. Пшеничная мука использовалась главным образом для праздничной выпечки.

Городская кулинария среднего региона насыщалась добавлением столовой зелени. Многие пригородные селения начали специализироваться на обеспечении стола горожан овощами и фруктами. Огородничество и садоводство воспринимались как промыслы, что стимулировало творческий к ним подход. Некоторые новые сорта, созданные городскими и сельскими жителями, получили всеобщее признание. В их наименованиях закрепилась память о самих селекционерах: яблоня “Антоновка” (по селекционеру), вишня “Владимирка” (по городу), рябина “Невеженская” (по селению) и т.п. Различная столовая зелень в сочетании с традиционным квасом послужила для создания нового блюда — *окрошки*. Полюбилась также холодная *ботвинья* из нежных листьев молодых овощей.

В сельской местности питание было однообразнее. Ежедневная пища состояла из хлеба, щей, редьки, картофеля, гороха. Лакомым блюдом считалась ячница. В праздники добавляли пироги из ржаной муки, а щи варили с рыбой или мясом. Стол разнообразился грибами и всевозможными соленьями. По сообщению корреспондента Русского географического общества Г. Ландышева, в пост на столах у жителей Боровлянского уезда Калужской губ. обычными были “щи, редька, квас, картофель, летом — грибы, лук. В праздник — почти то же с прибавлением лапши и каши. В скоромные дни — щи с забелкою и яичная каша, а по осени, когда вырастет скот, и с говядиной”¹⁵.

Северная зона, Поморье

К северу от средней полосы соотношение производимых и получаемых от природы продуктов было иным. Экологические условия ограничивали возможности полеводства и огородничества. Стол северян был преимущественно хлебно-рыбным.

Основными хлебными культурами являлись ячмень и овес. Рожь в суровом климате не всегда вызревала. Из ее зеленых зерен варили кашу *варяханицу*, а для выпечки такое зерно не годилось. Ячмень называли *житом*, т.е. самым необходимым для жизни продуктом. Хлеб из ячменной муки называли *житником*. При нехватке ячменной муки делали *сутолоку* — смесь с овсяной мукой. В праздники пекли двуслойный хлеб, накладывая поверх ржаного теста ячменное, а изделия из чисто ржаного теста были большой редкостью. Хлеб очень ценили, сберегая каждый кусочек. Делали тюрю, или *мурцовку*, из остатков хлеба, корок,

сухарей, крошив их в квас, сыворотку, молоко, простоквашу или хотя бы в подсоленную воду.

Из мучных продуктов готовили полужидкие блюда — проваренную клейкую мучную гущу. Из ячменных зерен варили *толстые щи*, из дробленки — *заспанную кашу*, из ржаной или овсяной муки — *мученку*. Из овса путем специальной обработки делали тонкую муку (*толокно*), которую использовали в качестве пищевой добавки к различным блюдам или для приготовления отдельных блюд (*тяпушки, тетерки*) при смешивании толокна с жидкостью (вода, молоко, квас).

33

Чем дальше на север от центра страны, тем беднее овощами становилась пища, в употреблении оставались репа, редька и лук с чесноком. Вместе с тем повышалось значение собирательства. Помимо ягод, грибов, орехов, составляющих любимое лакомство повсюду в России, использовали много диких трав. Среди них большое значение имел борщ (борщевник). Его широкие зеленые листья рубили и, отварив, солили, запасая на всю зиму, как в более южных местностях заготавливали квашеную капусту. Сушеные листья этого растения в весеннее время добавляли в муку.

На севере велика была роль охоты и рыбной ловли. В некоторых местностях рыба становилась основой питания наряду с растительными продуктами. Секретарь английского посольства Ф. Вейсберг писал о северянах: "...деревенский люд здесь чрезвычайно силен, крепко сложен, в высшей степени легко переносит жары и морозы, готов лежать зимой в снегу, довольствуясь почти исключительно сухим хлебом и квасом... чеснок, лук, коренья, огурцы, соленая и вяленая сильно пахучая рыба уже составляют для него лакомство"¹⁶.

Там, где природная среда предоставляла мало возможностей для выращивания овощей, большее значение приобретали продукты животного происхождения. При этом в традиционный состав стада в Архангельской губ. (северо-восточная ее часть) были включены олени. Их мясо заготавливали впрок путем слабого засаливания или проквашивания, как и рыбы, отчего оно приобретало сильный запах. Таким образом, в экологических условиях севера соотношение пищи растительного и животного происхождения было смещено в пользу последней (относительно центральной части страны), а в ее кулинарии наблюдалась местная специфика, объясняющаяся экологическими условиями и иноэтничным влиянием.

Земледельческая зона Сибири

34

Крестьяне Севера и Предуралья с XVII в. начали переселяться в Сибирь. Неприхотливость в пище обеспечивала им большую выносливость в условиях иной природной среды. К началу XX в. русскими была освоена вся равнинная часть Азиатского континента. В течение всего периода расселения русские стремились обосноваться на землях, пригодных для ведения традиционного полевого хозяйства. В связи с этим большая часть прибывавших крестьян осела в местностях с плодородными землями, включавших основную территорию Западной и южную часть Восточной Сибири.

Уже в XVIII в., пройдя через западносибирский регион к югу на плодородные подзолистые и черноземные почвы, русские крестьяне смогли полностью обеспечить все население продовольствием. Академик И.Г. Гмелин отмечал его изобилие даже в северной части этой зоны — в ее северной столице Тобольске: “Зерно очень дешево, а также быки и свиньи. Река богата рыбой. Осетры жирны так, что в котлах, где их варят, стоит жир в палец толщиной. Дичь: лоси, олени, косули, зайцы и т.д., из птиц — фазаны, куропатки, лебеди, дикие гуси, аисты — все это стоит дешевле говядины”¹⁷.

Адаптация русских к местным условиям земледельческой зоны Сибири заключалась в воссоздании лучших достижений в обеспечении продовольствием, полученных ко времени переселения за Урал на местах прежнего жительства, в их сохранении и развитии. Одновременно совершенствовалась кулинария, частично воспринимался опыт коренного населения.

Плодородные земли южных долин, высокие летние температуры, длительный вегетационный период дали возможность увеличить посевные площади под наиболее ценимую русскими хлебную культуру — пшеницу и повысить ее урожайность. Это позволило ввести в повседневный рацион крестьян выпечку из пшеничной муки, и не только пирогов, но и хлеба. В Алтайском крае и Минусинской долине пшеничный хлеб в начале XX в. стал вытеснять ржаной. На Алтае сложилась традиция ежедневного приготовления *мягкого завтрака*, который составляла выпечка из пшеничного опарного теста (*каралички* и пр.). В праздничную выпечку вошли городские изделия Европейской части страны: *вафли*, *хворосты* и др.

По сравнению с Европейской частью страны были сделаны большие успехи в овощеводстве. В связи с тем, что в Сибирь со

второй половины XIX в. прибывали выходцы из различных губерний, ассортимент выращиваемых культур стал очень разнообразным. Если первоначальники обходились минимальным набором овощей, известных в северной зоне (репа, лук, чеснок, хрен), то к концу XIX в. на огородах появились растения южной зоны (свекла, тыква, капуста и др.). Местами, где позволял климат — Алтайский, Каинский, Красноярский округа — занимались бахчеводством¹⁸.

Со времени появления русских в Сибири в их рационе значительное место занимали продукты собирательства. Травы, корнеплодные и луковичные растения настолько вошли в быт, что их приравнивали к овощам. Корреспонденты Русского географического общества сообщали из Кузнецкого уезда, что весной и летом основной пищей населения служат хлеб и дикий лук, а в Иркутской губ. варили кашу из луковиц сараны¹⁹.

Мясная и молочная пища в Сибири была разнообразнее, чем в Европейской части страны. В местных климатических условиях сложилось некоторое своеобразие в заготовках и потреблении продуктов. Так, морозные зимы позволяли лучше и больше сохранять мясо. Домашнюю птицу с наступлением холодов забивали. Вычистив тушки, давали им заledenеть, а затем складывали в кадки и засыпали снегом. Пельмени замораживали в мешках. Вошло в обычай замораживать и молочные продукты. Разлив по мискам молоко, его выносили на мороз, а заledenевшие куски складывали в мешки (*мешочное молоко*), в качестве заготовок замораживались смесь молока с яйцами, смесь творога с яйцами и готовые сырчики.

Как сообщал о жителях Красноярского округа Енисейской губ. Н. Латкин, питание сибиряков было разнообразным и калорийным. «Питаются более или менее зажиточный крестьянин, за исключением постов, которые строго соблюдаются, довольно порядочно. Пшеничный хлеб, говядина соленая и свежая, свинина или баранина, рыба, овощи, кисели разного рода — обычная пища в скоромные дни. Постом — пустые щи из картофеля или капусты, рыба и постные каши, всякие постные печення. Молочные продукты тоже идут в пищу... более употребляется говяжье сало, а у очень зажиточных также и коровье масло. Чай кирпичный в общем употреблении, пьют по 3—4 раза в день... Здешний мужик любит есть жирно, потому все крестьянские печенья плавают в жиру и в масле, то же и каши, даже ячница и щи, все чтобы содержало как можно более жиру, сала или масла... В изобилии заготавливают всякие овощи на зиму: ква-

сят и солят капусту, огурцы, грибы, варят ягоды на варенье, мочат бруснику и морошку, сушат чернику, грибы и лечебные травы. Старухи и пожилые по сибирским привычкам жуют древесную серу, а молодежь грызет подсолнухи..."²⁰. Таким образом, по мере развития русского хозяйства в благоприятной для земледелия зоне Сибири питание населения становилось обильнее и разнообразнее.

Неземледельческая зона Сибири

Расселение русских в неземледельческой зоне имело островной тип: редкие поселения тянулись вдоль водных и сухопутных магистралей. В зоне тундры ощущался недостаток растительной пищи. Особенно страдали жители от нехватки хлеба. И. Бульчев, путешествовавший по северной части Восточной Сибири, писал, что русские там "только по необходимости применились к местным обычаям. Например, они приучили себя обходиться без хлеба, но в этом случае жертвуют последним, чтобы купить муки"²¹.

В неземледельческой зоне растительная пища служила лишь подспорьем и приправой, а главную роль в питании играли продукты животного происхождения (мясо и рыба). Домашний скот (коровы, овцы, свиньи) держали не везде и понемногу. Стадо было дополнено оленями, русское оленеводство распространилось по всей северной полосе.

Житель селения Русское (Устье Енисейской губ.) А. Чикачев так описал быт своих односельчан: «Основными продуктами питания русскоустыинцев были рыба, мясо оленей и гусей. Главное место занимали рыбные блюда. Из-за нехватки и дороговизны очень мало было хлеба и крупы. Мучные продукты употребляли в основном зимой. Овощей вообще не знали, как и молочных продуктов: коров не держала ни одна семья. В малом количестве употребляли соль. Вся пища разделялась на три основных вида: 1) "еда" или "своя едишка" — рыба, 2) "молосное" — мясо, 3) "съестное" или "провиант"»²². Поскольку растительная пища заняла в рационе северян минимальное место, сезонные изменения заключались в колебании соотношения мясных и рыбных блюд.

В зимнее время требовалось интенсивное пополнение энергетических ресурсов организма. Русские восприняли от местных жителей обычай сыроедения замороженных продуктов, в наибольшей мере сохраняющих калорийность. Энергетическим концентратом являются жировые вещества, поэтому жирная пища

наиболее ценилась в северной полосе. Из туш китов, выброшенных на берег, вынимали жир, использовавшийся в кулинарии. Мясо нерпы с ее же салом считалось самым вкусным кушаньем, в этом сале растирали различные ягоды (*толкушка*), служившие запасом витаминов на зиму. Концентрат жировых веществ, как известно, содержится в костном мозгу. По всему северу Сибири русские, как и коренные жители, ели сырой мозг из берцовых костей и голеней оленей. В Анадырском округе употребляли в пищу даже сырой мозг из голов животных²³.

Как видно из приведенных материалов, в питании русских сибиряков вследствие приспособления к местным условиям произошли серьезные изменения, особенно ярко выраженные в северной полосе. С XVII—XVIII вв. русские начали активно осваивать местные продовольственные ресурсы и кулинарные навыки коренных народов. В пищу вошло много нетрадиционных продуктов и блюд, например готовили вместе мясо и рыбу, смесь рыбы с икрой, смесь мяса, трав и муки. Названия русских блюд сохранялись, но рецептура их изменялась. Так, ветчиной (*ветчинэ*) именовали кровяную колбасу, начиненную клубнями сараны²⁴.

Таким образом, в ходе исторического развития русского этноса при расширении территории расселения в Европейской части страны развилась способность к активной пищевой адаптации и к адаптированию заимствованных продуктов и блюд. Это, в свою очередь, благоприятствовало дальнейшему расширению этнической территории на восток и на юг при освоении пространств Евразийского континента. Система питания частично нарушалась на периферии расселения, где постепенно шло ее восстановление в ходе адаптивно-адаптационных процессов, налаживания торговых и укрепления социальных связей с территорией основного расселения. Этнографические материалы, характеризующие традиции питания, позволяют выявить следы ассимиляции русскими их соседей, а также пути миграций по некоторым деталям заготовки продуктов, по кулинарии и способам потребления блюд, по избирательности, по вкусовым предпочтениям. Так, в Вологодской обл. до сего времени отчетливо просматриваются островки, заселенные потомками дорусского финноязычного населения. Более сложная картина наблюдается в Сибири, куда устремлялись переселенцы из различных губерний Европейской части страны. Потомки третьего-четвертого поколений русских сибиряков сохраняют вкусовую предпочтительность и пищевую избирательность, в которых усматривается связь с прежней родиной²⁵.

Таким образом, рассмотрение питания русского народа в отношении взаимодействия общества и природной среды, а также взаимодействия этносов и культур с очевидностью выявляет первенствующее значение экологических условий в формировании традиции. В экологической зоне средней полосы Восточно-Европейской равнины создавалась система питания этноса, а при расселении на новые территории в результате смены природных условий наблюдались или развитие традиций при благоприятных обстоятельствах, или их редукция в местностях с более суровым климатом. В различных экологических нишах этнической территории возникали местные особенности питания при единстве системы в целом.

Различия, возникавшие в процессе приспособления к природным условиям той или иной экологической зоны, сглаживались и корректировались социальной деятельностью населения за счет рыночного перераспределения продуктов, поступающих из различных регионов, или целенаправленной поставкой традиционного набора продовольствия в наименее обеспеченные регионы.

Социальную сферу деятельности включает также установление контактов с другими народами. Налаживание русскими при расширении этнической территории мирных отношений с иноэтничным населением во многом способствовало адаптации к иной природной среде, введению в рацион новых продуктов и блюд, что увеличивало вариативность в кулинарии. В последнем, в частности, проявлялась адаптация к меняющейся политической и экономической обстановке. Таким образом, можно говорить: 1) о приспособлении биологическом, под которым мы понимаем: а) приспособление организма человека к условиям среды через изменение модели питания и б) приспособление человеком культурных растений и домашних животных к условиям экологических зон, осваиваемых этносом; 2) о приспособлении этническом, которое заключается в вовлечении в традиционную систему питания русского народа элементов иноэтничных традиционных систем питания и их адаптации к национальным вкусам.

Две стороны адаптивно-адаптационных процессов имеют разную направленность и различное назначение. Адаптация способствует увеличению возможностей получения продуктов питания и приготовления из них пищи, т.е. ведет к расширению вариативности и в конечном итоге к изменению модели питания, в то время как адаптация направлена на сглаживание иноэтничных воздействий, на их корректирование применительно к этни-

ческим вкусовым предпочтениям. Следовательно, адаптация представляет собой механизм внесения изменений в культуру национального питания, а адаптирование служит механизмом защиты традиционной системы. Действуя во взаимосвязи, они обеспечивают развитие традиции питания при сохранении ее ответственности этнической специфичности.

¹ Зеленин Д.К. Народные присловья и анекдоты о русских жителях Вятской губернии // ГАКО. Отдел рукописей. Вятка, 1905. С. 38–40; Забылин М. Русский народ, его обычаи, обряды, предания, суеверия и поэзия. М., 1880. С. 571–581.

² Арутюнов С.А., Маркарян Э.С. Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983. С. 189–191.

³ Пермская кухня / Сост. С.С. Субботин. Пермь, 1980. С. 55.

⁴ Желтов А.А. Историко-культурное развитие населения верхней Ваги и средней Сухоны (XIX — начало XX в.): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 2000. С. 14–15.

⁵ Головачев П.М. Взаимное влияние русского и инородческого населения. М., 1902. С. 13; Гущина С.Ф. Материалы по народной кулинарии: (Русское население тункинского края) // Живая старина. 1928. Вып. 7. С. 32; Затуран // Сибирская советская энциклопедия. Т. 2. С. 570; Костомаров Н.И. Очерк домашней жизни и нравов великорусского народа в XVI и XVII столетиях. М., 1862. С. 240; Липинская В.А. Пища (XVII–XX вв.) // Русские: Народная культура (история и современность). М., 1997. Т: Материальная культура. С. 304; Олсуфьев А.В. Общий очерк Анадырского округа, его экономического состояния и быта населения. М., 1816. Т. 2. С. 41–42.

⁶ Готье Т. Путешествие в Россию. М., 1988. С. 109.

⁷ Левшин В.А. Словарь поваренного, приспешного, кондитерского и дистилляторского, содержащего по азбучному порядку подробное и верное наставление к приготовлению всякого рода кушаний из французской, немецкой и голландской, испанской и английской поварни. М., 1795–1797.

⁸ Мартынов С.В. Печерский край. СПб., 1905. С. 7–40.

⁹ Сагнаева С.К. Материальная культура уральского казачества конца XIX — начала XX в. (развитие этнических традиций): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. М., 1993. С. 22.

¹⁰ Вебер Ф.Х. Записки Вебера о Петре Великом и его преобразованиях // Русский архив. 1872. Вып. 10. С. 1385.

¹¹ Тверская Д.И. Москва второй половины XVII в. — центр складывающегося российского рынка. М., 1959.

¹² Гиляровский В.А. Москва и москвичи. Куйбышев, 1965. С.1 10.

¹³ Готье. Указ. соч. С. 108.

¹⁴ Сверчковский. Сведения о сельце Плоском Тимского уезда Курской губернии // АРГО. Р. 19. Оп. 1. Д. 10. 1848. Л. 3 об.

15 Ландышев Г. Этнографические сведения о жителях Добрынинской волости Боровлянского уезда Калужской губернии // АРГО. Р. 15. Оп. 1. Д. 46. 1.5.

16 Вейсберг Л. Письмо секретаря английского посольства Л. Вейсберга от 1 ноября 1711 г. // Сборник Российского исторического общества. СПб., 1888. Т. 61. С. 78.

40

17 Зиннер Э.П. Сибирь в известиях западноевропейских путешественников и ученых XVIII в. Иркутск, 1968. С. 120.

18 Паллас П.-С. Путешествие по разным провинциям Российской империи. 1773. Ч. 2. С. 7–8.

19 АРГО. Р. 62. Оп. 1. Д. 4. Л. 5–6.

20 Латкин Н.В. Красноярский округ Енисейской губернии. СПб., 1890. С. 44.

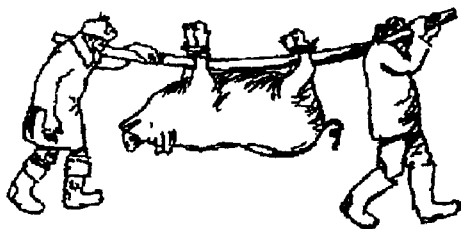
21 Булычев И. Путешествие по Восточной Сибири. СПб., 1856. Ч. 1. С. 84.

22 Чикачев А.Г. Русские на Индигирке: Историко-этнографические очерки. Новосибирск, 1990. С. 87.

23 Олсуфьев А.В. Указ. соч. С. 41–42.

24 Левшин В.А. Указ. соч.

25 Липинская В.А. Указ. соч. С. 205–218; Желтов А.А. Указ. соч. С. 14–15.



Т.А. Воронина

Традиции в пище русских на рубеже XX—XXI веков



Культура питания многих народов мира формировалась на протяжении нескольких столетий, а в отдельных случаях тысячелетий, сохранив определенный состав меню, композицию блюд, технологию их приготовления и вобрав в себя значительное число заимствований от тех народов, с которыми они общались в ходе освоения жизненного пространства или просто жили по соседству. Это в полной мере относится и к русской кухне, основанной на традиции приготовления пищи из растительных продуктов, особенно зерновых, в сочетании с продуктами животноводства и собирательства, что вообще характерно для всех восточнославянских народов. В немалой степени на их пищевой рацион влияли религиозные установления, предписывающие соблюдать в определенные дни года посты, а также запреты на некоторые виды пищи. Постоянное обновление и совершенствование культуры питания происходило на всех этапах отечественной истории, начиная от времен Древней Руси, этот процесс не закончился и в настоящее время. Научные и популярные публикации, посвященные традициям русской кухни, достаточно полно отразили наиболее характерные особенности питания в прошлом. Однако немаловажно знать, какие блюда получили к концу XX в. наибольшее распространение и чем они замечательны.

В XX в. общерусская национальная кухня претерпела определенные изменения, важную роль в этом сыграли исторические, социально-экономические, религиозные и другие факторы. Причем, если в начале столетия в традиционном пищевом рационе наблюдалась стабильность, особенно у крестьянства, составлявшего значительную часть населения империи, то в советский период (1917–1991) в русскую кухню, остававшуюся по извест-

ным всем причинам обособленной от зарубежной кухни, были привнесены блюда многих народов, проживавших в административных границах бывшего Союза ССР. Постоянная миграция из родных — “насельных” — мест как в годы войн, так и в мирное время, например сельских жителей в города в период индустриализации в 30-е годы или в послевоенное время, в 50-е годы, когда начали укрупнять колхозы за счет ликвидации “неперспективных” деревень, или во время освоения целинных земель, способствовала кулинарным заимствованиям.

Общение людей разных национальностей в пределах Союза тоже способствовало взаимному обмену опытом в области питания. В частности, этот обмен значительно обогатил русскую кухню, что, в свою очередь, повлекло усовершенствование технологии приготовления уже известных блюд. Если учесть, что заимствования и новые традиции — это один из путей развития культуры, то можно говорить об эволюции системы традиционного питания русских в XX в. Что же касается инноваций, непременно сопутствующих традициям, то их оценка заслуживает отдельной статьи.

Тем не менее нельзя не отметить тот факт, что рацион русских значительно расширился за счет употребления импортных продуктов и приготовления новых, не принятых ранее блюд. С одной стороны, это было вызвано тем, что внедрение с начала 90-х годов новой, более либеральной, чем прежде, экономической политики дало большую свободу рыночным отношениям, в результате чего в отечественную промышленность были привлечены крупные зарубежные кампании, ориентировавшиеся на огромный рынок сбыта в России. С другой стороны, поляризация общества, точнее — его имущественное расслоение на очень богатых и бедных, увеличение числа малых семей и работающих женщин, предпочтение города деревне — все это не могло не породить новшества. Еще одним мощным фактором инноваций послужила популяризация не только новых продуктов, блюд, напитков, но и другого, чаще американского и западноевропейского, образа жизни средствами массовой информации, прежде всего телевидения. Отдых за рубежом, ставший более доступным после открытия границ, пробудил интерес к иностранной кухне, отсюда — появление приверженцев смешанной, русской и зарубежной, кухни (cross-cooking). Однако, если учитывать значительный ареал проживания русских, можно сказать, что речь идет об изменении вкусов некоторой части жителей крупных городов (Москвы и Петербурга, где теперь можно приобрести

практически все продукты), в то время как обитатели небольших городов и сельской местности продолжают питаться по старинке, условно говоря, согласно пословице “Щи да каша — пища наша”. Именно это обстоятельство отражает устойчивое бытование традиций на региональном и локальном (правильнее сказать — провинциальном) уровне в небольших городах и деревнях. Так как ареал расселения русских остается еще значительным, представляется важным “реконструировать” систему питания русских в том виде, в каком она сохранилась до рубежа XX—XXI вв.¹ При этом основное внимание будет уделено наиболее значимым и типичным (символическим) блюдам, которые по-прежнему воспринимаются как национальные (этнические) символы (маркеры), и особенностям их приготовления.

В основу работы, кроме статей известных специалистов в области питания, легли мои собственные полевые наблюдения, проведенные в Архангельской, Вологодской, Воронежской, Рязанской и других областях Российской Федерации, в ходе которых были использованы программы для сбора этнографических сведений по теме “Пища и утварь”². Результаты опроса городских и сельских жителей показали, что традиции питания — один из наиболее консервативных, а значит, хорошо сохранившихся элементов материальной культуры.

В начале 90-х годов отечественная экономика испытала немало кризисов, вызванных в том числе социальным переустройством общества. Достаточно вспомнить, что правительство вынуждено было пойти на крайнюю меру — введение талонов на приобретение мяса, колбас, сахара, круп, сливочного и растительного масла и других продуктов. Сегодня — это в прошлом, сегодня — другие проблемы: инфляция и удорожание продовольственной “корзины”, что, казалось бы, не внушает оптимизма. Но, на мой взгляд, следует взглянуть на положение дел с надеждой. Во-первых, потому что после общего спада производства в 1992—1995 гг., затронувшего почти все отрасли агропромышленного комплекса и вызвавшего беспрецедентный ввоз импортных продуктов (далеко не лучшего качества), с конца 90-х годов прослеживается тенденция к увеличению отечественного производства продовольствия и спроса на него россиян. Во-вторых, 1997 год можно считать точкой отсчета, когда начался не только количественный, но и качественный рост ассортимента отечественных продуктов и напитков. В условиях конкуренции российские предприятия стали оперативно реагировать на конъюнктуру рынка, больше ориентироваться на запросы потребителей, стре-

мясь соответствовать мировым стандартам даже в оформлении и упаковке своей продукции. Не случайно производители присваивали продуктам те названия, которые уже полюбились народу, постепенно вводя в них такие ключевые слова, как “русский”, “славянский” и т.п., подчеркивая этим этническое происхождение продукта.

44

Отечественный продовольственный рынок обладает огромным потенциалом, и российские производственные и торговые компании осознали, что производство качественных продуктов и напитков имеет и всегда будет иметь устойчивый коммерческий спрос. Можно сказать, что в настоящий момент ситуация на отечественном рынке весьма благоприятная. Ориентация на поддержку отечественных производителей стала частью государственной программы, поэтому неудивительно, что в отдельных городах все чаще появляются плакаты, призывающие покупать отечественные продукты.

В XX в. повседневная и праздничная пища русских продолжала сохранять присущие ей общенациональные и локальные особенности, что не раз подчеркивалось исследователями³. Можно сказать, что в 90-е годы эти особенности продолжали устойчиво бытовать в пределах среднерусской, северной и южной географических зон, в Приуралье и Сибири⁴.

* * *

Когда мы говорим, “надо правильно питаться”, то имеем в виду соблюдение веками отработанных правил. Русская кухня основана на трех принципах: умеренность, разнообразие и правильный режим приема пищи. Для конца столетия остается характерным трехразовое, а при большой физической нагрузке четырехразовое питание как для горожан, как и для жителей сельской местности, включающее завтрак, обед, полдник и ужин и приуроченное к определенному времени. Причем в 90-х годах многие предпочитали готовить и питаться дома. Это во многом связано не только с традицией, но и с резкой перестройкой экономики, повлекшей повышение цен на продукты и сокращение сети предприятий общественного питания, где еще совсем недавно мог поесть практически каждый. К сожалению, те кафе, которые пришли на смену общепитовским столовым, предлагают блюда по недоступным большинству граждан ценам; такое положение вынудило россиян вернуться к домашнему питанию.

Большая часть моих соотечественников по-прежнему готовят еду на газовой или электрической плите. Однако в удаленных от

столиц сельских районах, где уже есть и такие плиты, ее продолжают готовить в русской печи. Это особенно характерно для Архангельской, Вологодской и других северных областей, а также Сибири.

Известно, что пищевой рацион любого этноса зависит от его хозяйственно-культурного типа⁵. В русской кухне состав употребляемых для приготовления пищи продуктов, как это было и в предыдущие столетия, определяется ярко выраженным зерновым характером земледелия. Этим объясняется преобладание в повседневном питании русских мучных и крупяных продуктов, прежде всего хлеба. Можно с уверенностью сказать, что хлеб продолжает оставаться их национальным достоянием. Хлеб — один из вкусных и экологически чистых продуктов. Немаловажно, что в хлебопекарной промышленности хлеб по-прежнему пекут по старинке: замешивают тесто на опаре из натуральных дрожжей с последующим добавлением муки после брожения, формируют тесто, а после его расстойки выпекают.

Давно известно, что в хлебе содержатся необходимые человеческому организму белки, углеводы, витамины, минеральные соединения. Если учитывать, что хлеб восполняет энергетические затраты, то вряд ли нужно доказывать, сколь велика потребность в нем при физических нагрузках. Последние исследования ученых показали, что обычная хлебная закваска содержит мощный антибиотик, который убивает микробы, нечувствительные к современным лекарственным препаратам подобного рода. Отсюда желательность и даже необходимость включения хлеба в пищевой рацион, подобно тому, как питались наши предки.

Ориентируясь на большой спрос, хлебопекарная промышленность России вырабатывает более пятисот сортов хлеба, булочных, сдобных, бараночных, диетических изделий и сухарей, большое количество национальных видов хлеба.

Наибольшим спросом пользуются сорта хлеба из ржаной муки (обдирной, обойной, сеяной). Их выпекают в виде буханок прямоугольной формы или круглых караваев, а также на поду, хотя, следует заметить, что на поду пекут все реже.

“Ржаной московский”, “Ржаной заварной” и “Бородинский” хлеб считаются улучшенными сортами; тесто по традиции готовят на закваске с применением заварок, что придает хлебу приятный сладковатый вкус и удлиняет срок хранения. Бородинский пекут из ржаной обойной муки, пшеничной муки второго сорта с добавлением ржаного ферментированного солода на дрожжах,

соли, сахара, патоки и кориандра; “Ржаной заварной” — из пшеничной муки, ржаной обдирной муки, с добавлением солода, сахара, соли и тмина. По пищевой ценности ржаные сорта превосходят пшеничные: в них больше витаминов, минеральных соединений, богаче аминокислотный состав белков. Многие сорта хлеба пекут из ржаной муки с добавлением пшеничной, что придает хлебу приятный, не кислый вкус и хорошую форму.

Часть выпускаемых современной промышленностью хлебо-булочных изделий содержат молочную сыворотку, что обогащает их витаминами, а также натуральное и сухое молоко, сухую и сгущенную сыворотку, например “Городской” и “Полесский” хлеб (это своего рода новшества). Повышенной калорийностью обладает хлеб из дробленого зерна или муки с добавлением тонко измельченных отрубей. Широко выбор батончиков из пшеничной муки, столовых сортов хлеба, булочек, сайчек. Белый хлеб калорийнее черного: в 500 г хлеба и пшеничной муки первого и высшего сортов содержится суточная потребность человека в жизненно важных аминокислотах.

Сдобные изделия содержат сахар и жир, например “Выборгская” и обыкновенная сдобы, равно как плюшки, булочки, витушки. Раньше сдобные изделия в основном подавали к праздничному столу, но в последнее время их часто едят и в обычные дни.

Хлеб и хлебные изделия для повседневного питания мы, горожане, покупаем в булочных. На селе до 90-х годов хлеб пекли дома, теперь это делают намного реже. До аграрной реформы 1992—1994 гг., т.е. до реорганизации колхозов и совхозов, заработную плату (частично или полностью) сельчанам выдавали зерном или мукой, что позволяло печь хлеб дома. Теперь хлеб в основном пекут в местных пекарнях или привозят из ближайшего районного центра. В Вологодской области многие деревенские жители до сих пор предпочитают домашний хлеб покупному, считая, что свой хлеб полезнее и вкуснее⁶. Им не раз приходилось сталкиваться с ситуацией, когда ввиду отдаленности их сел от райцентров хлеб вовремя не привозили, и они начинали выпекать его сами. В Воронежской области такая ситуация характерна для сел, где неблагоприятные погодные условия не позволяют вовремя доставить хлеб из-за бездорожья, и на этот случай у сельчан всегда есть запасы муки⁷.

Продолжает бытовать известная поговорка “Хлеб — всему голова”. Действительно, хлеба и горожане и сельские жители едят очень много и практически со всеми блюдами. Считается, что именно хлеб создает комфортное чувство сытости, без которого немис-

лима ни одна трапеза. Русский хлеб прекрасно утоляет голод даже в том случае, когда другой еды мало или она вовсе отсутствует.

Доля хлеба в пищевом рационе представителей разных поколений различается. Пожилые люди больше, чем молодые, едят ржаного хлеба, молодые предпочитают пшеничный хлеб и сдобу. Отношение к пшеничному хлебу как к более изысканному отразилось в наименовании его "булкой". Так его называют, например москвичи и петербуржцы.

47

В целом в народе сохраняется бережное отношение к хлебу, тем более что рост цен на хлеб вынуждает многих покупать хлеб лишь на один—два, реже — три дня. С начала 90-х годов хлеб стали продавать в упаковке, отчего он не так быстро черствеет.

Хлеб, испеченный в Москве, считается самым вкусным не только у ее жителей — о его замечательных качествах положительно отзываются все гости столицы, но особенно он нравится иностранцам, поскольку во многих странах давно уже пекут только белый хлеб с большим процентом искусственных ингредиентов, а черный хлеб там редкость.

Объединение хлебопекарных предприятий "Мосхлеб" включает более 40 крупных и малых предприятий. Наиболее популярны изделия хлебозаводов № 1, 6, 9, 12 и предприятий "Русский хлеб", "Славянское", "Золоторожский хлеб", "Москворечье", "Яуза-хлеб" и др. Ежедневно в торговую сеть столицы поступает около 2000 т хлеба, булочных и сдобных, диетических и диабетических, пряничных, сухарных и бараночных изделий. Баранки, бублики, сушки — исконно русские изделия, тесто для них готовят по старинке, на густых пшеничных заквасках — притворах. В известной степени конкуренцию промышленным предприятиям составляют частные хлебопекарни или малое хлебопечение. В знаменитой филипповской булочной в Москве в наличии (по традиции) всегда множество сортов хлеба, а еще калачи, которые до сих пор готовят вручную, поскольку механический замес лишает тесто необходимой консистенции и оно не получается таким вкусным.

В 90-е годы появилось несколько новых сортов и соответственно названий хлеба — "Хамовнический" (из смеси ржаной, обойной, пшеничной муки, красного ржаного солода с добавлением сахара, рафинадной патоки, соли и дрожжей); "Ржаной простой" (из ржаной обойной муки с добавлением соли и дрожжей); "Дядя Ваня" (из пшеничной муки). Московский хлебозавод № 6 выпекает "Раменский", "Деревенский", "Подмосковный", "Горчичный", "Белый" хлеб и др. Словом, делается все,

чтобы хлебопекарные традиции не забывались, а совершенствовались, этому способствуют ежегодные выставки-ярмарки, которые устраивают по всей стране. В 1997 г. состоялся первый конкурс пекарей, проведенный в рамках празднования 850-летия Москвы.

* * *

48

Русская кухня издавна включала гармоничное сочетание животных и растительных продуктов, что отразилось на приготовлении пирогов и пирожков с мясом, творогом, рыбой, первых и вторых блюд, из мяса или рыбы с овощами, различных запеканок, крупеников и т.д. Основным процессом кулинарной обработки остается варка без слива отвара — наиболее рациональный способ тепловой обработки с точки зрения сохранения ценных пищевых веществ. При варке происходит гелеобразование крахмала и низкомолекулярного пектина, а также извлечение (экстрагирование) ряда водорастворимых веществ (сахаров, аминокислот, органических кислот, минеральных веществ и витаминов) из слоев продукта, соприкасающихся с водой, что важно для хорошей усвояемости пищи.

Первое блюдо — это, как правило, жидкое и горячее блюдо (щи, супы, похлебки, уха) составляет основу обеденного меню. Исконно русские супы — щи и уха — до сих пор одно из популярных блюд русской кухни. Их дополняют другие заправочные супы на овощных и крупяных отварах, а также холодные супы (тюрю, ботвинья, окрошка, свекольник).

Уже упоминавшаяся поговорка “Щи да каша — пища наша” свидетельствует о преобладании этих блюд в рационе русских. Щи готовят на мясном бульоне с добавлением свежей или квашеной капусты и заправляют луком, кореньями, сельдереем, чесноком, лавровым листом, при подаче к столу сдабривают сметаной; существует множество вариантов приготовления щей в зависимости от комбинации продуктов. Зачастую многие хозяйки варят обычные щи из квашеной капусты на мясном или рыбном бульоне; в щи “Сборные”, помимо обычного говяжьего или свиного мяса, добавляют копчености, ветчину, иногда колбасу и сосиски; щи “Невские”, или “Боярские”, варят на мясном бульоне с добавлением грибов. Для приготовления “Суточных” щей (без картофеля) варят мясо, лучше грудинку, в два приема: в первый день одну половину мяса, во второй — другую, потом кладут квашеную капусту, поджаренный лук, черный перец, лавровый лист. Часто щи готовят из свежего щавеля или молодой крапивы.

В Москве к щам нередко подают кулебяку — опарный пирог с разной начинкой, в южных областях к щам из квашеной капусты — крупеник или запеканку из гречневой или пшеничной (полтавской) крупы с творогом.

Супы обычно варят просто с картофелем, добавляя к нему горох или фасоль, щавель, капусту, грибы, пшено и заправляя солью и специями в конце варки. При подаче на стол посыпают зеленью. Суп с добавлением крупы как локальный вариант наиболее употребим на севере России, особенно в Вологодской области, где всегда была популярна овсяная крупа. Удивительно, насколько стойкими оказались традиции в отношении приготовления такого супа. Это замечательно продемонстрировала одна старушка из пос. Судоверфь Сокольского района, воскликнув: “Сейчас, послушай, из капусты щи делают, я так не хочу!” Грибной суп из свежих или соленых грибов готовят практически всюду, где растут грибы, добавляя в него картофель и лук.

Как одна из разновидностей супа сохраняется рассольник, который в простейшем его варианте готовят из картофеля с добавлением соленых огурцов, зелени и специй, в других случаях — с крупой или рыбой. Вместе с тем сохраняются и некоторые различия в зависимости от использованных продуктов: домашний рассольник готовят с капустой и картофелем, ленинградский — с перловой крупой и картофелем, московский — с белыми кореньями и шпинатом.

На Юге на первое, помимо борща, готовят густой пшеничный кулеш и суп из домашней лапши. В Воронежской области лапшу заготавливают впрок; рецепт прост: крутое тесто из пшеничной муки с добавлением свежего молока, яиц и соды раскатывают скалкой, нарезают длинными полосками наискосок и высушивают. Лапшой заправляют мясные бульоны или молоко (молочная лапша). Аналогична технология приготовления лапши в Рязанской области.

На Кубани, где население в этническом отношении неоднородно, в приготовлении многих блюд доминируют украинские компоненты. В западных районах первые блюда чаще готовят на воде, бульоне или молоке и заправляют небольшими, преимущественно круглыми, кусочками круто замешанного пресного теста типа галушек. Нередко варят молочную лапшу.

К концу XX в. распространение борща среди русских по сравнению с началом века намного расширилось, хотя его рецептура отличается от исконно украинской, которая сложнее. Русский борщ — это упрощенный вариант украинского, адаптированный

к вкусу русских, с меньшим объемом овощей и зелени, но от этого он не теряет своей популярности. Борщи бывают разные, в зависимости от вида борща в него добавляют овощи в разных сочетаниях и от этого его называют “Московский”, “Сибирский” и т.д. В посты популярен борщ, приготовленный просто на воде, а не на мясном бульоне. Борщ не характерен для северного региона, но он одно из основных первых блюд в областях русско-украинского пограничья. Например, на Кубани и в тех районах Воронежской области, где проживают и русские и украинцы, борщи готовят чаще, чем супы.

Там, где есть возможность ловить рыбу, варят уху. Ее (по рыбацким правилам) полагается варить без добавления других продуктов. Особенно хороша “тройная” уха, сваренная трижды из разных пород рыб: ершей, язя, леща, окуня. Другое дело рыбный суп: он варится с добавлением картофеля или крупы (перловой или пшена).

По русской традиции с первым блюдом едят много хлеба, чаще черного. В том случае, когда готовят просто бульон, то пекут пироги с разнообразной начинкой, картофельную запеканку или кулебяку, но чаще их подают к солянке. Такие блюда, как ботвинья, окрошка, солянка (прежде называлось селянка), не имеют аналогов в мировой кулинарии. Их объединяет принцип приготовления — “крошево”, заключающийся в добавлении к квасной основе мелко нарезанных кусочков мяса, рыбы, овощей и т.д. в различной комбинации, хотя окрошку и ботвинью едят холодными, а солянку горячей. Особенно хороша мясная сборная солянка, включающая в качестве основных компонентов отварное мясо, ветчину, телятину, говяжий язык, домашнюю птицу, дичь и сосиски, соленые огурцы, каперсы, маслины, лимон, репчатый лук, пассерованный в томате. Для рыбной солянки используют рыбу осетровых пород (судак, стерлядь). Грибную солянку готовят из свежих и сухих грибов.

Для первых блюд по-прежнему характерно использование свежей и сухой зелени, кореньев.

Приверженностью к первому блюду можно объяснить значительную популярность концентрированных супов, которыми часто пользуются, когда надо быстро приготовить обед или когда его готовят вне дома. В Москве их производство налажено крупным торговым объединением “Русский продукт”, выпускающим “Суп столичный”, “Суп вермишелевый с овощами” и т.д.

В качестве второго блюда готовят мясные и рыбные блюда с гарниром из овощей или каш. Наиболее рациональными и полез-

ными считаются вареные мясо и рыба. Кроме того, мясо и рыбу тушат, запекают, делают из них котлеты, что позволяет максимально сохранить все имеющиеся в продуктах полезные вещества и витамины, а значит, такой способ тепловой кулинарной обработки по сравнению с другими наиболее рационален. В семьях, где привыкли питаться правильно, приготовление жареных блюд с поджаристой и румяной корочкой откладывается до воскресных и праздничных блюд.

Для вторых блюд характерно использование растительного масла, которое теперь можно повсюду купить в готовом виде. Предпочтительным остается нерафинированное подсолнечное масло, на Юге еще и кукурузное.

Многие из нас уже забыли, как трудно было купить мясо и мясные продукты в начале 90-х годов практически на всей территории страны. Ныне, если у вас есть деньги, это не проблема: число производителей вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас, сосисок, сарделек, копченостей, ветчины, значительно увеличилось. Черкизовский мясоперерабатывающий завод производит колбасы, приготовленные по традиционным методам варки, копчения и запекания, с приятным вкусом, цветом и ароматом, например “Докторскую”, “Молочную”, “Ливерную”, а также колбасы в натуральной оболочке — “Русскую”, “Любительскую”, “Телячью”, что обеспечивается благодаря использованию свежих и экологически чистых продуктов из собственных хозяйств. В южных областях, контактных с украинскими, продолжают готовить домашние колбасы.

Особенность современного питания — преобладание мясных блюд в меню предприятий общественного питания — столовых, кафе и ресторанов.

Большая занятость женщин на работе вызвала увеличение спроса на мясные полуфабрикаты, производство которых освоили многие предприятия, в частности Бусиновский мясоперерабатывающий завод в Москве выпускает котлеты “Пожарские”, “Богатырские”.

В тех сельских районах, где мясные продукты купить трудно или слишком дороги, мясо по традиции засаливают. С этой целью держат домашний скот — в основном коров, свиней, овец, запасая таким образом мясо для себя и для продажи излишков. Очень часто из мяса готовят тушенку: нежирные части мясной туши отваривают в концентрированном бульоне со специями и закатывают в стеклянные банки. В Вологодской области, где немало покосов, в поле берут продукты из дома, домашняя тушен-

ка на такой случай просто незаменима. К тому же из тушенки можно быстро приготовить первое или второе блюдо.

Для южных областей России, где развито свиноводство, по традиции заготавливают ветчину и сало. В Рязанской и Воронежской областях ни одно блюдо не обходится без сала. Кроме того, едят мясо домашней птицы.

52

Очевидно, что любое заимствование не привется, если общество к этому не готово. Но если, например, в кулинарии есть некая ниша, то она непременно заполнится, особенно если это не нарушает общей кулинарной традиции. Заимствование — это один из путей развития, и в этом отношении примером могут послужить пельмени. Спрос на них был всегда велик, ныне он многократно увеличился, появились пельмени ручного изготовления, которые производят многие мясоперерабатывающие заводы. С учетом того, что во время постов пищевой рацион сужается, они выпускают пельмени с рыбной и овощной начинкой.

Ведущие происхождения от коми-пермяцкой кухни пельмени в настоящее время распространены под разными названиями: “Русские”, “Боярские”, “Особые”, “Сибирские”, “Терские”, “Валдайские”, “Волжские”, “Престольные”, “Дарья” и др. Пищевая промышленность, а также многие частные предприятия, ориентируясь на спрос, стали выпускать пельмени в замороженном виде. Быстрота и простота приготовления обусловила на них повышенный спрос, освобождая занятых людей от лишних кулинарных хлопот.

Пельмени сочетают в себе мучную основу с мясными, рыбными и растительными продуктами в одном изделии, что характерно для русской кухни. Не случайно практически до начала XX в. готовили чисто русский вариант в виде колдунов, кундюмов или кундюбок — те же пельмени, но с грибной начинкой.

Пельмени ручной лепки, не покупные, — поныне излюбленная еда почти всех русских и особенно проживающих на территории Сибири и Приуралья, где и раньше климатические условия позволяли сохранять их дольше в замороженном виде.

В южных областях, где русские живут рядом с украинцами, излюбленная еда — вареники с творогом, вишней, ягодами и другой начинкой, а также голубцы из капустных листьев с мясной или овощной начинкой.

Традиционным остается приготовление вторых блюд из субпродуктов — почек, мозгов, печени и др.

Мясо домашней птицы и варят и жарят. В пищу употребляют только куриные яйца: с ними готовят разные вторые блюда,

жарят яичницу. В Архангельской области делают драчену — традиционное блюдо типа омлета из яиц, смешанных с молоком, пшеничной мукой, сливками и сливочным маслом.

* * *

Рыболовство до сих пор остается важным подспорьем в питании населения прибрежных районов. Поставленное в советский период на промышленную основу, рыболовство позволило сохранить традицию в приготовлении рыбных блюд, характерных для русской кухни. Они всегда являлись украшением стола в будни и праздники. Рыбу по-прежнему солят, сушат, вялят, жарят, готовят под паром, запекают, делают заливное.

53

На побережье Белого моря немало селений, занимающихся промышленным ловом трески. Треску здесь едят как в свежем, так и в соленом виде, используя для приготовления первых и вторых блюд. У жителей Архангельской области в ходу старинная поговорка: “Трещочки не поешь да чаечку не попьешь — дак и не поработаешь”. На Байкале любимой рыбой остается омуль, сиг и хариус; на Дальнем Востоке — красные породы рыб. Хотя многие виды традиционных блюд из рыбы готовят не так часто, как раньше, технология их приготовления не забыта. Например, в Белозерском районе Вологодской области по давней традиции заготавливают (сушат) небольшую рыбешку — “сущик” (суц, снеток) — на продажу и для себя в домашней печи. Зимой, когда запасы продуктов ограничены, из нее варят суп, с ней пекут пироги.

Во многих городах, где есть спрос на вяленую рыбу (вобла, снеток, корюшка), налажены промышленные поставки такой рыбы в торговую сеть. В Ленинградской области солено-сушеную рыбу производит Северо-Западная рыбная компания (Волховская фактория), в Вологодской области — рыболовные компании Белозерского района, есть они и в Московской области.

К концу XX в. наряду с речной стала доступной для приобретения в любом районе и виде морская рыба — живая, замороженная, филе, горячего и холодного копчения. Промышленное изготовление консервов, например из сайры, сельди, горбуши, лосося и других рыб, позволяет быстро готовить первые и вторые блюда.

* * *

Неизменной частью вторых блюд остаются рассыпчатые, вязкие и жидкие каши из разных круп, которые подают к столу отдельно или в качестве гарниров. Крупы, как и хлеб, очень богаты бел-

ками, витаминами и минеральными веществами. Особенно ценна гречневая крупа, ее белок близок к белку животных продуктов, в ней много лизина. Вот почему гречневая каша уже давно вошла как в домашнее меню, так и в меню предприятий общественного питания. Однако сохранилась привязанность к определенному типу каши — например, пшенная более популярна в южных областях. В Рязанской области готовят традиционный пшенный кулеш с салом.

Овсяную кашу готовят в основном из хлопьев, или “Геркулеса”, кашу из овсяных зерен едят реже. На Русском Севере кашу готовят из овсяного толокна, густо заваривая его кипятком, добавляя по вкусу масло и соль (Красноборский район Архангельской области). Ею кормят ослабленных болезнью людей и маленьких детей ввиду ее исключительной питательности.

Постепенно расширяется ассортимент блюд из риса, прежде больше популярного на юге. Это можно объяснить тем, что рис хорошо сочетается с мясом и овощами в качестве гарнира. Рис нередко используют для приготовления первых блюд, например рыбного супа. Популярен суп-харчо: в русском варианте его готовят с любым мясом и он не столь острый, нежели грузинский оригинал. Характерно, что русский вариант среднеазиатского плова готовят из любого не жирного мяса с меньшим добавлением специй.

Нередко каши, приготовленные на молоке, едят в качестве первого блюда. Каши, преимущественно овсяная и гречневая, составляют основу рациона беременных, кормящих женщин и детей, поскольку сочетают в себе многие свойства вкусного и питательного блюда и витаминно-минерального комплекса, обеспечивая едоков всеми необходимыми ингредиентами.

Вторые блюда стали включать больше овощей, чем, например, в середине столетия, поскольку увеличился ассортимент полевых и огородных культур за счет таких овощей, как сладкий болгарский перец, помидоры, зелень, дополняющих привычные для русского стола капусту и картофель (основные компоненты первых и вторых блюд) и придающих им остроту.

Нередко из множества овощей готовят рагу, правда, чаще — в южных регионах страны. Для русской кухни очень характерна своего рода творческая переработка других национальных блюд, например пряной грузинской и армянской кухни, свойственная этим блюдам острота снимается за счет сокращения пряностей.

Отварной или жареный картофель нередко едят как самостоятельное второе блюдо или гарнир. Чтобы сохранить содержа-

щиеся в картофеле витамины, многие предпочитают отваривать его в кожуре (в мундире). Популярность в нашей стране картофеля оправдывает известную поговорку “Картофель — второй хлеб”. Его теперь выращивают практически в каждом регионе страны, и нередко именно он составляет основную культуру на известных “шести сотках”.

* * *

55

Помимо хлеба и каш, по-прежнему любимы в качестве второго блюда блины, оладьи и вареники. Блины, как правило, пекут на растительном масле, иногда сдабривая сливочным или топленым маслом, едят чаще в горячем виде, сложив в трубочку, со сметаной, с медом, с джемом, с вареньем; иногда готовят блинчики с мясом или творогом.

Сохраняются региональные способы приготовления блинов на дрожжах, молоке и яйцах, равно как и способы их употребления. Москвичи чаще едят блины с соленой сельдью, реже — с красной или черной икрой. Любопытно, что жители Тамбовской области и пограничных с нею районов Рязанской области едят блины, завернув в них кусочки селедки, или со сметаной, но обмакивают их в растолченное яйцо, сваренное всмятку⁸.

На севере, особенно в Архангельской и Вологодской областях, сохранилась традиция есть блины с солеными рыжиками. Горячий блин сворачивают в трубочку и обмакивают в соленые рыжики, приправленные растительным маслом и репчатым луком. Кроме такого способа, здесь бытует и другой: блины складывают в виде конвертиков, а внутрь кладут начинку из соленых грибов. Здесь же до сих пор пекут блинчатые пироги: сложенные в стопку блины подогревают и разрезают на порции в виде сегментов, наподобие пирогов (Вельский район Архангельской области). Типично для севернорусского региона поедание блинов с брусникой, клюквой, моршккой. Бруснику чаще парят, добавляют сахар и в душистый сироп окунают блины, сложенные трубочкой. Благодаря своей популярности блины входят в меню разных предприятий общественного питания. Посетителям “Блинной” в г. Вельске Архангельской области предлагают большой выбор блинов — с маслом, со сметаной, с вареньем, с повидлом, со сгущенным молоком. Но что удивительно: даже сейчас здесь едят блины с овсяным толокном — старинная традиция, в прошлом характерная для северно-русского региона.

Блины, так же как и вареники, прочно вошли в число любимых блюд на Кубани, здесь их едят в любое время года⁹.

Любовь к блинам перешла и на блинчики, которые готовят с разной начинкой из мяса, творога, фруктов, ягод, варенья и т.д.

Небольшие, но толстые оладьи, или блинцы, часто пекут из кислого теста, приготовленного на кефире. Их подают, обильно сдабривая сметаной. Картофельные оладьи “драники” — блюдо белорусской кухни — уже давно привилось на русской почве благодаря простоте приготовления.

56

* * *

Молочнокислые продукты в прежние времена зачастую являлись для крестьянства важной статьей дохода, поскольку за счет экономии молока во время постов их меняли на другие жизненно важные продукты или продавали. Со временем благодаря заимствованиям ассортимент молочнокислых продуктов расширился. В 90-е годы кефир, простоквашу, ряженку, творог стали употреблять гораздо чаще, чем в начале столетия, предпочитая их импортному йогурту, поскольку в них по-прежнему присутствуют настоящие, способствующие заквашиванию, молочнокислые бактерии — “болгарская палочка” и термофильные стрептококки (*Lacto-bacillus bulgaricus* и *Streptococcus thermophilus*). Большой популярностью пользуется кефир, так как известно, что он значительно снижает риск онкологических заболеваний. Ряженку готовят из свежего молока и сливок по старинному русскому рецепту “томления”. Без молочных продуктов не обходится практически ни одна выпечка.

В Москве Очаковский, Останкинский и Черкизовский молочные заводы используют продукцию подмосковных молочных хозяйств и выпускают продукты различной жирности и калорийности. В северном регионе признанным центром производства молочных продуктов остается Вологодская область. Особенно славится продукция комбината “Северное молоко” в Грязовце, в с. Молочном Вологодского района и других издавна традиционных районах производства молочных продуктов. Вологодское масло до сих пор составляет значительную статью российского импорта. Славятся своим неповторимым вкусом молочные продукты Рязанской области.

Приготовленному в домашних условиях сыру из прессованного творога (в Вологодской области его сильно высушивают и едят с макаронами или кладут в пироги) все же предпочитают покупной. Из твердых сыров наибольшим спросом пользуются “Российский”, “Костромской”, “Ярославский”, среди мягких — “Суздальский”. На юге едят домашнюю брынзу.

Русскую кухню по-прежнему отличает значительное потребление овощей — картофеля, капусты, моркови, лука, чеснока, редьки и т.д. Правда, свеклу чаще едят в южных областях России. Без овощей немислима ни одна трапеза, вот почему русские так быстро освоили не свойственные им ранее методы консервирования и маринования.

Популярность вареного и жареного картофеля можно объяснить не только его доступностью, но и тем, что, как и хлеб, он содержит легко усваиваемые углеводы — крахмал и простые сахара, что позволяет быстро насыщаться и восполнять затраты энергии.

Для повседневного, более скромного, чем праздничный, стола характерно употребление овощей и фруктов различных домашних заготовок. С одной стороны, заготовка продуктов впрок оправдывает расходы, затраченные на их выращивание на личном участке земли, или расходы на покупку их в магазинах, с другой — выручает домашнюю хозяйку: в случае отсутствия продуктов в торговой сети она может быстро приготовить из них еду.

Овощи, как правило, солят, квасят и консервируют, причем, если ранее заготовка впрок была более характерная для сельчан, то сейчас и для горожан, правда, на селе больше возможности не только готовить впрок, но и сохранять заготовки¹⁰. Летом солят огурцы, осенью квасят капусту, замачивают яблоки.

Многие городские семьи ведут подсобное хозяйство, которое есть при даче (загородном доме) или хозяйственном домике в пределах района основного проживания. Современное хозяйство отличает рациональность — заблаговременное создание семенного фонда и планирование, благодаря чему горожане снимают хороший урожай, а в отдельных случаях по традиции продают излишки.

В городских условиях капусту покупают в торговой сети и засаливают в больших количествах. Распространился способ заквашивания капусты в небольшом количестве в стеклянных, чаще трехлитровых, банках, которые удобно хранить в холодильниках. Те, кто заготавливает капусту дома, обычно шинкуют ее кухонным ножом. Любопытно, что во многих областях России до сих пор сохраняются традиционные способы шинкования капусты при помощи металлической сечки в деревянном корытце — преимущественно в Сибири. Считается, что приготовленная таким способом капуста вкуснее.

В западных районах Вологодской области по-прежнему засаливают нашинкованные верхние зеленые листья капусты (ранее в народе ее называли “серой” в отличие от “белой”), расположенные ближе к сердцевине кочана, в отличие от восточных областей современной области, где шинкуют только белые листья капусты. Капуста приобретает несколько острый, но приятный вкус. Причем в рассол добавляют ржаную муку (например, в Устюженском районе, исторически тяготеющему к Новгородскому краю).

Гораздо реже овощи сушат впрок, хотя в Вельском и Красноборском районах Архангельской области некоторые хозяйки до сих пор делают “сушонку” из моркови: морковь несколько раз пропаривают (высушивают) в печи; едят сушонку преимущественно зимой, добавляя в отдельные блюда.

Зернобобовые культуры — горох, фасоль, чечевица — культивируют не везде, но их стало проще купить для приготовления как первых, так и вторых блюд.

Благодаря распространению новых способов консервирования, например, применению машинок с металлическими крышками, увеличивается срок хранения консервов, что, впрочем, не отменяет новых ежегодных заготовок. Наряду с традиционными способами заготовки овощей и фруктов впрок распространены их маринование и консервирование как в натуральном виде, так и в виде специфических смесей (салатов). Как и раньше, компоты консервируют больше на Юге. Но салаты стали “закатывать” повсеместно, прежде всего в связи с нехваткой овощей и экологическими проблемами последних десятилетий. Такой салат обычно состоит из собранных раньше срока зеленых помидоров (во многих областях они попросту не вызревают из-за кислотных дождей и рано чернеют), моркови, сладкого перца, лука, с добавлением пряностей — душистого перца, лаврового листа, зелени. В Вологодской области, где раньше такие салаты делать было не принято (в отличие от центральных областей), теперь их заготавливают в большом количестве. Например, в городе Тотьме они известны под названием “закуска тотемская”.

Характерные ранее для южных областей кабачки и патиссоны возделывают и в центральных областях, но баклажаны по-прежнему культивируют на юге.

Культивирование различной пряной зелени, которую употребляют в пищу для улучшения вкуса первых и вторых блюд, давно стало традицией. Свежие листья аниса используют как приправу к различным блюдам, но чаще используют семена ани-

са для приготовления прохладительных напитков, в том числе кваса, при выпечке хлеба и кондитерских изделий, их добавляют в некоторые десерты, например в компоты и кисели из фруктов и ягод. Широко используют петрушку, укроп, сельдерей, чабер, пастернак, киндзу, эстрагон (тархун), мяту как в свежем, так и сухом виде. Нередко укроп и петрушку засаливают на зиму. Заготавливают хрен по домашним рецептам, хотя его можно купить в готовом виде в магазине.

59

* * *

Фрукты — виноград, абрикосы, персики, яблоки, айву, груши, сливу, вишню, черешню — можно видеть на столе в каждом доме, благодаря их повсеместной продаже, но в южных областях, разумеется чаще. Стало традиционным варить варенье, джемы, морсы, выжимать натуральные соки. В Рязанской области в урожайные годы повсеместно сушат впрок яблоки и груши.

Арбузы и дыни стали доступны многим жителям страны, но чаще их едят на юге. Популярна любая каша с добавлением тыквы, с тыквой пекут также пироги. В Самарской области свежую тыкву нарезают, половинки наполняют изюмом, курагой, яблоками, черносливом, медом и запекают в духовке. В южных областях, например в Воронежской, арбузы засаливают на зиму. Из них, а также из дыни варят варенье.

Несмотря на то что многие ныне выращивают на дачных участках плодовые деревья и овощи, дикорастущие грибы и ягоды — по-прежнему большое подспорье в пищевом рационе как горожан, так и жителей села и настоящий клад витаминов. Такого изобилия блюд с грибами, как в русской, не встретишь ни в одной другой кухне. Из грибов готовят как первые, так и вторые блюда, например грибную солянку, которая является истинным украшением праздничного застолья. Кроме того, грибы жарят, солят и маринуют. Там, где сбор грибов значителен, их заготавливают целыми кадочками или ведрами.

Из ягод в основном собирают клюкву, бруснику, чернику, морошку, голубику, которые едят в свежем виде или варят из них варенье и джемы. Популярны морсы из клюквы, брусники, малины, черники, черной смородины, земляники. Зимой такой морс пьют с особенным удовольствием, его можно приготовить и из варенья.

Некоторые традиционные, но не повсеместно распространенные блюда из ягод пользуются популярностью у пожилых людей. Например, бруснику предварительно парят, а затем сме-

пивают с овсяным толокном и добавляют молоко (Вологодская область). В Рязанской области сушеную калину зимой заливают водой и запаривают в печи, потом смешивают с ржаной мукой и заквашивают ржаной коркой. Это приятное на вкус кисло-сладкое блюдо, называется "калина". Чернику сушат или перетирают с сахаром¹¹.

60

Овощи, фрукты и ягоды часто замораживают: сказывается потребность всегда иметь их под рукой. Отечественные полуфабрикаты из замороженных овощей и фруктов теперь можно приобрести в магазинах наравне с импортируемыми, в основном из Польши.

Из повседневных напитков основным остается чай. Привычка пить чай в течение дня характерна почти для всех регионов страны; иногда чаепитие превращается в форму привычного застолья. Жители Вологодской области до сих пор сумерничают, сидя за самоваром в определенное время — после обеда до ужина — выпивая не одну чашку чая вприкуску с наколотым специальными щипчиками рафинадом "до седьмого пота".

Понятие "русский чай" связано с импортной продукцией сырья, поступающего из разных стран, но в основном из Индии, Шри-Ланки и Китая. Наиболее распространенный у нас сорт чая — черный байховый; черный плиточный и кирпичный сорта чая чаще пьют в Сибири и на Севере. Чай заваривают в фарфоровом или фаянсовом чайнике, предварительно ополоснув его кипятком. В качестве заварки нередко используют также высушенные дикорастущие растения, травы, ягоды, например зверобой, лист смородины и малины, чабрец, Melissa и т.д., учитывая их приятный вкус и благотворное влияние на организм.

В городской среде воду для чая кипятят в эмалированных чайниках на газовой или электрической плите, в электрических чайниках, но на селе немало тех, кто предпочитает пить чай из настоящего самовара на углях, подсоединяя его для тяги к русской печи. У русских принято заваривать крепкий чай, пожилые люди часто пьют из блюда.

К чаю подают мед, сладости, баранки и различную выпечку. На Русском Севере и в Сибири это чаще пироги с грибной или ягодной начинкой, сочник с творогом, хворост или сдобное печенье.

Повседневными напитками можно также назвать компоты и кисели. В южных областях чаще готовят компот из свежих или сухих фруктов в зависимости от сезона. Кисели делают из ягод, например клюквы, черники, шиповника, а также из ревеня, используя при этом как фабричный картофельный крахмал, так и

сделанный в домашних условиях. Пожилые жители Вологодской, Тамбовской, Рязанской и других областей, соблюдающие церковные установления, в частности посты, редко, но еще готовят овсяный кисель из хлопьев "Геркулес", который едят в горячем или холодном виде с растительным маслом. Гораздо реже варят гороховый кисель, например, некоторые пожилые жители Самарской области.

Русские напитки всегда были оригинальны и не повторялись ни в одной другой кухне: меды, водицы, морсы, взвары, сбитень и, конечно, квас. В настоящее время насчитывается несколько десятков разновидностей кваса: брусничный, малиновый, изюмный, яблочный и т.д. Россия — единственная страна в мире, где пьют очень много кваса. Наши предки хорошо знали о его достоинствах, благодаря чему квас популярен до сих пор. Ядреный прохладный напиток хорошо утоляет жажду и служит основой для окрошки. Как правило, квас продается бутилированным в различные емкости, реже им торгуют в разлив. Многие современные предприятия производят квас из натуральных продуктов и родниковой воды путем сбраживания хлебного сусла с добавлением меда, мяты, хрена, кориандра, что обеспечивает напитку прекрасный вкус. Очень многие хозяйки — большие мастерицы по части приготовления кваса — делают его из поджаренных сухарей черного (ржаного) хлеба, которые заваривают крутым кипятком, добавляют для вкуса и аромата мяту, смородиновый лист, изюм, сахар и охлаждают.

* * *

Конфессиональный фактор играет большую роль в жизни русских, поскольку большинство из них исповедуют православную веру и, следовательно, соблюдают посты. До 90-х годов это делалось не столь очевидно, но снятие идеологических барьеров в последнее десятилетие дало верующим возможность открыто посещать церковь и соблюдать посты, особенно после празднования в 1988 г. тысячелетия крещения Руси.

Посты занимают в церковном календаре более 200 дней, т.е. значительную часть года. Без преувеличения можно сказать, что на чередовании поста и мясода зиждилась вся основа народного питания. Посты включают как многодневные — Великий, Петров, Успенский, Рождественский, — так и однодневные посты: "седмичные" — в среду и пятницу в течение всего года, за исключением сплошных седмиц и святок; пост в Крещенский сочельник (Навечерие Богоявления) — 5(18) января; пост в день

Усекновения главы святого Иоанна Предтечи — 29 августа (11) сентября; пост в день Воздвижения Креста Господня — 14(27) сентября.

62 Как и в прошлом, в настоящее время в течение постов едят много хлеба, каш, вареные и сырые овощи в различных комбинациях, т.е. в основном растительную пищу. Рыбу можно есть только в некоторые праздники, например в Вербное воскресенье за неделю до Пасхи, в дни празднования Благовещения Пресвятой Богородицы — 25 марта (7 апреля), Преображения Господня — 6(19) августа. Посты, как правило, соблюдают пожилые люди, хотя в последнее время их стали соблюдать другие возрастные группы и даже молодежь.

Большой консервативностью в соблюдении постов отличаются некоторые этноконфессиональные группы, например старообрядцы. Система их питания — это неукоснительное соблюдение пищевых запретов и ограничений. Так, старообрядцы, проживающие в Тарногском районе Вологодской обл. (“христианские”), по-прежнему едят из индивидуальной посуды и только дома, отличаясь этим от “мирских” — жителей православного исповедания. Старообрядцы Курганской области — “двоедане” также следуют этим правилам.

Стойко сохраняется традиционная система питания у русских старожилов, проживающих в Сибири и на Кавказе¹².

* * *

Пища, приуроченная к гражданским и календарным праздникам (включая воскресные дни), к семейным торжествам и обрядам жизненного цикла, считается праздничной. Она отличается широким ассортиментом вкусных и аппетитных блюд и исходных продуктов улучшенного качества, а стало быть, более дорогих. В праздники особенно ярко проявляется традиционное русское гостеприимство. К тому же прием гостей — это повод реализовать не только индивидуальные кулинарные способности, но и приверженность многовековой традиции — угощению из множества блюд, особенно выпечки, что составляет одну из особенностей русского застолья и русской ментальности. Стол заставляют сразу несколькими салатами, холодными закусками и десертом, а остальные блюда подаются по очереди. Обильное угощение готовят, как правило, все (зажиточные и не очень), готовят заранее, и хотя продукты зачастую стоят дорого, угощают по-прежнему согласно старинной поговорке “Все, что есть в печи — на стол мечи”.

На праздничной трапезе, представляющей скорее пир с участием родных, знакомых или специально приглашенных людей, чаще и строже, чем в обычные дни, соблюдается застольный этикет. Основное внимание уделяется пожилым людям и гостям: их всегда сажают на почетные места, подавая им самые лучшие блюда. Несовершеннолетних детей стараются накормить заранее или отдельно от взрослых.

Немаловажно сохранение традиции руководить праздничным застольем, что в старину возлагалось на “хряпчего” — так называли человека, который брал на себя обязанность угощать гостей, теперь его чаще называют по-грузински “тамадой”. Современный хряпчий, равно как и тамада, руководит сменой блюд, ведет застольный разговор, произносит тосты или просит сделать это кого-либо из гостей. Обычай произносить тосты, или здравицы, сохраняется, когда пируют как в кругу родственников, близких и друзей, так и в официальной обстановке на работе или в ресторанах, когда отмечают дни рождения или юбилей.

Среди праздничных мясных блюд можно назвать холодец, который на севере продолжают называть “студень”. Жаркое из мяса с добавлением картофеля готовят повсюду. Там, где лесные уголья значительны и разрешена охота, готовят блюда из дичи.

Украшением праздничного стола остаются холодные и горячие закуски из рыбы, например балык из осетровых рыб, соленая красная рыба (семга, кета, горбуша), икра, из мяса — ветчина, буженина, запеченное мясо — это своего рода деликатесы, а также соленые грибы, огурцы, капуста. Из первых и вторых блюд стараются приготовить какое-нибудь редкое блюдо — солянку, уху из свежельвленной рыбы, гуся с яблоками и т.д. Нередко гостям предлагают отведать наливки и ликеры собственного приготовления.

Праздничные домашние пироги из дрожжевого теста с мясной, грибной, рыбной, овощной и фруктовой начинкой характерны для многих областей. Москвичи по-прежнему любят кулебяку с различной начинкой “на четыре угла” или расстегаи — небольшие пирожки с мясной, рыбной или грибной начинкой. Пользуются спросом тульские пряники. В Архангельской области до сих пор пекут фигурное печенье под названием “козули”¹³. Популярны также калачи, крендели, коврижки, колоба, колобушки, ватрушки, сдобное печенье — “хворост”. В Алтайском крае сохраняется традиция печь вафли¹⁴.

Русский Север по праву оставляет за собой ведущее место по выпечке пирогов. Устойчиво сохраняются названия открытых пи-

рогов в зависимости от начинки: “грибник”, “рыжешник”, “пшеник”, “морковник”, “картофельник”. Сохраняются и диалектные названия пирогов, например в Вологодской области, грибы называют “губы”, отсюда название пирога — “губник”. Вместе с тем своего рода вершиной пирожного искусства северян остается “рыбник” — закрытый пирог, в который кладут (“загибают”) свежую или соленую рыбу. В Красноборском районе Архангельской области пекут “шаньги” — небольшие открытые пироги с начинкой из картофеля (“картовны шаньги”); в Вологодской области их называют “приснецы”, “налевушки”. Сибиряки считают выпечку пирогов как бы собственным “изобретением” и традицией, забывая, что когда-то эти далекие земли осваивали выходцы из северных губерний. Вот почему, побывав в Курганской области, не удивляешься, когда видишь практически повсюду ароматный рыбник.

Встречи за праздничным столом нередко служат поводом для обмена опытом и рецептами приготовления особенно вкусных и понравившихся блюд.

Обилие выпечки характерно для таких календарных праздников, как Масленица (накануне Великого поста) с обязательными для нее блинами, хотя их, как и оладьи, зачастую пекут и в будни. Современные хозяйки предпочитают блины на опаре, дрожжевые, тесто для них ставят с вечера, а утром пекут. Нередко в блины кладут разные “припеки” — лук, грибы, сыр, овощи. Традиционные блины пекут из гречневой муки или в сочетании с пшеничной, замешивая на молоке или (реже) на сметане, отчего они получают пышными и очень ароматными.

В семьях, где молодые живут вместе с родителями, на праздничном столе чаще можно увидеть традиционную выпечку, в том числе блинчатый пирог из нескольких слоев блинов или курник из слоеного теста с запеченной внутри курицей.

Обрядовая пища отличается традиционной символикой. Самым торжественным из всех праздников церковного календаря остается Пасха. Традиционные пасхальные символы — сладкий кулич, творожная паста с изюмом (пасха), крашеные и расписные яйца освящают в храме в Великую Субботу, накануне праздника. Ими разговляются после праздничной обедни (литургии).

Кулич в советское время заменяли кексы “Весенний”, или “Майский”, состав которого приближен к составу старинного кулича. В настоящее время в преддверии Пасхи куличи пекут государственные и частные предприятия, учитывая повышенный на них спрос. Во многих семьях до сих пор сохраняется множество старин-

ных рецептов, в основе которых лежит приготовление очень сдобного теста из муки высшего сорта, замешанного на молоке с добавлением сливочного масла, яиц, сахара, изюма, цукатов, миндаля, ванилина, цедры лимона и других пряностей. Но испечь хороший кулич под силу не каждому: “Чтобы кулич вышел пышным, ароматным, вкусным, от пекаря требуется не только мастерство, но и определенное состояние души”, — так считает москвичка А.Н. Коломенская. Небольшие куличики обычно пекут в раздвижной форме, которая сохраняется только у некоторых хозяек, реже в ведерных формах, чаще — в обычных банках из-под консервов, которые доступны каждому. Названия куличей зависят от основных составляющих: “Миндальный”, “Шоколадный”, “Шафранный” и т.д.

Пасха — это тщательно протертый свежий творог, смешанный с большим числом яиц, сахаром и маслом, плюс изюм, ванилин, толченый миндаль, цедра лимона. Все это помещают в специальную деревянную форму в форме усеченной пирамиды — песочницу (они вновь появились в продаже), иногда — в холщовую ткань или марлю, а сверху кладут пресс с тем, чтобы отжать жидкость. В зависимости от состава готовая пасха называется “Царская”, “Красная”, “Боярская”, “Заварная” и т.д. Украшение готовой пасхи ягодами, фруктами, цукатами придает ей невероятную привлекательность.

Традиционным можно считать и окрашивание яиц луковой шелухой — отсюда их название “крашенки”. Сохраняется и другой способ: художественная роспись яиц разными узорами воском с помощью специальных крючков или трубочек, такие яйца называют “писанки”. Популярно также окрашивание яиц травами, цветными нитками и лоскутками. Деревенские дети по традиции играют крашеными яйцами, ударяя их одно о другое концами или катая по деревянному желобку: у кого яйцо разбивается — тот проиграл, а у кого остается целым — выигрывает.

Из других праздников церковного календаря, тесно связанных с приготовлением особой пищи, выделяются Спасы, которые приходятся на Успенский пост и до сих пор популярны в народе. Это прежде всего Медовый Спас, отмечаемый в день Происхождения Честных Древ Животворящего Креста Господня 1(14) августа, когда в храме освящают мед, пчелиные соты, а дома едят мед и пекут медовые пироги. Второй, или Яблочный Спас отмечают в день Преображения Господня 6(19) августа, когда освящают фрукты и овощи нового урожая — “начатки”, чаще всего — яблоки, которым в этом отдают предпочтение, в частности используют при приготовлении разных блюд.

Сочиво и взвар едят в Рождественский и Крещенский сочельники, после окончания строгого поста. Сочиво, как и кутю, готовят из хлебных злаков, чаще из пшеницы, а также из бобовых с добавлением разведенного в воде меда — “сыты”, а на юге — с добавлением сладких фруктов типа сушеного винограда (изюма). Современную кутю чаще готовят из отварного риса с добавлением изюма без косточек (кишмиша). Взвар (южнорусское — узвар) — это тот же компот из сухофруктов. На Рождество его готовят из сушеных яблок, груш, слив и ягод, подслащивая сахаром, медом или изюмом. В Краснодарском крае узвар готовят из плодов груши-дички.

Наиболее стойкими оказались обряды, связанные с праздниками жизненного цикла, например свадьбы, хотя многие компоненты, касающиеся приготовления обрядовой пищи, здесь утрачены. Несмотря на это, новобрачных после гражданской регистрации или венчания традиционно встречают “хлебом—солью” — нарядно украшенным круглым караваем из пшеничной муки высшего сорта — символ благополучия молодой семьи. Часть родственников сопровождает молодых в дом (квартиру), осыпая их зернами пшеницы (гречки, пшена) и хмелем.

Для свадебного застолья характерно трехдневное гуляние — первый стол устраивается для родственников, второй стол — для друзей и третий — в воскресенье — как завершающий этап свадьбы. На свадьбу пекут множество пирогов и готовят вкусные кушанья, как правило, очень калорийные.

Устойчивы блюда похоронно-поминального стола — постная кутя, приготовленная чаще из риса с изюмом, взвар, кисель, блины. В день погребения покойного кутю освящают в церкви. В Москве и Московской области в качестве других обязательных блюд на поминки готовят яичную или заварную лапшу, на мясном или грибном бульоне, жаркое из мяса с картофелем, густо сваренный кисель из протертой смородины или клюквы. Компот больше характерен для южных областей, где вместо блинов подают сладкие пирожки с повидлом или вареньем. Интересно, что в западных районах Кубани на поминки чаще готовят вареники, а не блины, а в восточных районах — только блины¹⁵.

* * *

Для конца XX в. характерно расширение производства многочисленных хмельных напитков разной крепости.

Ликеры или спиртовые настои на различных травах, ягодах и фруктах, приготовленные в домашних условиях, по традиции заготавливают впрок. Многие ликеро-водочные заводы успеш-

но освоили производство традиционных настоек и наливок, особый вкус которым придают добавки из трав, семян, корней и пряностей.

С 90-х годов наблюдается тенденция к возрождению старинных рецептов приготовления домашних наливок из смородины, малины, вишни, рябины и медовухи. Нередко готовят сбитень — напиток из различных пряностей (гвоздики, корицы, имбиря, кардамона, мускатного ореха и др.), меда. Сладкий и ароматный сбитень пьют в холодном, но чаще в горячем виде.

То, что в стране сохраняется производство игристых и десертных вин, — заслуга отечественных виноделов.

Кагор высшего качества из красных сортов винограда, не уступающий мировым аналогам, производят в Краснодарском крае. Многих покупателей привлекают названия кагора “Христианский”, “Архиерейский”, “Престольный”, напоминающие о традиционном церковном вине.

В Вологодской области славится своей продукцией из натурального сырья фирма “Вагрон”. Особой популярностью пользуется настойка “Брусничная”. “Старорусскую” водку, приготовленную по традиционной технологии, выпускает завод в Великом Устюге. Даже небольшой городок Тотьма выпускает свою продукцию, среди которой особенно вкусным признано “Клюквенное” десертное вино.

В последнее десятилетие бурно развивается промышленное пивоварение. Многие современные пивзаводы на равных конкурируют с лучшими и самыми известными мировыми производителями пива. К их числу относятся Останкинский, Бадаевский и Очаковский пивзаводы в Москве, выпускающие отличное светлое пиво из светлого ячменного солода на специально подготовленной воде с использованием ароматического хмеля. Славится своей продукцией пивоваренная компания “Балтика” в Санкт-Петербурге, например сорт “портер” варится по традиционному рецепту из высококачественного карамельного и жженого солода с добавлением хмеля. “Свое” пиво есть в Вологодской области (“Пиво деда Андрея”), Ярославской (“Ярпиво”), Тверской (“Тверское”), Воронежской, Самарской и других областях.

Известно, каким спросом пользовалось домашнее пиво в прошлом. Пиво путем сбраживания ячменного или ржаного солода с добавлением хмеля варили повсюду, но чаще в северно-русских губерниях. Поэтому неудивительно, что жители отдельных районов Архангельской и Вологодской областей до сих пор варят пиво из ржаного солода в собственных пивоварнях не только для своей

семьи и ближайших родственников, но и по заказу односельчан. В Верховажском и Тарногском районах Вологодской области среди таких специалистов выделяются знатные пивовары, которые готовят пиво по традиционному рецепту. Наиболее часто им поступают заказы по случаю проводов в армию или окончания военной службы, по случаю свадьбы и других особых и торжественных случаев¹⁶. Исследователи отмечают устойчивое бытование традиции пивоварения в Вельском районе Архангельской области¹⁷. Нередко пивом называют брагу или бражку, приготовленную тем же путем сбраживания, но брага — это чаще напиток разной крепости, приготовленный из забродивших дрожжей и подкрашенный ягодным соком. Значительно большей крепостью отличается самогон, который по-прежнему настаивают на травах в домашних условиях.

В качестве самого распространенного праздничного напитка устойчиво употребление водки — можно сказать, русского национального напитка, приготовленного чаще из хлебных злаков. Отечественная водка успешно выдержала конкуренцию с импортной (точнее, с винным спиртом), заполонившей прилавки в начале 90-х годов, при этом нередко в продажу поступала и суррогатная отечественная водка. Не случайно с этим связано возрождение деятельности таких известных фирм по производству водки, как Товарищество Н.Л. Шустова и Товарищество П.А. Смирнова. Например, в Рязанской области Ключанский спиртзавод Кораблинского района выпускает водку “Татьянин день”, приготовленную из лучших сортов зернового спирта на настоях целебных трав и местных родниковых вод с высоким содержанием природного серебра.

Правительство старается упорядочить производство отечественных напитков и ограничить ввоз импортных, с этой целью в 2000 г. введены новые марки акцизного сбора с указанием предельного объема алкогольной продукции (до 0,5 л, от 0,5 до 1 л и более 1 л). Кроме того, они содержат надписи “крепкие спиртные напитки” — для маркировки алкогольной продукции крепостью более 28 градусов, “спиртные напитки” — для продукции крепостью не более 28 градусов, кроме вина, и “вина”.

* * *

Семья остается хранителем традиций национальной кухни. Роль женщины, конечно, изменилась, но по-прежнему на ней лежат обязанности хозяйки дома. Как и ранее, это все та же “стряпуха”, “большуха”, “обряжуха” — так называли женщину, на кото-

рую возлагалась функция приготовления еды. Хотя большинство женщин ежедневно работают, они стараются сохранить в семье трехразовое питание. Передача кулинарного опыта происходит прежде всего на бытовом уровне, когда приготовлению еды молодые девушки учатся у своих матерей и бабушек.

Межпоколенная преемственность имеет важное значение для сохранения традиций национальной кухни, особенно в семьях, где живут представители трех поколений и где пожилые люди, передают свой опыт более молодым — своим детям, а те, в свою очередь, своим детям. В ходе постоянного общения в рамках семьи молодые быстро усваивают многие рецепты и впоследствии, создавая собственную семью, легко справляются с приготовлением еды. Современный пищевой рацион очень индивидуален и может существенно различаться даже в рамках одной семьи, все имеет значение: род занятий, степень занятости, образование членов семьи.

Характерно, что в меню столовых домов отдыха, санаториев, больниц сохраняются наиболее популярные и любимые народом блюда. Например, меню столовой санатория “Десна” (Московская область) отражает стабильное четырехразовое питание, включающее завтрак, обед, полдник и ужин. Завтрак — это, как правило, каши, например “Боярская”, молочные запеканки, чай с лимоном и сахаром. Обед состоит из холодной закуски (чаще это салат из свеклы с орехами и чесноком) или закуска “Уральская” (тертая редька с сахаром) или салаты “Столичный” и “Русский” (консервированный лосось с луком). На первое — щи из свежей капусты или суп гороховый с мясом и крупой, или похлебка по-суворовски; на второе — рыба, жаренная по-волжски, или бефстроганов, или печень по-строгановски, а в качестве гарнира — картофельное пюре или отварной рис, или фасоль. На третье, — как правило, компоты, кисели, муссы. На полдник — всегда кефир или простокваша с булочкой или чай. На ужин — винегрет с сельдью, каша гречневая, картофель тушеный, выпечка. И, конечно, всегда свежий пшеничный или ржаной хлеб. Меню включает блюда соседних с русскими народов: салат “Бухарский”, шашлык из вырезки, плов из говядины, биточки по-белорусски, азу по-татарски, сырники по-киевски, беляши, плюшка эстонская с сыром.

Ярким примером того, насколько важно следование традиционной кухни, может служить питание в больничных условиях. Именно традиционное питание позволяет вернуть больному здоровье и трудоспособность. В Центральной клинической больни-

це РАН в Узком (Москва) разработаны различные диеты, учитывающие тяжесть заболевания и характер болезни, но в основе лежит принцип рационального и сбалансированного питания. Вот почему меню включает щи, супы, гречневую кашу, овсяную кашу на молоке, отварное мясо, отварную рыбу, тушеные овощи на пару и другие простые в изготовлении блюда.

* * *

Продукты можно купить в основном в магазинах, но в целях экономии многие горожане и селяне предпочитают покупать их на оптовых рынках, ярмарках или базарах, которые действуют постоянно во многих регионах страны.

Издания многочисленных кулинарных (поваренных) книг, а их особенно много было издано в 90-е годы, — показатель повышенного интереса к русской кухне. Книга Е. Молоховец “Подарок молодым хозяйкам”, издававшаяся до 1901 г. двадцать два раза, стала настольной энциклопедией для многих любителей русской кухни нового поколения конца XX в.¹⁸ “Книга о вкусной и здоровой пище”, вобравшая в себя лучшие рецепты русской и советской кухни, выдержала с 1939 г. множество переизданий, а последнее, одиннадцатое, вышло в свет в 1992 г. Успеху книги во многом способствовала технология приготовления пищи по традиционным рецептам с учетом заимствований блюд других народов¹⁹. Книги по народной кулинарии привлекают внимание своим названием и содержанием²⁰, есть оригинальные работы, авторы которых подчеркивают простоту приготовления и доступность исходных компонентов для традиционных блюд²¹.

Несмотря на все изменения и новшества, русская кухня сохранила наиболее характерные национальные черты. Можно согласиться с известным исследователем кухни народов мира В.В. Похлебкиным, что “русский национальный стол немислим без хлеба, блинов, пирогов, каш, без первых жидких холодных и горячих блюд, без разнообразия рыбных и грибных блюд, солений из овощей и грибов; прекрасен русский праздничный стол с его дичью и жареной домашней птицей и русский сладкий стол с его вареньями, коврижками, пряниками, куличами и пр.”²²

В заключение можно сказать, что на рубеже XX—XXI вв. будничное питание большинства русских достаточно консервативно. Сохраняя присущую ей этническую специфику, традиционная кухня продолжает развиваться даже в условиях экономического кризиса, потрясшего страну в последнее десятилетие. Многие горожане, не говоря уже о жителях села, перешли на ве-

дение натурального хозяйства, выращивают на пригородном участке картофель, морковь, свеклу, огурцы, помидоры и другие овощи и зелень, а также фрукты и ягоды, которые существенно дополняют покупные продукты. Все это позволяет готовить разнообразную и вкусную еду, что немаловажно: здоровая пища способствует долголетию и полноценной жизни. В устойчивости традиционных кулинарных навыков видится залог сохранения здоровья нации в будущем.

¹ Из 93% коренного населения России 81% составляют русские. См.: *Богоявленский Д.* Этнический состав населения России // *Население и общество. Информационный бюллетень Центра демографии и экологии человека Института народнохозяйственного прогнозирования РАН.* 1999. № 41. С. 1.

² *Воронина Т.А.* Программа сбора сведений по теме "Питание русских в прошлом и настоящем" // *Традиционная народная культура русских. Сборник программ и вопросников для этнографических исследований.* Рязань, 1997. С. 43–48; *Она же.* Программа сбора сведений по теме "Домашняя утварь и посуда: традиции и современность" // *Там же.* С. 49–50.

³ *Шмелева М.Н.* Традиции и народное питание русских (социальные аспекты) // *Русские народные традиции и современность.* М., 1995. С. 235.

⁴ *Липинская В.А.* *Пища (X–XX вв.)* // *Русские.* М., 1997. С. 372–382.

⁵ *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* Проблема классификации элементов культуры: (На примере армянской системы питания) // *СЭ.* 1981. № 4. С. 4–5; *Этнография питания народов стран Зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии / Под ред. С.А. Арутюнова.* М., 1981. С. 5.

⁶ *Воронина Т.А.* Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // *Русский Север: Ареалы и культурные традиции.* СПб., 1992. С. 97–98.

⁷ Полевые материалы автора (далее: ПМА), 1999 г. Воронежская область. Подгорненский район, с. Верхний Каробут.

⁸ ПМА, 1998 г. Москва. Из беседы с М.И. Добросердовой, уроженкой Тамбовской области.

⁹ *Кубанские станицы: Этнические и культурно-бытовые процессы на Кубани.* М., 1967. С. 185.

¹⁰ *Шмелева М.Н.* Указ. соч. С. 86.

¹¹ ПМА, 1990 г. Вологодская область. Тотемский район, д. Усть-Печенга; 1995 г. Рязанская область. Рыбновский район, с. Пощупово.

¹² *Воронина Т.А.* Проблемы этнографического изучения русского православного поста // *ЭО.* № 4. 1997. С. 88; *Она же.* Пост в тра-

диционном питании русских XIX века // Расы и народы. Вып. 25. М., 1998. С. 211–248; Липинская В.А. Русское население Алтайского края: Народные традиции в материальной культуре (XVIII–XX вв.). М., 1987; Григулевич Н.И. Этническая экология питания: Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М., 1996. С. 67–82.

¹³ Дурасов Г.П. Народная пища Каргополя (по материалам XIX–XX вв.) // СЭ. 1986. № 6. С. 85.

¹⁴ Липинская В.А. Народные традиции в современных календарных обрядах и праздниках русского населения Алтайского края // Русские: семейный и общественный быт. М., 1989. С. 118; Воронина Т.А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области. С. 98–99.

¹⁵ Кубанские станицы. С. 187; ПМА, 1999 г. Красноборский район Архангельской области.

¹⁶ ПМА, 1990–1992 гг. Верховажский и Тарногский районы Вологодской области.

¹⁷ Андреева Т.Б. Традиция пивоварения на Русском Севере в XX в. // III Конгресс этнографов и антропологов России. Тезисы докладов. М., 1999. С. 234.

¹⁸ Молоховец Е. Подарок молодым хозяйкам или средство к уменьшению расходов в домашнем хозяйстве. М., 1991. Ч. 1–2. (Ре-принт: СПб., 1901.)

¹⁹ Книга о вкусной и здоровой пище. М., 1992.

²⁰ Ляховская Л. Энциклопедия православной обрядовой кухни: праздники, традиции, обычаи, обряды. М., 1995; Энциклопедия православной кухни / Сост. О.А. Кузенков, Г.В. Кузенкова. Нижний Новгород, 1999.

²¹ Величко Е.М., Ковалев Н.И., Усов В.В. Русская народная кухня. М., 1992; Русское застолье. Воронеж, 1998; Русская кухня / Сост. Н. Будур, И. Панкеева. М., 1999.

²² Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов: Поваренная книга. М., 1997. С. 44.



Т.Б. Андреева

Домашнее пивоварение на Русском Севере в конце XX века (по итогам экспедиций в Архангельскую область)



Пиво издавна было одним из самых распространенных хмельных напитков. Отечественный способ домашнего пивоварения совершенствовался на протяжении столетий. В конце XIX в. значительная часть крестьян практически на всей территории Российской империи все еще продолжала этим заниматься. В 1882 г. в одной из заметок журнала “Архив русского пивоварения” сообщалось, что по всей Европейской России крестьяне разводят хмель. Например, в Вятской губ. каждая крестьянская семья варила пиво или брагу к праздникам и по окончании полевых работ; в Тверской губ. разведением хмеля занималась приблизительно пятая часть крестьянских хозяйств¹. Особенность севернорусских губерний — незначительное число крупных населенных пунктов, и вследствие этого слабо развитое промышленное пивоварение². Домашнее пиво варили здесь повсеместно, и, возможно, это единственный регион, где эта традиция сохраняется до сих пор.

Для небольшого числа гостей в сельской местности пиво варили в печи в глиняной корчаге. Оно называлось “корчажным”. Наряду с этим практиковалось общественное пивоварение для коллективных праздников (застолья) — соответственно в более крупных масштабах, с использованием больших емкостей и, как правило, в общественной пивоварне или “поварне”. Сбор основных исходных компонентов, необходимых для варки пива, в подобных случаях вели сообща — вскладчину, т.е. всем миром или обществом.

Коллективные застолья — “братчины”, или “кануны”, — с приглашением гостей из соседних деревень имеют в России давнее происхождение. Их, как правило, приурочивали к христиан-

ским праздникам. Обязательным напитком на братчинах было пиво. Наиболее широко отмечались дни памяти Св. Ильи (Ильин день — 20 июля*), Св. Николая (Николин день, никольщина: Никола летний — 9 мая; Никола качанный — 27 июня; Никола зимний — 6 декабря), день памяти Архангела Михаила (Михайлов день, михайловщина — 22 ноября). Чаще всего михайловщину отмечали 6 сентября, а никольщину — 6 декабря³. Особо почитаемого в народе Св. Николая нередко называли “пивным богом”⁴. Отсюда глагол “николить” в значении “праздновать никольщину, пить, гулять, пьянствовать”. В.И. Даль зафиксировал связанные с этим праздником поговорки “Дониколился до сумы”, “Наши заниколили”, т.е. загуляли⁵.

По наблюдениям этнографа Г.Н. Потанина, путешествовавшего в 1872 г. по Вологодской губ., помимо христианских праздников, пиво готовили в течение года на свадьбы⁶. Пиво часто упоминается в наговорах дружки, в свадебных причетах (причитаниях невесты)⁷. Исключение составляли лишь летние праздники во время полевых работ, когда из-за нехватки времени пиво не варили.

Технология приготовления пива на Русском Севере включала три этапа: 1) приготовление солода, 2) варка сусла, 3) переваривание сусла с хмелем и брожение⁸. При этом в Архангельской губ. солод делали из ячменя, а в Вологодской — из ржи.

Хмель в Вологодской губ. сажали “отсадками” (ростками), а не сеяли. Раз посаженный, он сам вырастал каждую весну. По мнению крестьян, отсадки хмеля должны были быть обязательно украденными и во время их посадки надо непременно с кем-нибудь ссориться. Г.Н. Потанин наблюдал, как «садильщик торнет колом землю и смотрит по сторонам, нейдет ли кто; если нет более приличного субъекта, ругают даже летящую мимо ворону. Если кто увидит саженье хмеля, нарочно идет туда и начинает говорить: “Напрасно садишь, лебеда вырастет, а не хмель”. Тот, кто сажает, ругал его, и, чем пуще они разругаются, тем лучше уродится хмель. Поэтому пройти мимо, не поругавшись, было не деликатно»⁹.

Для приготовления пива на пивоварне существовал специальный набор утвари. П.С. Ефименко, собиравший материал по этнографии русского населения Архангельской губ., сообщал, что всю утварь для общественного пивоварения — железные и медные котлы для варки сусла с хмелем — крестьяне покупали

* Здесь и далее даты указаны по старому стилю.

сообща, всей деревней, и хранили в местной церкви или часовне. Крестьянин, решивший варить пиво для себя, мог взять котел из церкви только за денежный вклад¹⁰. Для варки сусла использовали деревянную кадку — “судно” — емкостью 50—100 или 200—400 л. Сусло варили, нагревая его в судне с помощью раскаленного на огне железного шарика¹¹ или камней — “бучинок”. В Олонецкой губ. был даже специальный глагол “бучить”¹². Мешали длинной лопаточкой — “корысткой” (могла называться иначе). Для отделения готового сусла от крупных частиц молотого зерна в судно клали фильтр из соломы или дерева, имевший разные названия — “сурпа”, “кита”¹³. Фильтр надевали на “стырь”, “строй” или “штырь” — деревянную палку, закрывавшую отверстие на дне судна. Сусло переливали с помощью деревянных ковшей-черпаков длиной до 130 см и “воронок-леек”. Готовое пиво хранили в бочках — “лагунах”. В каждой местности для одних и тех же предметов утвари или для характеристики готовности пива могли быть свои диалектные названия. Пена, выступавшая при варке хмеля на поверхности пива, называлась в XIX в. “зайчики”, слизь или пленка на пиве — “глёв”, темная, почти черная поверхность пива под пеной — “лицо”¹⁴.

Пиво пили из деревянных и медных кружек, жбанов, кубков, оловянных стаканов — “оловянников”¹⁵. Для подачи пива на праздничный стол использовали деревянные и медные енды (сосуд с носиком для слива пива), братины (братыни), ковши-скопкари, а для зачерпывания — маленькие ковши-“налевки”. Большую часть посуды для пива богато украшали резьбой и росписью.

В 20-е годы XX в. в Северном крае продолжали сохранять традиции домашнего пивоварения. М.Б. Едемский, побывавший в 1921 г. в Пинежском уезде Архангельской губ., писал, что пиво здесь — и для себя и для “общества” — по-прежнему варят к церковным праздникам, приглашая на братчину гостей из соседних деревень. Участников его экспедиции угощали домашним пивом, которое, правда, было без хмеля, так как “достать хмелю в это время нельзя было нигде”¹⁶. В 20-е годы учитель школы Вельского уезда Вологодской губ. К. Лапин собрал “Материалы для составления курса родиноведения для начальных школ I и II ступени”, которые, кроме рисунков сельскохозяйственного и домашнего инвентаря, содержали изображения посуды и приспособлений, использовавшихся для варки пива¹⁷. Эта утварь идентична сохранившимся в некоторых отечественных музеях предметам XVIII—XIX вв.

В основу данной статьи, посвященной особенностям пивоварения на Русском Севере в конце XX в., легли полевые материалы, собранные в июне 1998 г., в Вельском районе (до 1922 г. входил в состав Вологодской губ.) Архангельской обл., а также в ноябре 1999 г. в Вельском и Красноборском районах¹⁸.

76 В ходе экспедиции выяснилось, что в деревнях Кишерма, Новый Погост, Александровская и Селютинская, расположенных недалеко от г. Вельска, некоторые жители до сих пор занимаются пивоварением. И хотя в Красноборском районе пивоваров найти не удалось, здесь был записан традиционный способ приготовления корчажного пива.

В Вельском районе были опрошены три пивовара, имевшие собственные пивоварни: Ю.Е. Кондратов (1941 г.р.), Н.К. Михайлов (1926 г.р.) и С.И. Сухановский (1928 г.р.). Кроме них, ценные сведения сообщили те, кто часто помогал варить пиво: Н.А. Чертовской (1929 г.р., д. Александровская), Л.В. Комаров (1945 г.р.), жена С.И. Сухановского, Н.И. Сухановская из д. Селютинской, и Н.С. Прибыткова из Вельска. По их рассказам можно представить, как менялась традиция пивоварения на Русском Севере на протяжении почти полувека.

Ю.Е. Кондратов, уроженец д. Кишерма, варит пиво 20 лет. Еще относительно недавно, в 60–70-е годы, в их тогда большой деревне насчитывалось 10 пивоварен, и все ее обитатели выращивали хмель. До 70-х годов сохранялось общественное пивоварение, т.е. “пять хозяев собирались на одну пивоварню и варили пиво”. Сусло давали детям, так как оно сладкое, — “детей сбегалось много”. Сам Ю.Е. Кондратов начал пить пиво с 17 лет. Как и в XIX в., пиво варили к определенному празднику церковного календаря, например в Кишерме — к дню Архангела Михаила (22 ноября), так как в прежние времена здесь была приходская церковь Михаила Архангела, позже разрушенная, но праздник продолжали отмечать: в этот день “вся деревня гудела”.

Теперь в Кишерме осталась только одна пивоварня, Ю.Е. Кондратова, и никто, кроме него, не знает тонкостей этого процесса. Таким образом, широко распространенное в XIX в. и в более ранний период общественное пивоварение стало довольно редким явлением. “Теперь, — говорит Ю.Е. Кондратов, — не дожидаясь праздников, как рожь есть, так и варю пиво”. Точную дату строительства своей пивоварни Ю.Е. Кондратов не помнит: “Кто его знает, когда она строилась”. Можно предположить, что ее построили в конце XIX в. В настоящее время она представляет собой бревенчатый сруб площадью примерно 12 м

(3×4), без окон, с односкатной крышей и дверью. Четверть крыши без кровли: это место находится над костром, который разводят внутри пивоварни для кипячения воды. Возле входа в пивоварню лежат камни, используемые в процессе варки. Внутри хранится основная утварь: большая бочка (емкостью 400 л), или “судно”, стоит на возвышении; под ней лежит деревянная “колода” (корыто) для слива пива; рядом находятся четыре бочки меньшего размера — “ходовики”. Еще в пивоварне есть специальное устройство для снятия горячего котла с костра — “веря”, это круглая деревянная палка диаметром около 10 см, закрепленная над костром, которую используют в качестве поворотного рычага. По традиции пивоварня расположена возле колодца.

По свидетельству жителя д. Новый Погост Н.К. Михайлова, здесь раньше в каждом доме варили пиво, а водку почти не пили и самогон не гнали. То же самое говорят и сотрудники Вельского краеведческого музея, многие из которых — уроженцы окрестных мест. В Новом Погосте, как и в Кишерме, еще в 50–60-е годы на Николин и Михайлов дни устраивали коллективные застолья, пили пиво, звали гостей из других деревень, а потом и сами ходили к ним пить пиво. В 50-е годы здесь сохранялся обычай варить пиво на свадьбу.

Н.К. Михайлов варит пиво с 1951 г., т.е. уже 50 лет. Его пивоварня построена 15 лет назад на месте старой. У Н.К. Михайлова сохранилось несколько старых братин, раньше был старинный луженый котел для варки пива. Рецепты приготовления пива, по словам Н.К. Михайлова, у них в семье передаются от деда к внуку. Сейчас он варит пиво уже не для односельчан, а только для родственников и знакомых, которые ему в этом помогают. Долго пиво у него не хранится, так как довольно быстро заканчивается.

С.И. Сухановский варит пиво смолоду, с 40-х годов. Сначала он помогал носить воду на пивоварню: “Ведь воды надо столько, дак ой! Как большую варю варим, а раньше варили общее пиво, судно большое было, пудов девять, варили на всю деревню, а то и не на одну”. Пивоварня С.И. Сухановского построена совсем недавно, имеет маленькие размеры и упрощенный вид по сравнению с описанными выше. Она похожа на сарай, а в расстановке утвари внутри нет того четкого порядка, который есть у Ю.Е. Кондратова и Н.К. Михайлова. Набор ее традиционен: ходовики, медный котел, судно, колода, воронки.

За несколько дней до нашей беседы в ноябре 1999 г. С.И. Сухановский варил пиво по случаю призыва на военную

службу внука своего брата. По словам С.И. Сухановского, до и после Великой Отечественной войны 1941—1945 гг. у деревенских жителей не было денег, поэтому если кто-нибудь приносил к праздничному столу бутылку водки, то это считалось редким событием. Обычно пили только пиво. В 50-е годы ситуация сильно изменилась, в лесопунктах начали пить много водки.

В настоящее время, помимо С.И. Сухановского, а д. Селютинской есть еще один пивовар, А. Миронов (1956 г.р.). Он варит пиво на старой поварне, построенной много лет назад. Известно, что у каждого мастера свои рецепты, у С.И. Сухановского и А. Миронова они разные. К сожалению, мы не встретились с А. Мироновым, поэтому узнать его способ приготовления пива не удалось. На перспективу сохранения традиции пивоварения С.И. Сухановский смотрит скептически, так как стало труднее доставать зерно для приготовления солода.

Процесс приготовления пива удалось реконструировать довольно полно. Судя по описаниям пивоваров, их способы имеют много общего, хотя есть отличия в пропорциях сырья, добавках, некоторой терминологии или последовательности отдельных действий. В целом процесс в конце XX в. включает те же этапы, что и раньше, когда пиво варили повсеместно.

Варке пива предшествует приготовление солода. Сначала “ростится солод”. Для этого мешок ржи замачивают в реке или дома в ванной, через двое-трое суток вынимают мешок и проращивают зерно, рассыпая его тонким слоем, 2—3 см, в теплом месте дома. Н.К. Михайлов “занитает” зерно, пересыпанное в мешки, камнями на полу в тепле. За это время рожь прорастает и становится сладкой. Ю.Е. Кондратов перед “рассолаживанием” ржи, как он называет этот процесс, “рассекает” проросшие зерна руками, чтобы они не свалились в комки (тогда сусло будет слаще). Качество зерна, используемого для приготовления солода, в дальнейшем существенно влияет на качество самого пива: чем слаще солод, тем оно крепче и вкуснее.

Через двое-трое суток мешки с зерном освобождают от камней и рассыпают рожь внутри и сверху русской печи, сушат рожь до твердого состояния. Потом зерна перемалывают на деревянных ручных жерновах, в результате чего получается крупа, которая и называется “солод”. Солод заготавливают с большим запасом и хранят в мешках. К солоду добавляют пресной, т.е. непроросшей, ржи, овес или ячмень. По словам Н.А. Чертовского, к “рощенной” ржи у них в деревне добавляли $\frac{1}{3}$ не “рощенной” и овес “для цвета — чтобы пиво белее было”. Потом рожь и овес

высушивали и мололи. Ю.Е. Кондратов добавляет к готовому солоду три мешка обычной размолотой ржи или половину мешка ржи и половину мешка ячменя. Всего у него получается четыре мешка зерна (около двух центнеров). Наличие или отсутствие добавок является особенностью рецептуры приготовления пива у каждого пивовара (Н.К. Михайлов и С.И. Сухановский этих добавок не делают).

Второй этап приготовления пива — это варка сусла. Его начинают варить обычно рано утром, порой часа в 4. Сначала разводят костер в поварне, в него кладут камни, на подвес- "вереву" вешают котел с водой из колодца. Качество воды играет большую роль в пивоварении, от него зависит вкус пива. Интересно, что не все камни можно класть в судно. "Синие" или "дресвяные" камни с синеватым оттенком при пивоварении не используют. Дресвяные камни (из скипевшегося песчаника) нельзя класть и в бане, так как от них появляется угар.

Пока нагревается вода, пивовар готовит судно для запаривания солода. В него опускают фильтр. Пивовары д. Селютинской и Н.К. Михайлов делают фильтр в виде метлы из ржаной соломы, которую насаживают на штырь, закрывающий отверстие в судне, и опускают на дно судна. Раньше в д. Александровской такую метлу еще переплетали ивовой корой. Названия этого фильтра отличаются: С.И. Сухановский называет его "суркой", а Н.К. Михайлов — "сурпой". Солома должна покрывать все дно судна. На метлу опускают треугольник, сделанный из связанных дощечек, — "гнездо" (Н.К. Михайлов) или "клетка" (д. Селютинская), чтобы прижать солому плотно ко дну. У С.И. Сухановского есть специальная рогатина, чтобы поправлять сурку или камни в судне.

Ю.Е. Кондратов использует фильтр более сложной конструкции, сделанный из куска дерева с комелем и корнями. Для этого он разрезает ствол дерева вдоль на две части, вынимает сердцевину и снова скрепляет полые половинки железными обручами и потом тоже насаживает на штырь. Под комель с ровно обрезанными и переплетенными проволокой корнями он подкладывает пук соломы, который и задерживает "дробины" — крупные частицы зерна в солоде.

После установки фильтра в судно насыпают солод. Дальше в рецептуре пивоваров начинаются некоторые расхождения. Ю.Е. Кондратов наливает в судно холодную воду, чтобы зерно все "смокло". Н.К. Михайлов и С.И. Сухановский наливают в судно ковшом теплую воду из котла, стоящего на костре, чтобы

запарить солод. Наливать воду надо обязательно несколько раз по три ведра¹⁹. На вопрос, почему наливают именно такое количество воды, Н.А. Чертовский ответил: “Старики так варили”. От того, насколько удачно будет запарен солод, зависит качество готового пива. По словам Л.В. Комарова, если залить слишком горячую воду, то солод вскипит и получится густая каша, тогда сусло “не побежит”. Если сусло развести слишком жидко, то и пиво будет жидкое. Ю.Е. Кондратов по три ведра наливает всего около 20 ведер, на что у него уходит полдня, доводя жидкость до горячего состояния. В течение варки сусло помешивают корысткой — лопаткой, которую в д. Селютинской называют “веслом” или “мешалом”.

После того как солод в течение некоторого времени запарится, жидкость в судне доводят до кипения. Для этого Н.К. Михайлов железными щипцами несколько раз “садит солодники”, т.е. кладет в несколько этапов камни, раскаленные на костре до алого цвета — это “малая грудка” — и держит их там полтора часа. Здесь есть небольшое различие в описании, так как Н.А. Чертовской считает, что сначала кладут в судно “большую грудку” камней. С.И. Сухановский не использует название “малая грудка”, он называет ее “солодниками” — это около десятка камней, а “грудка”, по его мнению, — это много камней, которые кладут после солодников. Ю.Е. Кондратов кладет всего около 20 камней небольшого размера (диаметром около 15 см).

Раскаленные камни опускают в судно для поддержания высокой температуры, чтобы рожь лучше “расолодела”. Потом добавляют еще раскаленных камней и горячей воды. По словам Ю.Е. Кондратова, бочка должна быть заполнена жидкостью “дополна”, чтобы от края бочки до жидкости оставалось 20 см. Если жидкости получается меньше, то необходимо еще добавить воды.

Чтобы проверить, достаточно ли густое получается сусло во время варки или нет, существует несколько способов. Первый заключается в том, что берут сухую травинку и делают из нее треугольник, которым снимают пленку с пива и капают на нее пиво. Если капельки по пленке спускаются не растекаясь, значит, сусло достаточно густое и готово. Другой способ: на ноготь капают сусло, и если оно не расходится, т.е. не расплывается по ногтю, значит, слишком густое и можно добавить еще воды. Готовое сусло приобретает приятный и сладкий вкус. Недостаточно сладкое сусло потом не будет “ходить”, т.е. бродить.

На следующем этапе приготовления сусла из судна тяткой вынимают “малую грудку”, или “солодники” (всего около 40 кам-

ней). Затем разводят большой костер из словых веток для разогревания “большой груды”, которую “салят” в судно на 3 часа. Судно закрывают досками, сверху накрывают полотном и оставляют на 6—8 часов сусло кипеть. Л.В. Комаров считает, что, если оно недостаточно прокипит, “не будет уже пиво иметь тот вкус”. Потом бочку закрывают клеенкой, чтобы жидкость дольше остывала. Остывает она примерно через час. С того момента, как вставлен фильтр, и до того, когда жидкость остыла, проходит около 13 часов²⁰. Дальше из сурпы вынимают штырь. Как говорит Н.А. Чертовской, его поддевают сверху ножом сначала не сильно, так как иначе сусло польется с кашей (“Побежит не побежит, еще чуть подденешь штырь”), и сусло по отверстию в центре судна выливается в колоду — деревянное корыто.

Последний этап заключается в переваривании сусла с хмелем. Хмель обычно хранится в мешках в сушеном виде. Из колоды сусло вычерпывают ковшом в медный котел. Количество хмеля, добавляемого к суслу, у каждого пивовара разное, но в среднем примерно 1 кг на 10—13 ведер. Жидкость переваривают в котле, помешивая мешалом, и постепенно остужают, чтобы “не запарить дрожжи”. Охлажденное пиво вычерпывают в ходовики (т.е. бочки большого размера, на 10 ведер).

В качестве дрожжей используют покупные сухие дрожжи, их замачивают в “ведерке-приголовке” (ушате), кринке или ведре, залив дрожжи теплым пивом, и оставляют на некоторое время, чтобы они забродили и нагрелись до 30 градусов. Потом разведенные дрожжи кладут в бочки — ходовики — “навеселять” сусло. Выливают приголовок “с матом, чтобы крепче пиво было”²¹. После этого ходовики накрывают и оставляют до тех пор, пока пиво “оступится ходить”, т.е. перестанет бродить, — примерно на 12—18 часов. На этом процесс пивоварения заканчивается. Ю.Е. Кондратов говорит, что, “как пиво покажется”, т.е. пена осядет, берут большую воронку-лейку, в нее кладут решето и процеживают пиво в бочку. Нижнее отверстие бочки для слива пива закрыто деревянным гвоздем, верхнее, после заполнения бочки, затыкают пробкой. Весь процесс пивоварения занимает примерно 9—10 дней.

В д. Селютинской переливание готового пива из ходовиков в бочки называется “перекладины”. В этот момент пиво особенно вкусное, потому что оно “переходило, можно пить, свеженькое еще, теплое”²². Порой бутылку водки запивают пивом — и “напиваются, очень хорошо иногда бывает”. Перекладины проходят весело, собирается много соседей, знакомых и даже тех, кто не

помогал в варке пива. По словам Н.И. Сухановской, “на пере-
кладинах пива не убывает, люди приходят и их угощают”.

82

После перекладин пиво должно несколько дней отстояться, чтобы дрожжи окончательно осели. Чем оно дольше отстаивается, тем становится светлее и прозрачнее. Это “первый бег”, т.е. первый слив, пива крепкостью 8—11 градусов. На вид оно темное, густое и прозрачное с осадком на дне.

Белый осадок, оставшийся после приготовления пива в ходовиках, называется в Вельском районе “мелом”. Этот осадок по своему действию аналогичен дрожжам. Бройдильные свойства “мела” всегда использовали вместо дрожжей: на нем замешивали тесто для пирогов, добавляли в сусло²³.

После слива “первого бега” из оставшихся на дне судна дробин — частиц разваренного солода — снова варят пиво. Для этого вновь закрывают штырем отверстие в судне, наливают воду и кладут раскаленные камни, переваривают с уже использованным хмелем, но все в меньшем количестве. Процедура повторяется так же, как и при первом сливе, но называется теперь “вторым бегом” (второй сгон, второй слив). В сусло иногда добавляют сахарный песок, чтобы оно было более сладкое и крепкое. Бывали случаи, когда из-за некачественного зерна пиво получалось бледное, тогда в котел с хмелем добавляли пачку грузинского чая. Вкус чая при этом не чувствовался, а цвет получался красивый, темный. После второго слива пива получается меньше, к тому же оно более жидкое, менее крепкое и, по словам Ю.Е. Кондратова, напоминает вкусом покупное пиво.

Иногда делают и “третий бег”, но это уже квас или “наквас”, в который не добавляют хмеля (деревни Селютинская, Кишерма). Третий слив Н.И. Сухановская раздает соседям. Его можно поставить дома закисать или положить в него дрожжи. Если снова переварить с хмелем, получится напиток наподобие пива.

Никакой специальной закуски как раньше, так и теперь под пиво нет: “Что на столе стояло, то все и ели”. В отличие от прежних лет женщины садятся с мужчинами за один стол. После праздников на утро мужчины готовят себе специальный напиток “на опохмелку”: наливают в братину пиво, выливают в пиво стопку водки и кладут нагретый в печи камень.

Вся утварь, используемая современными пивоварами, сохранилась с XIX в. Ю.Е. Кондратов говорит: “Бочки у меня все старинные, от местного пивовара Петра Нечаевского”. Их у Ю.Е. Кондратова для хранения готового пива несколько типов — емкостью 40, 60 и 70 л. В нижней части каждой бочки есть

кран для слива пива, чтобы не наклонять бочку во время переливания, иначе пиво перемешается с осадком, скапливающимся на самом дне. Бочки с пивом Ю.Е. Кондратов хранит в подвале своего дома.

На многих ходовиках и небольших бочках-лагунах для хранения пива встречаются вырезанные инициалы прежних владельцев и даты их изготовления. Например, у Ю.Е. Кондратова есть ходовик с датой "1860 г.", у С.И. Сухановского — бочка с инициалами изначального владельца "ПАВ" и датой "1896 г.", т.е. утварь до сих пор передается из поколения в поколение, а значит, сохраняется преемственность. В д. Березник пивоварением уже никто не занимается, но у местной жительницы М.Н. Губениной есть пивные бочки, цедилки и ковши, принадлежавшие, по ее словам, уездному писарю Петру, варившему пиво в конце XIX в. В начале XX в., по рассказам старожилов, в каждой деревне были пивовары.

Что же касается корчажного пива в районном центре (Вельске) и окрестных деревнях, то, как утверждают Н.К. Михайлов и сотрудники Вельского краеведческого музея, в настоящее время некоторые пожилые люди продолжают его варить.

О корчажном пиве в с. Красноборске помнит уже только старшее поколение, например С.П. Преминин (1937 г.р.) и К.А. Преминина (1936 г.р.). Мать С.П. Преминина, А.А. Преминина (1909—1988), уроженка д. Трофимовской Телеговского сельсовета Красноборского района, варила корчажное пиво. Всю жизнь варила корчажное пиво бабушка К.А. Премининой — М.Я. Куликова (1890—1977), уроженка д. Козищенское-Займище Ляпуновского сельсовета Красноборского района. Приготовлением корчажного пива в русской печи (в отличие от общественного пивоварения) занимались только женщины²⁴. Это считалось одним из видов их домашней работы. Рецепт корчажного пива передавались от матери к дочери: "Раньше в деревне все друг от дружки учились пиво варить".

На первом этапе готовили солод, замачивая ячмень или рожь до тех пор, пока не появлялись ростки, — пока "носики наклюнуться" (К.А. Преминина) или "ноги появятся" (С.П. Преминин). Потом проросшее зерно сушили на печи и размалывали. Из солода запаривали опару в больших чугунах (на ведро или меньше). Для этого заливали в чугунок с солодом холодную воду и размешивали "мутовкой" — деревянной палкой с несколькими сучками на конце.

Затем готовили глиняную корчагу: внутри на кончик ее заточки зацепляли киту — фильтр из скрученной жгутом соломы.

Опару переливали в корчагу и заливали холодной водой (до краев корчаги). Из ржаной соломы нарезали палочки длиной 5–7 см и перемешивали их с кашеобразной опарой, чтобы она при сливе не вытекала с суслом через носик корчаги вместе с дробинами. Верх корчаги плотно замазывали тестом (позже стали делать глиняные крышки) и ставили утром на весь день в печь.

После этого сусло из корчаги трижды сливали, как и при варке пива на поварнях. Часть слива переливали в чугунок или кастрюлю, добавляли 1,5–2 фунта (613–819 г) хмеля и, закрыв крышкой, “запаривали” в печи. По словам К.А. Премининой, “как запахнет хорошо хмелем, так вынимают чугунок из печи”. После этого процеживали пиво через сито, чтобы “хмелины” не попали, и выливали в лагун, “наживив наживкой”, т.е. дрожжами. В лагуне емкостью на 3–4 ведра пиво настаивалось в течение 2–3 дней, пока не “заживет” — не забродит. Готовое пиво подавали на стол в братине или чайнике, дальше его разливали по стаканам.

Часто пиво варили впрок и хранили в холодном подполье или летом в яме, чтобы оно не скисло. Перед подачей пива на стол его могли “наживлять” сахаром, чтобы по вкусу оно было, как молодое.

Таким образом, домашнее пивоварение на Русском Севере до сих пор существует в рамках традиций предыдущего столетия. В целом остались неизменными рецептура и все основные этапы его приготовления — получение солода, варка сусла и хмеля. Изменилось немного, например сейчас вместо “мела” используют покупные дрожжи, а само пиво пьют из современной посуды, чаще из стеклянных стаканов или кружек.

Пиво на Русском Севере уже не варят повсеместно и не в таком масштабе, как раньше, в XIX в. Не устраивают и совместных праздников с общественным пивоварением в складчину, приглашением гостей из соседних деревень, хотя эта традиция просуществовала вплоть до 60–70-х годов XX в.

¹ Хмель в России // Архив русского пивоварения. М., 1882. Окт. № 18. С. 74.

² Котельников В.Г. Хмелеводство и пивоварение в России // Труды Вольного экон. о-ва. СПб., 1887. № 1. С. 69.

³ Терещенко А.В. Быт русского народа. СПб., 1848. Ч. V. С. 150.

⁴ Успенский Б.А. Филологические разыскания в области славянских древностей. М., 1982. С. 45–46.

⁵ Даль В.И. Толковый словарь живого великорусского языка. М., 1899. Т. 2. С. 546.

⁶ Потанин Г.Н. Этнографические заметки на пути от г. Никольска до г. Тотьмы // Памяти Ф.И. Буслаева. М., 1898. С. 216.

⁷ Ордин Н.Г. Свадьба в подгорных волостях Сольвычегодского уезда // Живая старина. СПб., 1896. Вып. 1, год VI; Волков И.В. Свадебные причеты, записанные крестьянином (Вологодской г., Грязовецкого у.), часто бывавшим сватом // Там же. 1905. Вып. 1/2, год XIV; Балашов Д.М., Марченко Ю.И., Калмыкова Н.И. Русская свадьба: Свадебный обряд на Верхней и Средней Кокшеньге и на Уфютюге (Тарногский р-н Вологодской области). М., 1985.

⁸ Ефименко П.С. Материалы по этнографии русского населения Архангельской губернии // Труды этнографического отдела ОЛЕАЭ. М., 1877. Т. XXX, Кн. V, вып. 1; Иваницкий Н.А. Материалы по этнографии Вологодской губ. // Сборник сведений для изучения быта крестьянского населения России: Изв. о-ва любителей естествознания, антропологии и этнографии. М., 1890. Т. LXIX (Тр. этногр. отд. Т. XI, вып. 1).

⁹ Потанин Г.Н. Указ. соч. С. 42, 216.

¹⁰ Ефименко П.С. Указ. соч. С. 70.

¹¹ Воронов В., Топорнин А. Северная историко-бытовая экспедиция (крестьянский быт XVIII—XIX вв.). М., 1929. С. 46.

¹² Куликовский Г. Словарь областного олонецкого наречия в его бытовом и этнографическом применении. СПб., 1898. С. 7.

¹³ Потанин Г.Н. Указ. соч. С. 227; Куликовский Г. Указ. соч. С. 116.

¹⁴ Потанин Г.Н. Указ. соч. С. 116.

¹⁵ Ефименко П.С. Указ. соч. С. 70.

¹⁶ Едемский М.Б. Этнологические наблюдения в Пинежском крае Архангельской губернии в 1921 г. // Север. Вологда, 1923. Кн. 3/4. С. 207—208.

¹⁷ Лапин К. Материалы для составления курса родиноведения для начальных школ I и II ступени. Морозовская волость, Вельский уезд Вологодской губ. ВКМ. Всп. Ф. 832.

¹⁸ Июнь 1998 г.: деревни Кишерма, Новый Погост, Александровская, Березник Вельского района Архангельской обл.; ноябрь 1999 г.: д. Селютинская Вельского района, с. Красноборск Архангельской обл. Северный историко-этнографический экспедиционный отряд в составе Т.А. Ворониной (руководитель), В.А. Куликова, Г.Н. Мелеховой, Т.Б. Андреевой.

¹⁹ Полевые материалы автора (далее: ПМА). 1998. Вельский район, Архангельская обл. Записано со слов Ю.Е. Кондратова и Н.А. Чертовского.

²⁰ ПМА. 1998. Вельский район, Архангельская обл. Записано со слов Ю.Е. Кондратова.

²¹ ПМА. 1998. Вельский район, Архангельская обл. Записано со слов Н.А. Чертовского.

²² ПМА. 1999. Вельский район, Архангельская обл. Записано со слов Л.В. Комарова.

²³ П.С. Ефименко. Указ. соч. С. 70; Воронина Т.А. Традиционная и современная пища русского населения Вологодской области // Русский Север. СПб., 1992. С. 95.

²⁴ ПМА. 1999. С. Красноборск, Архангельская обл. Записано со слов С.П. и К.А. Премининых.



А.В. Бобрецова

Некоторые особенности питания старообрядческого населения Нижней Печоры (устьцилемов) в XX веке



Пища как одно из проявлений бытовой культуры тесно связана с другими аспектами жизни и отражает взаимоотношения людей, нормы и формы их поведения, традиционные для данного общества¹. Будучи одним из главных этнодифференцирующих признаков этноса, пища позволяет разграничивать “своих” и “чужих”. Изучение традиционной системы питания разных народов показывает, что пища — один из наиболее устойчивых элементов культуры, объект новых наблюдений и исследований, число которых в последние годы заметно возросло².

“Устьцилемы” (самоназвание “устьцилема”) — русские старообрядцы беспоповского толка — проживают в бассейне Нижней Печоры. Понятие “Нижняя Печора” включает в себя территории, расположенные ниже по течению этой реки от устья р. Ижма. С 1929 г. эти территории выделены в Усть-Цилемский район Республики Коми. Духовно-нравственные основы старообрядческого учения оказали влияние на формирование особенностей традиционной культуры устьцилемов, в том числе на систему питания. Население Усть-Цилемского района в повседневной жизни использует нижнепечорский говор.

В данной статье рассмотрены наиболее стойкие старообрядческие традиции в XX в., придавшие своеобразие системе питания устьцилемов, что отразилось, например, в более строгом соблюдении постов. Поэтому мною была поставлена задача выявить особенности практики поста и основные пищевые запреты, их эволюцию. Не меньший интерес представляет поминальная обрядность устьцилемов. Проблемы, затронутые в статье, не охватывают весь возможный круг вопросов, поэтому я не претендую на полноту и завершенность темы.

Описание традиционной системы питания старообрядцев, проживающих в других регионах России, содержит коллективная монография “Традиционная культура русских старообрядческих поселений в странах Европы, Азии и Америки”³. Кроме того, пища старообрядцев не раз упоминалась в контексте изучения их традиционной обрядности.

В 70-е годы старообрядцами, проживающими на Печоре, занимался историк Ю.В. Гагарин, чья книга написана по итогам полевых работ и содержит интересные для меня сведения⁴. Археографы, изучающие старообрядческие книги, акцентировали внимание на таких сюжетах, как запреты на курение табака, на употребление спиртного, чая и картофеля⁵. Интерес к культуре устьцилемов устойчиво сохраняется и в наши дни.

Данная статья написана на основе материалов, собранных мною во время полевых экспедиций в Усть-Цилемском районе Республики Коми в 1992–2000 гг. Основные сведения собраны в селах Усть-Цильма (районный центр), Трусово, Замежное, Новый Бор и деревнях Филипповская и Рочевская. Для сравнения привожу материал по результатам полевых работ в Удорском и Усть-Куломском районах Республики Коми, в ходе которых исследовались старообрядческие группы коми.

Еще в начале XX в. старообрядческая община устьцилемов делилась на три обособленные группы: “истые”, “поперечные” и “мирские”. Критерием для их разделения была степень соблюдения старообрядческих канонических предписаний. Истые проживали в прибрежных деревнях на р. Цильме, они строже других соблюдали религиозные предписания и составляли особую изолированную группу, вели почти аскетический образ жизни, общались только с единоверцами. Поперечные проживали в прибрежных деревнях на р. Пижме и не менее строго, чем истые, соблюдали посты и пищевые запреты, но в отличие от них изредка контактировали с “никонианами” или “щепотниками” — именно так они называли остальных православных. Мирские постоянно с ними общались. Истые и поперечные обладали более высоким статусом в старообрядческой общине. Необходимо отметить, что у каждой из этих внутриконфессиональных групп существовали нормы поведения, регламентирующие все стороны жизни их членов, в том числе правила, имеющие отношение к системе питания. Такое деление сохранилось и в XX в., что отмечал Ю.В. Гагарин, посетивший район Усть-Цильмы в 1969 г.⁶

К концу XX в. различия внутри старообрядческой общины устьцилемов постепенно нивелировались. Можно сказать, что на

сегодняшний день деление на истых, поперечных и мирских почти полностью исчезло, а степень строгости выполнения предписаний и запретов зависит преимущественно от возраста. А вот одна из главных норм их быта — употребление пищи из индивидуальной посуды — сохраняется. Поэтому остановимся на правилах, регламентирующих пользование посудой и столовой утварью в прошлом и настоящем.

Покупной и металлической посудой устьцилемы прежде вообще не пользовались. Каждый член семьи имел личные столовые принадлежности — чашку, кружку, ложку, при этом предпочтение отдавалось “своевольной” посуде, сделанной дома, в частности деревянным ложкам. Более того, если в одной семье были представители разных внутриконфессиональных групп, то они обедали отдельно, используя во время трапезы не общий стол, а небольшие откидные индивидуальные столешницы⁷.

Запрещалось есть с помощью вилок. Пожилые жители д. Филипповской вспоминают, что в их семьях вилами никогда не ели: “Вилки — грех. Сейчас вилами хлеб берут, тоже — никак нельзя. Пища — Божий дар, нельзя вилами тыкать. С ножом есть, нож — на тарелку класть нельзя”.

Особенно строго запрещалось есть из “мирской” посуды — в данном случае имеется в виду посуда, из которой ели русские, не принадлежащие к старообрядческой общине. Даже отправляясь в гости, жители с. Трусова брали с собой чашку, ложку и кружку. После еды мыть посуду полагалось отдельно от посуды других — “чужих”, чтобы “не обмирщиться”, ополаскивая ее водой на весу или в разных чашах, в разных водах.

Эти правила обязательно соблюдались теми, кто отправлялся за пределы родного села или деревни в извоз, в дорогу. Отец семейства ездил чаще других, и у него всегда была своя посуда, поскольку он общался с мирскими. Детям не разрешалось брать его кружку или ложку. Посуда в “прилавке” — ящичке для посуды — лежала для каждого отдельно⁸.

Информаторы из всех обследованных населенных пунктов обращали особое внимание на то, что, когда в силу обстоятельств посудой пользовался чужой, устьцилемы подвергали ее процедуре очищения — перекрещивали, читали молитву и окуривали смолой: “Крест и молитва все очистят”. Коми старообрядцы, проживавшие на р. Вашке, очищали посуду, кидая ее на некоторое время в открытый огонь.

Сегодня люди пожилого возраста продолжают пользоваться во время еды ложками, а не вилами, но не деревянными, а ме-

таллическими. Каждый член семьи по-прежнему имеет свою кружку, в некоторых семьях — тарелку, которые хранятся отдельно. Интересно, что если хозяйка не испытывает симпатии к тем людям, которые пользовались ее посудой, то она переkreщивает ее, прочитав молитву, или покадит.

90

Известно, что старообрядцы в течение длительного времени, вплоть до конца XIX в., не пользовались самоварами, в то время как остальное население повсюду ими пользовалось и пило настоящий чай. Устьцилемы, так же как коми старообрядцы с рек Вашки и Вычегды, называли самовар “антихристовым детищем”: шипит как змей⁹.

В начале XX в. самовар все же вошел в обиход многих устьцилемов и стал даже символом достатка, иметь его считалось престижным. Первые самовары в с. Усть-Цильма появились в домах зажиточных крестьян, их было мало: всего 3 на 13 деревень. Истые и поперечные продолжали греть воду в чугунах. Жители д. Старое Заможное вспоминали, что самовар держали специально для гостей, даже поставить его на стол считалось грехом.

Общеизвестным фактом в прошлом был отказ старообрядцев от употребления чая. Вместо него они обычно пили сырую воду или заваривали дикорастущие травы. Устьцилемы также придерживались этого правила: “Чай пить грех, лекарь как-то хресну (крестную. — А.Б.) чаем лечил, она все не хотела пить его, говорила, что грех большой ей будет” (с. Трусово). “Кто чай пьет, того Бог отчаивается” — так говорили жители д. Филипповской и предпочитали пить некипяченную воду, заваривали “богородскую траву”, мяту, чагу, хлебный (постный) квас.

С одной стороны, для большинства устьцилемов чай довольно быстро, уже к концу XIX в., стал традиционным напитком, он присутствовал на всех видах трапез, в частности был обязательным угощением для гостей. Но, с другой стороны, устьцилемы, говоря о чае, до сих пор отмечают: “Чай один пить, без другой еды, грех. А если пьешь уже после супа или другой еды, можно уже за выть (еду. — А.Б.) считать”. Истые старообрядцы дольше других соблюдали данный запрет. В настоящее время чай пьют практически все жители Усть-Цилемского района, кроме истово верующих пожилых женщин, которые его не употребляют, особенно в период Великого поста.

До сих пор жители обследованных сел воду для питья и приготовления блюд закрывают, например на бочку с водой крестообразно кладут хотя бы деревянную дощечку. Жители д. Филипповской считают, что “на воду надо поперечину всегда ложить:

шишки (бесы. — А.В.) моются и харкают — надо обязательно класть поперечину, благославясь”.

Еще одной характерной чертой старообрядческого быта Нижней Печоры можно считать запреты на употребление в пищу некоторых продуктов, прежде всего овощей.

Согласно данным ученых и путешественников, посетивших Печорский край в конце XIX — начале XX в., местные власти прилагали немало усилий для распространения в крае картофеля, выращивание которого в то время для остального населения России стало уже традиционным. Несмотря на жесткие меры администрации и усилия местной интеллигенции, устьцилемы сначала отказывались даже его выращивать на своих участках. Со временем незначительное число старообрядцев завели картофельные грядки, но отказывались его есть — весь урожай шел на продажу. До сих пор пожилые люди вспоминают, что их бабушки картофель не ели, называя его собачьими яйцами: “Картошку садить было грешно — собачьими яйцами называли” (д. Филипповская).

Наряду с нежеланием выращивать картофель старообрядцы Усть-Цильмы сопротивлялись попыткам распространить среди них уже адаптированные к условиям северного региона и такие известные в России овощи, как морковь и свекла, считая употребление их в пищу грехом.

После образования в 30-е годы на территории всего Усть-Цилемского района первых колхозов огурцы, капусту, свеклу, морковь стали выращивать, но не всегда добровольно. Созданные в районе кооперативы позволили наладить доставку продуктов, в том числе овощей и фруктов. Однако устьцилемы, особенно пожилые, долгое время относились к ним с опасением. Бывшая продавщица сельпо рассказывала, что первая партия завезенных в с. Усть-Цильму помидоров так и сгнила на складах магазинов: “Старухи распустили множество слухов, в том числе о том, что съевшие помидоры останутся бесплодными, заболеют и умрут и что отведавший этот овощ не будет прощен”.

Изменения наступили позднее, когда тяжелые жизненные обстоятельства — коллективизация в крае и Великая Отечественная война, сопряженные с нехваткой продуктов питания вообще, а в отдельных случаях — с голодом, заставили большую часть населения отказаться от этого правила. Однако и сегодня некоторые старики во время постов не едят картофель.

В настоящее время все эти овощи выращивают в каждом приусадебном хозяйстве, а блюда, приготовленные из овощей, стали

непрерывным атрибутом повседневной, праздничной и обрядовой трапезы, они существенно разнообразят постный рацион.

92

Согласно давно установленной традиции, старообрядцы исследуемого района не употребляли в пищу попавшую в силки (удавленную) дичь, мясо коней, медведей, лебедей, зайцев, считая его "нечистым": "Давлену дичь есть нельзя, но в войну все есть стали (д. Филипповская). Давленое раньше никогда не ели, зайцев тоже (д. Трусово). Во время войны все есть стали, а я дак даже во время войны зайцев не едала, не любила я. Косоглазые они, нельзя их есть. Мать с бабкой никогда не ели зайчатины. Зайцев есть нельзя — у него лапа, а не копыто разобрано, раздвоено. Я зайцев не ела вообще, какая уж голодная ни была, нас ведь девять детей было, есть нечего — нас раскулачили. Отец ест, братья, дети остальные едят, а я не хочу, сижу — худящий хлебец жую. Давленое есть нельзя" (д. Филипповская).

Вместе с тем, как следует из сообщений местных жителей, данные запреты не действовали в особо голодные годы, когда под угрозу ставилось само существование. Фактически их перестали соблюдать в период Великой Отечественной войны, после которой большая часть старообрядцев о них уже не вспоминали. Кроме того, охота с ружьем позволила большинству охотников отказаться от силков.

Довольно длительный период устьицелемы не ели свинину и даже в начале XX в. не держали свиней. Сейчас они их разводят, но до сих пор у многих, особенно у пожилых людей, сохранилось негативное отношение к этим животным, как к нечистым, а также к блюдам, приготовленным из свинины.

В ходе полевых исследований были собраны данные о существовании запрета на употребление в пищу некоторых пород рыб. Оказалось, например, что нельзя есть налима. Одни жители говорили, что его нельзя есть потому, что он питается всякой дохлой рыбой, а его мясо имеет неприятный вкус: "Налим мертвечатиной питается, мясо не баско у него" (д. Филипповская). Другие рассказывали, что в трудные годы приходилось есть все, невзирая на запреты: "Во время войны ели все, а так говорили, что есть нельзя налимов. Я налима не люблю, мертвых он ест" (д. Рочевская).

Нет расхождений во мнениях старообрядцев, проживающих на Нижней Печоре и в районе рек Верхняя Вычегда и Вашка, и относительно видов рыб и птиц, употребление в пищу которых считалось желательным. Например, щука и язь всегда считались рыбой, отмеченной Богом. Строение черепа щуки напоминало

крест: “Носили щучий крест вместо нательного” (д. Филипповская); “У щуки и язя в голове крест, Богом данные они, меченные Богом и богославленные” (д. Трусово). У глухаря крест напоминали его следы: “Глухарь тоже Богом меченный, след у него как крест”.

Вместе с тем многие устьцилемы, особенно молодые, не могли объяснить происхождение и смысл большинства указанных запретов, часто мотивируя отказ есть тот или иной продукт индивидуальными вкусовыми предпочтениями. Однако существование аналогичных запретов у коми в старообрядческих селах по рекам Вашка и Верхняя Вычегда служит подтверждением тому, что в системе питания старообрядцев запреты продолжают занимать важное место.

Предметом особого рассмотрения может служить отношение устьцилемов к алкогольным напиткам. Пьянство и просто употребление водки и крепких спиртных напитков считались у них одним из самых тяжких грехов. В прошлом на Усть-Цильме было несколько случаев, когда, чтобы избежать этого соблазна, некоторые жители уезжали из больших сел. Нередко основание новых поселений в глухих местах по Печоре и Цильме старообрядцы объясняли желанием бросить пить и избежать кабака в с. Усть-Цильма. Так, например, была основана д. Филипповская: “Вина, наверно, раньше много привозили на Устельму (Усть-Цильма. — А.Б.). Дед Филипп был с Устельмы, и брат его Оря (Артемий) тоже. Попивали вино они, вот отец и привез их сюда и жить оставил, чтобы не пили” (д. Филипповская). Основатели д. Хабарихи, по словам информаторов, переехали из Усть-Цильмы по той же причине — в надежде избавиться от пагубной привычки к спиртному. Род, мужчины которого пили водку, считался плохим — “худящим”. До сих пор большинство пожилых людей уверены, что потребление спиртного всегда наказуемо Богом, и потому их отношение к пьянству крайне негативное: “Добры люди вино не пили, чейно, не было такого, как сейчас. Раньше на праздники не успели сесть — уж запели, теперь только вино жорют. Пьют те — дак боль-то привяжется, сколь их уж рано померло” (с. Трусово).

Религиозные воззрения старообрядцев Нижней Печоры диктуют более строгое, чем у остального населения, поведение за столом, регламентированное многовековыми установками. Перед началом любой трапезы — повседневной, обрядовой и праздничной — устьцилемы всегда много молились: “Если двенадцать раз не помолишься, то Бог тебя не напитает, все голо-

ден будешь". Во время еды не разрешалось разговаривать, вертеться, смотреть в окно.

94

Традиционное для русских уважительное отношение к хлебу, обязательному элементу любой трапезы, у устьцилемов было усилено тем обстоятельством, что в районе Нижней Печоры издавна испытывали недостаток в собственном хлебе и трудности с доставкой привозного. Крошки хлеба запрещено ронять на пол, отодвигать их руками "от себя". Среди устьцилемов были распространены поговорки "Хлеб сердце правит", "Без хлеба силы не будет". Устьцилемы долгое время избегали есть покупной хлеб. До 60-х годов пожилые женщины отказывались есть хлеб, испеченный в общественных пекарнях или купленный в магазине. Известны случаи, когда женщины, которые ели покупной хлеб, во время постов отказывались от него и пекли хлеб сами.

Как и многие русские, устьцилемы соблюдали многодневные и однодневные посты, сопровождая их духовно-нравственными задачами, но, как многие старообрядцы, они постились особенно строго. Повседневная, праздничная и обрядовая трапеза устьцилемов четко делится на скоромную и постную. Несоблюдение постов всегда считалось большим грехом, наказание за который обязательно последует на этом или на том свете: «Господь сказал: "Постуйте и Богу молитесь, и все у вас будет, а не будете — ничего не дам. Я бы вас (людей. — А.Б.) и так с земли изжил, но Богородица за вас молится» (д. Рочевская).

Соблюдение поста можно считать одним из главных критериев для определения социального статуса члена старообрядческой общины. Истые особенно строго соблюдали посты, в том числе и для поддержания высокого статуса в общине. Насколько важное значение устьцилемы придавали постам, подтверждает тот факт, что, с одной стороны, покойника, не соблюдавшего при жизни постов, но бывавшего на исповеди, разрешалось отпевать только через год после смерти, а если он совершал еще и другие грехи, то только через девять лет после смерти. С другой стороны, постом в сочетании с молитвой и другими добрыми делами можно было искупить грех. В частности, венчание в церкви у беспоповцев запрещалось, но если это случалось, то грех искупался особым наказанием — епитимьей в виде сорокадневного поста и молитвы. Однако уже в XIX в. венчавшаяся молодежь предпочитала нанимать за деньги пожилых старушек, которые за них выполняли эту епитимью и отмаливали их грех¹⁰.

Кроме длительных или многодневных постов (Великий, Петров, Успенский, Рождественский), старообрядцы строго соблюдали однодневные посты; постными, за небольшим исключением, считались все среды и пятницы. В целом на посты приходилось более 200 дней в году. Каждая хозяйка во время поста не готовила скоромного и следила за тем, чтобы все члены семьи употребляли только постную пищу. Детям, начиная с трехлетнего возраста, не давали есть блюда из мяса, разрешали лишь пить в небольших количествах молоко, с которого предварительно снимали пенку. По мере взросления ребенка правила воздержания становились более жесткими: с 7 лет запрещалось все молочное, и дети соблюдали посты наравне со взрослыми. Кормящим матерям, больным и младенцам разрешалось не соблюдать пост в зависимости от состояния здоровья.

Мужчины всегда соблюдали пост и “постовали”, даже отправляясь в дальнюю дорогу или на промыслы. Но в с. Усть-Цильма уже в конце XIX в. мужчины, занимавшиеся более тяжелой, чем женщины, физической работой, не считали для себя обязательным выполнение данных предписаний — существовала даже поговорка “Работник не постник”.

Основой традиционного постного рациона были блюда, приготовленные из репы и редьки. Овощи хранили в вырытых специально для этих целей в поле ямах, которые вскрывали во время Великого поста. Капусту устыцилемы зачастую заменяли дикорастущей травой — борщевиком (борщом). Собирали его летом и заготавливали на зиму, предварительно отварив, заквашивали в бочках. Недостаточное количество зерновых и овощей делало постную трапезу устыцилемов еще более скудной, чем у остального населения.

Полученные мною данные свидетельствуют о том, что за соблюдением постов и мясоедов особенно строго следят женщины старше 50—55 лет, что отмечали и другие исследователи старообрядческой культуры.

Традиционен запрет на скоромное — мясную и молочную пищу — в день Усекновения главы святого Иоанна Предтечи (29 августа ст.ст.), раньше в этот день из рациона исключали всякую пищу красного цвета, например красную рыбу, красные ягоды. Кроме того, еду нельзя было подавать на стол в плоских блюдах (д. Филипповская). Коми старообрядцы к тому же не ели в этот день ничего круглого, напоминающего голову, — свеклу, редьку, капусту, картофель.

Не претерпела значительных изменений поминальная обрядность устыцилемов, как, впрочем, и многие другие обряды. Хара-

ктерные для русских верования о воскресении мертвых и связанные с ними поминальные обычаи у устьцилемов сопровождались и сопровождаются частыми молитвами. Доводы очевидны: “Родителей не поминаешь — в делах удачи не будет”; “Ты здесь за них один раз помолишься, а они на том свете за один поклон — три делают” (с. Трусово, д. Филипповская).

96

Поминовения усопших можно разграничить на поминания в период шестинедельного цикла, в “родительские недели”, предшествующие Великому, Успенскому и Филиппову (Рождественскому) постам, и в дни, приуроченные к датам некоторых храмовых праздников. Поминание умерших включает также милостыню, которую подают на Пасху в виде традиционной выпечки, ягод или рыбы. На Троицу, как и на Духов и Иванов день, обязательно посещение кладбища, во время которого могилы родственников окуривают и посыпают зерном или крупой. На Троицу принято ходить в гости без приглашения и за праздничным застольем вспоминать добрые дела усопших родственников.

Трапеза начинается только после традиционного поминального молебна — панихиды (панафиды), которая длится 5–6 часов. В Иванов день в с. Усть-Цильма панихиду служат по всем умершим Иванам, но среди них выделяют Ивашку Ластка — основателя первого старообрядческого поселения, или Усть-Цилемской слободки, и Ивана — последнего жителя старообрядческого скита на р. Тобыш (бассейн р. Цильмы). По окончании панихиды местные жители обходят могилы родственников и поминуют их традиционными “кулебаками” — кулебяками, испеченными в виде открытого рыбного пирога, и шаньгами, оставляя долю покойного на могиле.

Структура обрядов общего поминовения в “родительские недели” перед постами и по субботам на второй, третьей и четвертой неделе Великого поста аналогична индивидуальным поминкам шестинедельного цикла и в дни смерти и рождения.

В дни проведения панихид устьцилемы в отличие от коми старообрядцев с рек Вашки и Вычегды не устраивают поминальных трапез на могилах и считают это грехом. Умершего поминуют, съев конфету, печенье или выпив рюмку водки. Поминальный обед устраивается, как правило, в доме родственников покойного после возвращения с кладбища.

Трапезу начинают после совершения молитв, которые читают и поют специально приглашенные для этой цели 10–15 женщин. Во время обеда женщины мысленно читают обязательные для этого застолья молитвы, таким образом, обед проходит в полном

молчании. Обеденный стол и блюда поминального стола перед началом трапезы в обязательном порядке окуривают еловой или сосновой смолой. Посуда, из которой пьют и едят молившиеся женщины, должна храниться отдельно. Кушанья на стол принято подавать в эмалированной посуде, в фаянсовой и фарфоровой посуде еду не подают.

По свидетельствам стариков, в давние времена поминальной пищей была только вода, хлеб и соль. Употребление другой пищи считалось грехом (д. Филипповская).

На сегодняшний день основное блюдо поминального обряда — рисовая каша. В отличие от коми старообрядцев, проживающих на Вычегде, устьцилемы не добавляют в кашу сахар. Кашу, которую должен отведать каждый участник застолья, принято подавать в общей тарелке или ставить одну тарелку на трех человек, причем есть ее можно только своей ложкой. Несмотря на имеющиеся сообщения о том, что за супом и мясом родителей не поминают (их надо поминать кашей), суп, сваренный из свежего мяса, на столе обязательно присутствует (с. Трусово).

Неотъемлемый атрибут поминального стола — жареная рыба. Если в семье нет рыбаков, родственники стараются наловить рыбу сами или купить рыбы. На столе обязательно присутствуют кулебяка и традиционные шаньги — с картофелем, творогом, с крупой, как правило манной или рисовой, колобы. Из напитков подают морс, компот, в редких случаях — кисель, чай, молоко. С середины 50-х годов запрет на спиртное на панихидах начали постепенно нарушать — “стали наливать по рюмке”.

Устьцилемы в отличие от коми старообрядцев строго следят за тем, чтобы в период поста поминальный стол включал только постные блюда: кашу варят на воде, вместо мясного супа варят уху, пекут постные шаньги, из напитков предлагается безалкогольный “постный”, или “старушечий”, квас, приготовленный на хлебных сухарях. На поминальных трапезах шестинедельного цикла у устьцилемов на стол принято ставить тарелку, ложку, рюмку с водкой, шаньгу, кусок кулебяки и хлеба для того, кого поминают. Поминальный стол на сегодня остается самым консервативным, состоящим из традиционных блюд.

Каноны старообрядчества во многом определили специфику питания устьцилемов. Собранные в поле материалы позволили сравнить системы питания коми старообрядцев и устьцилемов и обнаружить в них много аналогий, что подтверждает наличие у старообрядцев единых установок, регламентирующих эту сторону их жизни. Наряду с довольно хорошей сохранностью ряда за-

претов некоторые нормы и правила современных устьицеменов претерпели изменения. Не все члены общины строго и неукоснительно их соблюдают, что свидетельствует о трансформации старообрядческой культуры, хотя, как и раньше, ее принято считать одной из самых консервативных и устойчивых по сравнению с культурой окружающего их населения.

¹ Арутюнов С.А. Народы и культуры. М., 1989. С. 218.

² См., например: Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии / Под ред. С.А. Арутюнова. М., 1981; Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии: Очерки теории и истории. М., 1981; Крупник К.И. Питание и экология хозяйства ненцев Большеземельской тундры в 20-годах XX века // Некоторые проблемы этногенеза и этнической истории народов мира. М., 1976.

³ Традиционная культура русских старообрядческих поселений в странах Европы, Азии и Америки. Новосибирск, 1992.

⁴ Гагарин Ю.В. Старообрядцы. Сыктывкар, 1973.

⁵ См., например: Перетц В.Н. Легенды о происхождении картофеля // Памяти Леонида Николаевича Майкова. СПб., 1901.

⁶ Гагарин Ю.В. Указ. соч. С. 70.

⁷ Пентикайнен Ю. Староверы в Коми АССР // Традиционная культура русских старообрядческих поселений в странах Европы, Азии и Америки. С. 187.

⁸ Гагарин Ю.В. Указ. соч. С. 30.

⁹ Там же. С. 38.

¹⁰ Там же. С. 44.



А.Ю. Майничева

Питание белорусов, греков и эстонцев Верхнего Приобья в первой половине XX века*



В Верхнем Приобье в схожих экологических условиях издавна проживают представители разных этнических общностей, составляя группы, существенно отличающиеся по численности и культурным компонентам. Проблемы культуры жизнеобеспечения русского старожильского населения и тех народов, которые принято называть коренными сибирскими, активно исследуются. Пока вне поля зрения остались малочисленные этнические группы, которые расселились в Сибири наряду с русскими в процессе ее освоения. Пожалуй, из некоренных этносов Сибири наиболее полно изучены немцы, точнее, некоторые аспекты их бытовой культуры. Очевидно, что представители некоторых этнических групп участвовали в вольнонародной колонизации сибирской территории в середине XIX — начале XX в. наряду с преобладавшим русским населением и не были им ассимилированы, сохранив свое этническое самосознание и особенности культуры вплоть до социальных преобразований 20–30-х годов XX в. Таковы, например, этнические группы греков, эстонцев, белорусов и других народов, отличающиеся от русского старожильского населения, с которым им пришлось общаться и жить в одинаковых природных условиях.

Уже на начальном этапе колонизации сибирских территорий, т.е. в XVI–XVII вв., среди служилых людей были греки и “литвины” (под этим названием объединялись представители народов Прибалтики и Белоруси). Кроме того, наибольшее число

* Работа выполнена при финансовой поддержке Российского гуманитарного научного фонда (РГНФ), проекты № 97-01-00024, 99-01-00058.

выходцев из этих земель прибыли в Сибирь после реформы 1861 г. и в результате "стольпинских переселений". Четко выраженное самосознание, численность таких переселенцев, общность происхождения и компактный характер проживания в Сибири, сохранявшийся длительное время, позволяют говорить об образовании ряда ранее неизвестных там этнических групп. Проведенные в 1998—1999 гг. полевые исследования в районах Верхнего Приобья выявили характерные черты культуры жизнеобеспечения малочисленных групп греков, эстонцев и белорусов, в частности такого важного ее компонента, как система питания.

Греки. Греко-турецкая война 1877—1878 гг. вызвала массовые миграции греков, живших в Турции, в приграничные районы России. Для многих дальнейший путь пролегал через города Бердянск и Керчь в Сибирь и на Дальний Восток. В начале XX в. в поисках лучшей доли греки приезжали в Новониколаевск, Иркутск и другие сибирские города. В 20-е годы после неоднократных переселений родственные семьи Апостолиди и Мавропуло численностью несколько десятков человек обосновались в поселке рядом со станцией Болотная Западно-Сибирской железной дороги. Мужчины в основном занимались ремеслом, работали поварами, пекарями, кондитерами, портными, женщины вели домашнее хозяйство, воспитывали детей. Семьи поддерживали связи с родственниками в Афинах и Керчи, стремились заключать внутриэтнические браки, сохранили знание языка, причем женщины до 30-х годов практически не умели говорить по-русски. Греки исповедовали православие. Живя в Сибири, они ощущали свою причастность к судьбе Греции, даже те, кто никогда не был на родине предков. В 30-е годы многие члены семей были репрессированы, расстреляны или высланы. Немногие уцелевшие остались жить в Болотном, туда же возвращались их родственники из заключения. Из-за малочисленности группы однонациональные браки были затруднены, в 30—40-е годы большие потери среди мужчин усугубили положение. Гречанки выходили замуж за представителей других национальностей, создавая смешанные брачные союзы.

Поскольку семьи греков не имели больших земельных наделов, они не возделывали зерновые, а закупали муку и крупы. Хлеб круглой формы из пшеничной муки на закваске из дрожжей выпекали в печи на специальных сковородах. Из смеси муки и яиц делали клецки, а лапшу покупали. Очень любили молочную лапшу, т.е. варили лапшу в молоке. Готовили на молоке гречневую, пшеничную, манную, перловую каши. Пшеничную кашу час-

то варили на топленом молоке так, чтобы получилась толстая пенка, которая считалась лакомством. В кашу добавляли сливочное масло и соль, но не сахар. У сибиряков греки научились готовить пельмени, но чаще предпочитали все же вареники с подсоленным творогом и луком.

Греки выращивали свеклу, морковь, огурцы, капусту, лук, чеснок и такие неизвестные или малоизвестные сибирякам овощи, как фасоль, кабачки, баклажаны. В меню преобладали овощные смеси. Например, варили зрелую фасоль, затем в нее добавляли поджаренную тертую морковь, лук, специи — лавровый лист, перец. Если это блюдо в холодном виде, заправляли постным маслом. Зеленую фасоль стручками тушили с кабачками. Фасоль добавляли во многие блюда, варили фасольный суп.

Огурцы ели свежими и засаливали на зиму. Квасили созревшую кочанную капусту. При подаче на стол кислую капусту сдобривали постным маслом. Зеленую капусту солили кочанами и замораживали. Ее часто клали в щи. Помидоры стали выращивать только с 30-х годов, на зиму их также солили. На полевых делянках выращивали картофель, который варили, пекли, иногда толкли. Кроме того, греки выписывали из Греции много маслин, по несколько десятков банок. Регулярно просили родственников из Керчи присылать виноградные листья для голубцов.

Несмотря на то что рядом с поселком были хорошие грибные и ягодные места, собирательством не занимались. Лишь дети рвали медунки и пучки, которые считались лакомством.

Греки разводили овец, предпочитая баранину. Правда, кое-кто держал свиней, но большинство брезговали, так как считали, что эти животные пожирают всякую гадость. Иногда забивали кур и варили, а затем поджаривали. Кур держали в основном ради яиц, из которых жарили яичницу на масле. Многие держали коров и коз. Рассказывают, что молока было сколько угодно. Из него делали простоквашу, варенец, масло, творог. Варили брынзу. Рыбу ели только в пост. Покупали соленую селедку, жарили чебаков, варили уху.

Обычно завтракали в 8 часов, в 12 часов был полдник, в 16 — обед, в 20 часов — ужин. Утром первыми кормили детей. Если кто-нибудь проголодается, то между основными приемами пищи ели хлеб. Соблюдали все посты. В скоромные дни готовили мясо. Кашу варили ежедневно. В обед ели борщ на мясном бульоне из капусты, картошки, свеклы и поджаренной моркови или супы — с фасолью или горохом на мясном бульоне или с картофелем и клецками. Мясо в супе иногда заменяли костным жи-

ром, который продавали колбасники. На второе часто варили лапшу, которую затем поджаривали в масле. Делали говорман. Для него замешивали крутое тесто (как на пельмени), которое раскатывали и нарезали квадратами. Измельченную кубиками баранину варили, затем в бульоне отваривали сочни. По мере готовности их выкладывали в тарелки, сверху клали мясо. Ели говорман ложкой. Было еще одно мясное блюдо: ломтики свинины отбивали и на некоторое время замачивали в уксусе, затем мясо смазывали горчицей, клали кусочки сала, чеснок, ломтики закручивали рулетиком, связывали ниткой и варили в воде. Драники из сырого картофеля с луком готовили нечасто, один-два раза в неделю. Каждую пятницу пекли шанежки из кислого теста с творогом и луком. На третье варили компот из сухофруктов. Чай не покупали, заваривали сушеную морковь или травы. Если приходилось куда-нибудь ехать, то с собой брали мясо, сало, хлеб.

Вся работа по дому была распределена между членами семьи. Хозяйка накрывала на стол, резала хлеб. Мясо от большого куска каждый отрезал себе сам. Посуду после еды мыли девочки. Во время еды полагалось молчать. Гостеприимство ценилось очень высоко, как одно из лучших человеческих качеств.

Семейные и календарные праздники отмечали обильным обедом, за которым собирались все члены семьи. Водку обычно не пили, а если пили, то маленькими рюмочками. Констатировали, что только русские пьют стаканами, причем когда угощают, то «в Сибири говорят “пей”, а у нас в Греции — “ешь”». Плов считался праздничным блюдом, его готовили по большим праздникам. На Рождество обычно много пекли “стряпни”. С.П. Апостолиди (1915 г.р.) рассказывала, что, когда она была девочкой, на Новый год всегда приезжал ее дядя, привозил гостинцы — яблоки, конфеты, дарил всем детям по 20 коп., а ей — 5 золотых рублей, потому что очень ее, сироту, жалел. Дядя заходил в дом ровно в 12 часов ночи, бросал конфеты вверх, и все ловили — кому что достанется. Так было принято делать и в Греции. На Масленицу пекли блины. На Пасху обязательно красили луковой шелухой яйца, стояли всенощную. Отмечали все праздники, дни всех святых. Особенно боялись Ильина дня, в этот день категорически запрещалось работать.

Эстонцы. В Сибирь эстонцы в середине XIX в. переселялись добровольно. Многие предки ныне проживающую в Верхнем Приобье эстонцев приехали сюда в поисках возможности заниматься земледелием и животноводством. Новоселы старались приселиться к уже обосновавшимся здесь родственникам. Преж-

де чем удавалось обзавестись собственным хозяйством, переселенцы нанимались батраками к зажиточным хозяевам. Расселялись приехавшие, как правило, хуторами, которые получили название Верх-Эстонских. Кроме эстонских хуторов, в округе было несколько немецких поселений. В 1935 г. хутора были уничтожены, а несколько десятков семей переведены в поселок Эстонка, среди них — семьи по фамилии Римант, Перле, Седлизких, Эрмиль, Ливок, Седлетских, Карлисон, Стримжа, Шик, Флорен, Ильмац, Мяпп, Парнс, Тэпсууда и др. Эстонцы, как известно, лютеране. Обучение их детей в школах до 30-х годов велось на эстонском языке, все учителя были эстонцами. Затем обучение перевели на русский язык, сменились преподаватели, до и вне школы (дома) дети говорили по-эстонски, а в школе — по-русски. Эстонцы активно вступали в смешанные брачные союзы с немцами и русскими, однако сохранили знание родного языка. В Эстонии у многих остались родственники, даже ближнего круга, с которыми они до репрессий 30-х годов поддерживали постоянные связи. Репрессии, а затем война 1941—1945 гг. нанесли эстонцам тяжкий урон.

Каждая эстонская семья сеяла рожь, пшеницу, просо, гречиху. Из хлебных злаков мололи муку, просо и гречку для каш толкли в ступах. Как и русские сибиряки-старожилаы, эстонцы выпекали подовый — ржаной и пшеничный — хлеб (на капустных листьях или на железных листах). Обычно формовали круглые булки, фигурные мелкие булочки пекли к праздникам. Кроме того, пекли лепешки и небольшие пирожки с ливером, ягодой, по-видном, с яйцами и луком, с творогом, подслащенным сахаром. Больших пирогов никогда не пекли, зато пекли шанежки (санчки) с творожной глазурью.

Из семян подсолнечника, конопли и льна жали масло.

Эстонцы выращивали капусту, брюкву, турнепс, морковь, огурцы, лук. Осенью заготавливали на весь год капусту, ее квасили в больших бочках, емкостью по 20 ведер, и рубленой и кочанами, которая через какое-то время приобретала кисло-сладкий вкус. Капусту добавляли в борщи, тушили. Брюкву и турнепс парили или варили с мясом. Часто варили фасолевый суп или просто фасоль, горох и бобы.

Значительную долю меню составляли блюда из картофеля. Драники пекли из смеси сырого и вареного картофеля. Очищенную картошку целиком варили в мясном бульоне, а иногда тушили в печи. Из картофельного крахмала заводили тесто, как на блины, затем, вылив его на сковороду, жарили заготовки в сли-

вочном масле, нарезали из них лапшу. Весной с полей собирали гниловатую подмерзшую картошку — сладковатые *тоснотики*.

В усадьбе рядом с домом сажали клубнику (Викторию), крыжовник (кружевник) и смородину, малины не было.

104

В отличие от греков эстонцы активно занимались собирательством лесных ягод и грибов, заготавливая их на зиму. Собирали белые, коровники, волнушки, маслята (масляной гриб), часть грибов жарили. Белые сушили и солили. Опят было мало, они считались редкостью, поэтому их только солили на зиму. Для засушки впрок рвали кислицу, дикую смородину; как сладкое лакомство собирали пучки.

Мясо на столе эстонцев считалось повседневным блюдом: “Мясо ели всегда”. Как правило, варили или тушили свинину, баранину, курятину (говядины, особенно летом, было мало). Как говорили наши собеседники, “пельменей не знали, котлет не знали”. Со временем стали готовить и пельмени, не отдавая, однако, им предпочтения перед другими блюдами. Мясное часто готовили не в чугуне, а на листах, например мясо с картофелем. Колбасы из свинины, говядины, кровяную также запекали в печи на листах, в фарш добавляли специи (перец, лавровый лист, чеснок), в кровяную колбасу — еще и перловку.

Ели свежую жареную и соленую рыбу. Селедку обычно покупали бочками на всю зиму, хранили тоже в деревянных бочках в погребе. Коровье молоко сдавали по государственным заготовкам, того, что оставалось, семье хватало. Простокваша, сметана на столе были всегда. Сбивали сливочное масло, его запасы хранили в леднике. Из молока делали творог и сыр. Сыр готовили так: в свежее молоко клали творог до образования густой смеси, добавляли яйца, кипятили для отделения сыворотки, откидывали на марлю, добавляли немного масла, а затем завязывали в марле и сверху ставили груз. Сыр был готов уже на следующий день и в отличие от творога мог дольше храниться.

Из яиц жарили глазунью, иногда их варили; ели и сырыми, добавляли в тесто.

Было принято есть три раза в день. Завтрак назывался “утренник”; до того как приступить к трапезе, кто-нибудь из старших, например хозяйка дома, читал молитвы и священные тексты. В середине дня обедали, вечером ужинали. Как правило, распорядок трапез был одинаковым и летом и зимой.

На утренник подавали холодец, яйца, молоко, чай, в праздничные дни — булочки. На обед — мясной суп с капустой и крупой, кашу. Готовили суп и с самодельной лапшой. Отваривали

кур. На ужин варили картошку, ее сдабривали *макалкой* (обжаренное с луком сало, в которое добавляли муку и молоко). Когда работали в поле, с собой брали молоко, мясо, яйца, в перерыве на обед жарили сало и мясо.

В основном пили свежее и кислое молоко, а чай редко, особенно покупной плиточный или в пачках. Привозной фруктовый чай не заваривали, а ели как лакомство. Иногда пили травяной чай — заваривали мяту, лабазник, смородину, которые заготавливали в лесу. Делали квас, варили кисели (ягодный, молочный). Для “кофе” специально сушили и мололи морковь.

За столом не разрешалось много разговаривать. После еды говорили “спасибо”. Обычно на стол накрывала мать или бабушка. Ставили большие миски — одну для супа, другую для второго блюда, чашечки — каждому. Мясо из супа выкладывали в чашку, каждый брал, сколько хотел, так как оно было в изобилии. Подавали масло и сметану. Мать или отец резали хлеб.

Первое поколение эстонских переселенцев праздновало Новый год, Рождество (Рожество), Крещение, Масленицу, Пасху, Троицу, Ивана Купалу по лютеранскому календарю. Их потомки отмечали Рождество 25 декабря, а все остальные праздники — по православному календарю, считая, что их даты совпадают с лютеранскими. В каждом доме на Рождество ставили елку, украшали ее конфетами, печеньем, свечами. Дети ходили друг к другу в гости, играли, с елки срезали конфеты в подарок, читали стихи. На Крещение “святую” воду брали из колонки, так как поблизости не было реки. В этот день полагалось обмыть скотину, а всем домочадцам помыться. На Масленицу катались с гор, пекли много блинов. Вообще по любому поводу и на все праздники, календарные и семейные, пекли блины. На Пасху красили яйца краской или луковой шелухой, а чтобы получались разводы, обматывали тряпкой. Эстонцы говорят, что они переняли все сибирские обычаи.

Новоселье справляли весело, приглашая в гости всех родственников и друзей. Незванным было идти неприлично. В подарок приносили хлеб или сало, с пустыми руками никто не являлся. В дом первыми заходили хозяин с хозяйкой, заносили хлеб-соль, считалось, что это сулит благополучие в новом доме.

Обильной трапезой отмечали крестины (крестины). В ознаменование этого значительного в жизни семьи события специально затапливали печь (обжаривали печь), что имело ритуальный характер. Отмечали, как правило, и именины.

Несколько различались трапезы на похоронах и поминках. В день похорон в начале трапезы подавали кутью — рис с изюмом, медом или сахаром. На девятины, сороковины и годовщину кутью не готовили, но так же, как на похоронной трапезе, подавали мясо, холодец, борщ, еще два-три блюда. В конце трапезы вносили кисель, пирожки из кислого теста с разнообразной начинкой, но не с рыбой.

Белорусы. В начале XX в. многочисленные переселенцы из Белоруси пытались найти в Сибири вторую родину. Часть из них подсеялись к старожилам, другие основали собственные, обособленные поселения. Так были образованы, например, деревни Александровка и Козловка, пос. Игрушка.

Деревня Александровка (Болотнинский р-н Новосибирской обл.) основана в 1906 г. Первой здесь поселилась семья Партыков. Место для деревни было указано землемерами и одобрено ходоками. К 1914 г. в Александровке насчитывалось около 80 дворов, а к 1916 г. — более 100. Население продолжало прибывать, и тем, кому не хватало земельных наделов, пришлось выделяться на хутор под д. Долгово. Основную массу жителей составили выходцы из Минской и Могилевской губерний. Некоторые из новоселов состояли в родстве. Поселок Игрушка был образован в 20-е годы. Из сохранившихся в архиве материалов следует, что в 30-е годы в деревне проживало около двух десятков семей. Почти все они приехали из д. Шеверничи Дмитровского сельсовета Березинского р-на Могилевской обл. О некоторых из них можно рассказать подробнее. Например, белорусы Дмитрий Карпович и Иван Алексеевич Авхимовичи приехали в 1907 г. из Белоруси в Благовещенский сельсовет Чулымского р-на, а затем переехали в поселок Игрушка. Как рассказывали члены их семей, из Чулымского р-на решили уехать, когда услышали о раскулачивании, надеясь спасти свое добро, поскольку жили богато, имели много лошадей, коров. Прибыв на станцию Болотная стали искать место, где можно было бы обосноваться подальше от людских глаз. Через некоторое время нашли подходящий участок, расположенный вдали от транспортных магистралей. Так стал заселяться поселок Игрушка. Белорусы из Александровки и Игрушки исповедовали официальное православие.

В д. Козловке обосновались старообрядцы из Минской губ., первоначально поселившиеся в д. Быковке Кузнецкого уезда. В 1917—1928 гг. белорусы старообрядцы решили переехать, чтобы образовать компактное поселение. Вскоре к ним подсеялись и их родственники из д. Ершовки Минской губ. Жители окрест-

ных деревень дали им прозвище “кержаки”, как и многим сибирским старообрядцам, хотя сами обитатели Козловки себя так не называли.

Проживавшие в поселках группы белорусов были мобильны, легко и быстро роднились с переселенцами из других частей Европейской России и со старожилами. Белорусский язык воспринимался окружающими и самими белорусами как диалект русского.

107

Система питания белорусов складывалась на основе хозяйства, которое они начали вести в Сибири. На выделенных землях новоселы сеяли рожь, пшеницу, просо, ячмень, гречиху. Отсюда многочисленные мучные и крупяные блюда на их столе: хлеб (булки), пироги с начинкой, пряники, каши, крупени (крупеники) на молоке и сыворотке, кулеши, болтухи, затирки. Информаторы говорили, что в Сибири они в основном стали выращивать пшеницу, предпочтя ее ржи. На праздник часто пекли коржи — сочни, посыпанные сахаром и сухарями. Ежедневно варили клецки и комы. С любимыми сибиряками пельменями белорусы познакомились уже в Приобье, научились их готовить, но все равно предпочитали им вареники с разнообразной начинкой — картошкой, капустой, ягодой, творогом. Пекли блины, ладки — оладьи, налисники — тонкие блинцы.

В рационе белорусов большую долю составляли овощные супы, борщи, паренки или пареки — пареные свекла (бураки), морковь (морква), турнепс, репа, брюква. В каши добавляли тыкву. На зиму квасили капусту, свеклу, солили огурцы. Много сеяли лука (цибули) и чеснока. Летом на квасе или обрате готовили окрошку из свежих огурцов, пера зеленого лука и яиц, заправляя ее сметаной. Зимой ели тертую редьку с вареной картошкой и квасом. Горох и бобы варили, молодые бобы — зачаскую прямо в стручках. Из мака делали макуху — затирку на воде с пшеничной мукой. Кроме того, мак служил начинкой для пирогов. Из конопли и льна давили масло. В богатых семьях было даже маковое масло.

В отличие от сибиряков белорусы выращивали фасоль (квасоль), которую добавляли в супы и варили как отдельное блюдо, и очень много картофеля. Можно сказать, что в рационе белорусов картофель преобладал и по праву назывался “вторым хлебом”. Обычно его отваривали, тушили, добавляли в супы и похлебки, даже супы иногда называли *картошка жидкая*. Из картофеля готовили кислые блины-бульбовики. Из тертого сырого картофеля пекли draniki (дра/н/чки). В отварной картофель

добавляли коноплю и катали колобки — *ляmeshки*. Из толченой вареной картошки, смешанной с мукой, делали клецки. Очень любили и просто запеченный в печи картофель. Использование картофеля в качестве корма для свиней послужило основой развития свиноводства. Белорусы считали, что они лучше, чем сибиряки, умеют хозяйствовать, так как знают, как правильно кормить свиней, чтобы получать достаточно сала и мяса.

Хотя многое выращивалось в поле и огороде, белорусы активно занимались собирательством — в лесу брали ягоду (малину, чернику, клубнику, землянику). Ягоды сушили в больших количествах — по несколько мешков. Зимой из них варили кисели, добавляли в кулагу (калагу), делали начинки. Калину парили вместе со свеклой или саму по себе. В конце лета и осенью собирали грибы, заготавливали их впрок — солили, сушили или сразу подавали на стол в вареном или тушеном виде. Часто собирали дикоросы — щавель, лук. Для чая рвали лист черники, малины, клубники, смородины, иван-чая, лабазника, душицы. Готовили чай и из сушеной моркови. Как говорят сами информаторы, в отличие от чалдонов чай они пили редко, чаще — молоко, обрат, квас. Многие белорусы сожалели, что в Сибири нельзя было варить привычный им *узвар* — компот из яблок.

Хотя белорусы держали скот и домашнюю птицу, в их рационе доминировали не мясные, а вегетарианские блюда. В скоромные дни тушили свинину, баранину, жарили сало, варили курятину, на праздничный стол подавали жареную утятину, индюшатину или гусятину. Блюда из говядины были редкостью: «Скотского мяса было мало». Впрок заготавливали колбасы из свинины. После забоя скота готовили блюда из осердия, желудков — кобухов, студни из голов, ножек, коленей, окорока замораживали в леднике, а часть мяса (свежанины) тушили на обед или ужин. Рыбу ели только в пост. Ловили карасей, щук, из Томска привозили налимов, кету. Рыбу жарили, делали уху. А вот любимых сибиряками пирогов с рыбой не пекли, считали, что и другой начинки достаточно.

Часто готовили яичницу — *яешню*, в печи на сковороде томили смесь яиц с молоком, яичницу-глазунью готовили редко, чаще ели просто вареные яйца, сметану, творог, пили простоквашу, ряженку. Сами делали сыр: творог варили с молоком, яйцами и маслом. Сливочное масло использовали в качестве приправы к блюдам — как *закраску*.

Сладости — сахар, покупные конфеты, пряники (их обычно привозили к празднику), мед — были редкостью. Ребятишки

весной в поле искали мерзлую сладковатую картошку, ходили в лес за пучками, медунками, саранками, тем и лакомились.

Есть было принято три раза в день. Вставали рано и к 5—6 часам утра готовили завтрак — *снeданье*. Пекли бульбовники, блины из пшеничной муки, подавали молоко, сметану. Сразу же начинали готовить обед: варили супы, борщи, каши, овощи, в мясоед запекали мясо. Старшие дочери помогали матери печь хлеб. Обедали в полдень, а ужинали (вячеряли) вечером, после работы. На *вячерю* варили картошку, доставали закуски — соленые огурцы, квашеную капусту, летом — свежие овощи, квас, обрат, молоко. Когда ехали работать в поле, обычно брали кусок сала, хлеб, творог, сметану, вареные яйца, воду или квас. В дальние поездки брали продукты долгого хранения: сало, колбасу, сухари. Так, П.Г. Гавриленко рассказывал, что, когда он собрался ехать в Томск учиться, мать засушила ему мешок сухарей, дала пять килограммов сала, мед.

109

За стол старались собраться всей семьей. Перед едой обязательно молились. Обычно на стол накрывала мать или бабушка — хозяйка, старшая женщина в семье. Подросшие дети помогали. Хлеб и мясо делил *старший обеда* — старший сын или хозяин дома, а иногда и хозяйка. Хлеб считался святыней, нельзя было уронить ни кусочка, а упавшие крошки собирали со стола и отправляли в рот. Самые большие куски мяса доставались хозяйину, меньшие — хозяйке и снохам, детям — самые маленькие. Чалдоны рассказывали, что удивлялись, когда наблюдали, как в некоторых семьях белорусов мясо не резали, а каждый член семьи по очереди откусывал от большого куска. Все ели из одной миски деревянными ложками. Детям не разрешалось разговаривать, баловаться. Нарушитель незамедлительно получал удар ложкой по лбу, иногда его выставляли из-за стола. После еды не благодарили, но, когда вставали из-за стола, крестились. Если приходили гости, то детям следовало находиться в другой комнате и ничем не выказывать своего присутствия. Если приходил кто-нибудь из родни и его приглашали к столу, то дети могли себя вести свободнее, сидеть вместе со взрослыми, но, поев, должны были обязательно спросить разрешения выйти из-за стола, тогда как обычно этого не требовалось.

Белорусы соблюдали все посты, особенно строго — старообрядцы. В эти дни исключали из рациона мясные и молочные продукты. В нестрогие посты ели рыбу.

В воскресные дни обеда готовили более обильные и вкусные, чем в будни. Особенно много стряпали на праздники. Самое бо-

гатое угощение, с мясными блюдами, колбасой, студнем, пирожками, делали на Пасху, обязательно красили яйца, пекли куличи, готовили пасху, святтили их в церкви. Скромнее отмечали Рождество, еще скромнее — другие праздники (престольные, Крещение, Вознесение и др.). Поскольку Новый год не считался большим праздником, то к нему готовили совсем немного. На Масленицу пекли много блинов. На Троицу ходили в березовые рощи, брали с собой угощение и обязательно жарили яичницу-глазунью. К праздникам варили пиво, ставили брагу, гнали самогон.

На поминки было принято готовить не менее 12, а кое-где и не менее 15 блюд, обязательно — пшеничную или рисовую кутью с медом и ягодами. В чашки наливали мед, подавали разные супы, каши, пироги, мясо, сало.

На крестины готовили так же, как и на любой праздник, — обильно. Крестный обязательно делил между всеми присутствовавшими кашу — это называлось *“разбить горшок с кашей”* и где-то выполнялось буквально, где-то ограничивались просто разделом. Говорили, что если гости кашу не доедят, то крестный сам должен ее доесть.

Итак, меню греков, эстонцев и белорусов включало блюда из разнообразных продуктов, в частности мучных и крупяных. Как и в рационе русских сибиряков-старожилов, значительную долю в нем занимало мясо. Кухни этих двух этнических групп были очень схожи, различаясь лишь способом приготовления блюд: эстонцы мясо и другие продукты готовили в печи на открытых листах, а сибиряки предпочитали закрытую или глубокую посуду без крышки.

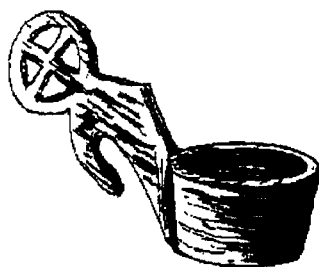
Греки и белорусы ели много овощей. Греки зачастую продукты варили, а затем жарили. В их меню доминировали блюда, основанные на сочетании ломтиков мяса с мелко нарезанными овощами, крупами или лапшой, и было мало крахмалистой пищи (картофеля, киселей). Греки употребляли большое количество покупных продуктов, в том числе привозимых специально из Греции, и не занимались в отличие от эстонцев и белорусов собирательством.

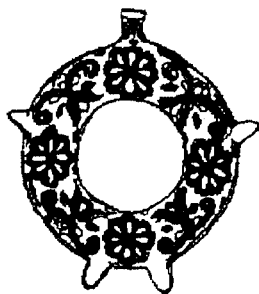
У белорусов преобладали разнообразные блюда из картофеля. Основным мясным продуктом была свинина. Некоторые блюда греков, эстонцев, белорусов имели своеобразные названия и готовились по особым рецептам, многие из них можно было бы назвать традиционными. Вместе с тем любимый эстонцами *“кофе”* из моркови был знаком и представителям других групп, но только под названием *чай*. Сыр варили представители всех трех

народов, но название сыр употребляли эстонцы и белорусы, а греки этот же продукт называли *брынза*. Заимствования были редки, но в меню эстонцев, греков, белорусов из сибирской старожильческой кухни пришли пельмени.

Порядок приема пищи у представителей рассматриваемых этнических групп во многом совпадал. Поведение за столом регламентировалось дисциплиной и уважительным отношением друг к другу. Однако питание в течение года, безусловно, было различным. Православные греки и белорусы соблюдали посты. Особые блюда готовили в праздничные дни, своеобразным был порядок празднований. Для всех обязательным обрядовым блюдом в некоторые праздники и на поминальной трапезе была кутья.

Таким образом, в системе питания греков, эстонцев, белорусов, проживавших в Верхнем Приобье, устойчиво сохранялись обычаи приготовления традиционных блюд, правила приема пищи и т.д. Вместе с тем в условиях постоянного взаимодействия представители изучаемых этнических групп приобретали новые пищевые навыки, продиктованные заимствованиями или изменениями в ведении хозяйства. На принципы питания влияли такие факторы, как занятия представителей этнических групп, самосознание, родственные контакты, круг брачных связей, вероисповедание, приоритет традиций.





Т.А. Гонтарь

Повседневная пища карпатских лемков в XIX — начале XX века

Лемки, этнографическая группа украинского народа, в XIX в. жили на северном и южном склонах Западных Карпат. По административному делению XIX в. они проживали в Сяноцком, Лиськом, Кросненском, Яслиськом, Горлицком, Новосандецком и Новотаргском уездах (теперь эта территория принадлежит Польше). На южном склоне Западных Карпат лемки заселяли горную часть Земплинской, Шаришской и Спишской жуп (теперь это территория Словакии), а также западную часть Ужанской жупы (теперь — Перечинский р-н Закарпатской обл. Украины). В 1945 г. вследствие акции “Висла” основная масса лемков была депортирована из Польши в Украину (в города и села Львовской, Тернопольской, Николаевской, Донецкой, Херсонской областей).

Украинские Карпаты — один из наиболее своеобразных этнографических районов Украины, где на протяжении многих веков в процессе общественно-политического и социально-экономического развития, в зависимости от характера межэтнических связей и особенностей естественно-географической среды сложились специфические формы материальной и духовной культуры. В Украинских Карпатах, в том числе и в Лемковщине, значительно больше, чем в других районах Украины, сохранились многие пережиточные формы культуры, до начала XX в. сохранились следы праславянской культуры.

Статья написана на основании разных источников: архивных материалов, этнографической и лингвистической литературы, полевых материалов, собранных автором в 1983—1987 гг. в селах Перечинского р-на Закарпатской обл., а также в местах компактного проживания лемков.

Система питания каждого народа, включающая способы заготовки и переработки продуктов, набор блюд, напитков, режим питания, пищевые приоритеты и табу, зависит от социально-экономических и исторических условий, естественно-географической среды, этнических традиций, направлений хозяйственной деятельности.

Поскольку ведущими отраслями хозяйственной деятельности лемков были земледелие и животноводство, они обеспечивали крестьян основными пищевыми продуктами. Это — зерновые (овес, ячмень, рожь), овощи (картофель, капуста, свекла и др.), бобовые (горох, боб, фасоль). Главными злаковыми культурами у лемков были морозоустойчивые овес и ячмень. Овес считался лемковским хлебом¹. В Южной Лемковщине в незначительном количестве выращивали кукурузу, гречиху, просо и его разновидность “бор”, ржи и пшеницы (совсем немного) из-за неблагоприятных климатических условий.

Главной овощной культурой у лемков, как и гуцулов и бойков, был картофель, называемый *бульба*, *бандурка*, *компер*. В южной части Лемковщины его называли *груле* (от словацкого *gruľa* — картофель). Картофель лемки, как гуцулы и бойки, считали “вторым хлебом”. О важности картофеля в питании крестьян свидетельствует поговорка “Лэмко тогда лем весел, коли бульба ему зародится”². (Лэмко тогда лишь веселый, когда хороший урожай картофеля).

Кроме картофеля, украинские горцы выращивали капусту, свеклу, морковь, брюкву, тыкву, чеснок, лук, а также фасоль, бобы и горох.

Из продуктов животного происхождения в пищу лемков входило молоко и молочные продукты (творог, овечий сыр, *брынза*, сметана). Употребление мяса и сала зависело от зажиточности семьи: лемки, даже зажиточные, готовили мясные блюда только в праздники. В постные дни и во время постов из пищи исключались мясо, сало, яйца, молоко и молочные продукты.

Калорийность, интенсивность и режим питания лемков были обусловлены временами года, постными или скоромными днями, зажиточностью и трудовой деятельностью. Как правило, лемки принимали пищу три раза в день: завтракали, обедали и ужинали. Во время весенне-летних полевых работ крестьяне переходили на четырехразовый прием пищи: между обедом и ужином был полдник *підвечірок*. Зимой, когда день был коротким, лемки ели два раза: в полдень и вечером. Лишь в зажиточных семьях и зимой сохранялся трехразовый режим питания.

В повседневном питании лемков важную роль играли хлеб и мучные блюда. Основным видом хлеба был пресный овсяный или ячменный: *ощипок*, *паленя*, *осух*, *адзимка* — круглая тонкая лепешка, испеченная на капустном или яворовом листе. Аналогичный хлеб был распространен в кулинарии соседей — бойков (*ощипок*), гуцулов (кукурузный малай). Пресный хлеб карпатских украинцев, в том числе и лемковский *ощипок*, *осух*, — наиболее древний вид хлеба, известный с периода неолита и бронзы³.

В селах Юго-Восточной Лемковщины (в Перечинском р-не Закарпатской обл. и в Земплинской жупе) крестьяне выпекали хлеб из кукурузной муки⁴. Из-за нехватки муки подавляющая часть крестьян добавляла в хлебное тесто картофель.

Хлеб из кислого теста из ячневой, овсяной или ржаной муки пекли в основном по большим праздникам.

На протяжении всей жизни хлеб играл важную роль в обычаях и обрядах. К нему относились с почтением. С хлебом провожали и встречали молодоженов после венчания. При обручении, в случае согласия, невеста выносила хлеб и соль. Во время венчания буханку хлеба держали на плечах молодоженов. С хлебом невеста приезжала к жениху. Все эти действия лемков были направлены на обеспечение благополучия, зажиточности семьи. Лемки использовали хлеб также в земледельческих обрядах.

Из кислого хлебного теста лемки, как бойки и гуцулы, пекли лепешки *підпавки*, которые ели на завтрак в основном с молоком или молочными продуктами.

В повседневном питании крестьян было много блюд из муки. Наиболее распространенным мучным блюдом был овсяный кисель (киселиця, борщ). Это блюдо своими корнями уходит в период Киевской Руси и упоминается летописцем под 997 г.⁵ В XIX в. овсяный кисель имел повсеместное распространение не только по всей Украине, но и у русских, белорусов, западных славян, а также у прибалтийских народов⁶. Не отличалась и технология приготовления овсяного киселя: овсяную муку крупного помола разводили теплой водой, заправляли кислым тестом (квасом, розквасом) и оставляли киснуть в теплом месте с вечера до утра. Процеженную жидкость варили несколько минут. Овсяный кисель чаще всего готовили во время поста, ели с картофелем, фасолью или горохом.

Из овсяной или ячменной муки лемки варили *чир*: засыпав в кипяток муку, размешивали ее колотушкой и варили, пока она не становилась густой, после чего выливали ее в миску с холодной

водой. В постные дни чир ели вместе с этой водой, а в скоромные, слив воду, — с молоком. Чир бытовал в пище жителей Прикарпатья, Гуцульщины и Бойковщины⁷.

Повседневными блюдами являлись круглые галушки (паленчики, клюски) или удлиненные палочки (бобальки) из пресного теста, а также похлебка *стиранка*, которую в центральной и восточной частях Украины называли *затірка*. Ее готовили из ячневой или ржаной муки, смешав с небольшим количеством воды. Образовавшиеся шарики из теста варили в воде.

Блюда из кукурузной муки в кулинарии лемков не играли существенной роли, за исключением тех, кто жил в Земплинской и Ужанской жупах. На большей территории Лемковщины кукурузную (тендеричну или кендеричну) муку покупали тогда, когда заканчивалось то, что было выращено в собственном хозяйстве. Употребление блюд из кукурузной муки у лемков ассоциировалось с голодным периодом. Отсюда пословица “Тендеричя най би ся родила, лем до нас би не ходила” (Кукуруза пусть бы давала урожай, только бы к нам не приходила)⁸. В юго-восточной части Лемковщины из кукурузной муки, засыпанной в кипяток, готовили мамалыгу *токан*. Ели токан с молоком или овечьей брынзой, а в постные дни заправляли растительным маслом.

Повседневным блюдом лемков, распространенным также и по всей Украине, была каша из ячневой или овсяной крупы. Изредка готовили гречневую или пшеничную кану.

В питании зажиточных лемков в 20–30-е годы XX в. появилась каша из риса (ріж-каша). Ее варили на молоке или воде (в зависимости от скоромных или постных дней). В скоромные дни кашу ели с молоком, а в пост ее сдабривали так называемым *сіменним молоком* или *льнянкой*. Сіменне молоко готовили из высушенного семени конопли, которое растирали в макитре и разводили водой. Льнянка — истолченное льняное семя, предварительно поджаренное в печи. В скоромные дни густые каши заправляли салом, изредка, преимущественно у зажиточных, — маслом.

Важную роль в питании лемков играли блюда из картофеля, капусты, свеклы, брюквы. По утрам и вечерам лемки, как правило, ели вареный и печеный картофель с квашеной капустой или капустным квасом, а в скоромные дни — с кислым молоком, брынзой, изредка — с маслом.

В кулинарии лемков бытовало много блюд из тертого картофеля, а именно: *галушки*, *вареники* (трени пироги), *паланиці*, *бандуряники*, *тертяки*, *фучки*. Их готовили разными способа-

ми: варили, пекли, жарили. Галушки из тертого картофеля, аналогично мучным, варили в воде, а ели с молоком. В качестве приправы использовали тоже молоко или сало (в скоромные дни) и постное масло (в пост). Вареники из тертого картофеля (трени пироги) готовили в основном на праздники и в воскресные дни, начинкой служил творог или вареный картофель. Аналогичное блюдо бытовало в кулинарии соседей лемков — бойков.

Бандуряники, паланиці, фучки пекли повсеместно: в тертый картофель добавляли крахмал и муку и из этого теста формовали круглые лепешки, которые пекли в печи на капустных или яворовых листьях. После вхождения в обиход лемков плит (кухонь, шпорів) такие лепешки стали выпекать в них.

В селах Восточной Лемковщины было распространено выпекание пирожков из тертого картофеля. Начинкой для них служили вареный картофель или капуста.

Картофель использовали для приготовления супа *левеша*; если в него, кроме картофеля, клали горох, крупу, фасоль или грибы, он назывался *зупа* (от польского *zupa* — суп)⁹.

Важную роль в питании лемков играла квашеная капуста, которая считалась питательным продуктом. Об этом свидетельствует поговорка “Од капусти хлопи тлусті” (От капусты мужчины жирные)¹⁰. Квашеную капусту употребляли в сыром (особенно в пост) или вареном виде. Сваренную капусту приправляли постным маслом или салом. Часто капусту готовили с фасолью или сушеными грибами. Распространенный в лемковской кулинарии капустяк приправляли жареным на постном масле или салом луком, а в пост или постные дни широко использовали *сімене молоко* и *льнянку*¹¹.

Из капустного кваса (вару) готовили жидкое блюдо *варянку*, *підбивану капусту*: закипевший квас заправляли разведенной в воде мукой.

Борщ в лемковских селах не имел такого распространения, как в других районах Украины. Его варили из свежей или квашеной свеклы, заправляли мукой.

Значительное место в питании лемков занимали бобовые: сваренные горох, бобы и фасоль часто ели вместо хлеба, готовили *біб колочений*, *фасолю колочену*: вареные толченые бобы или фасоль заправляли поджаренным луком и мукой.

Чесноком и луком лемки приправляли блюда, а весной и летом чеснок и лук вместе с куском хлеба составляли “полуденок” в поле. Согласно древним поверьям лемков, чеснок охраняет человека от нечистой силы. Поэтому зубчик чеснока вплетали

венок невесты; использовали его и в целях охраны скота: им натирали вымя коровы, а в Сочельник — двери хлева, где находился скот.

Лемки ели много брюквы (бруков, “карпелі”), из которой варили суп. Весной они варили борщ из щавеля, крапивы и лебеды.

В скоромные дни важное место в пищевом рационе крестьян занимали молоко и молочные продукты. Сладкое молоко с хлебом часто составляло завтрак лемка. Кислое молоко ели с хлебом или картофелем. Летом его пили вместо воды. Молоком запивали крутые каши. Творог из коровьего или овечьего молока ели с хлебом, использовали как начинку для вареников, смешав его с картофелем. Весной из творога, разбавленного молоком или сметаной, и зеленого лука готовили своеобразную “мачанку”.

В селах Лемковщины, где было распространено овцеводство, важную роль в питании крестьян играл овечий сыр (брынза), как и у гуцулов, бойков и народов карпато-балканского региона. Брынзу ели с хлебом, картофелем, использовали в качестве начинки для вареников.

Так же как во всей Украине, лемки готовили из первого после отела коровы молока молозиво, которое называли *курастра*. Этот термин, распространенный в кулинарии многих народов карпатского региона, был заимствован у румынских пастухов¹². В селах Горлицкого уезда вследствие влияния словацкого языка молозиво называли *сяра*¹³.

* * *

Повседневная пища лемков в XIX — начале XX в. базировалась в основном на растительных продуктах, выращенных в своем хозяйстве. В питании горцев четко проявлялась социальная дифференциация. Преобладающее большинство лемков удовлетворялись низкокалорийной пищей и недостаточным ее количеством, особенно в неурожайные годы.

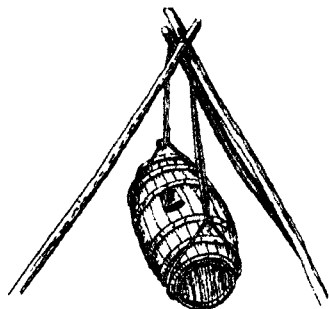
В связи с изолированностью, социально-экономической отсталостью края, консервативностью уклада лемков в их повседневном питании сохранилось много древних черт. Питание лемков имеет много общего с питанием украинцев разных этнографических районов. Это и структура пищи, и способы приготовления блюд, и режим питания, и терминология. Вместе с тем повседневная пища лемков имеет специфику, что обусловлено естественно-географическими условиями, хозяйственной деятельностью, межэтническими контактами. Связи лемков с соседними народами особенно четко отражает пищевая терминология.

- ¹ *Sarna W.* Opis powiatu Krośnieńskiego. Przemyśl, 1898. S. 75.
- ² *Заклинський Р.* Географія Руси. Львів, 1887. С. 119.
- ³ *Moszyński K.* Kultura ludowa słowian. Kraków, 1929. Cz. 1. S. 275.
- ⁴ Архив Института народоведения во Львове (АИН). Ф. 1. Оп. 2. Д. 292. Тетр. 4. С. 59; *Dillnbergerová S.* K štúdiu ľudovej stravy ukraincov-rusinov Severovýchodného Slovenska // *Narodopisné informácie*. Br., 1983. С. 1. S. 75.
- ⁵ *Літопис Руський.* Київ, 1989. С. 71–73.
- ⁶ *Артюх Л.* Українська народна кулінарія. Київ, 1977. С. 35–38; *Маслова Г.С., Станюкович Т.В.* Пища и хозяйственная утварь // *Материалы и исследования по этнографии русского населения Европейской части СССР*. М., 1960; *Молчанова Л.А.* Материальная культура белорусов. Минск, 1968. С. 193; *Pożywienie ludności wiejskiej*. Kraków, 1973. S. 365; *Милюс В.К.* Пища и домашняя утварь литовских крестьян в XIX–XX вв. // *Балтийский этнографический сборник*. М., 1956. С. 143.
- ⁷ *Гонтар Т.О.* Народне харчування українців Карпат. Київ, 1979. С. 63.
- ⁸ *Заклинський Р.* Указ. соч. С. 119.
- ⁹ АИН. Ф. 1. Оп. 2. Д. 292. Тетр. 3. С. 53.
- ¹⁰ *Мушинка М.* Південь. Матеріальна культура // *Лемківщина: Земля. Люди. Історія. Культура*. Нью-Йорк; Париж; Сідней; Торонто, 1988. Ч. II. С. 273.
- ¹¹ АИН. Ф. 1. Оп. 2. Д. 292. Тетр. 2. С. 17
- ¹² *Podolak J.* Tradičné ovčiarstvo na Slovensku. Br., 1982. S. 178.
- ¹³ АИН. Ф. 1. Оп. 2. Д. 292. Тетр. 3. С. 57.



А.Е. Тер-Саркисянц

Традиционная пища армян



Традиционная пища армян, как и у всех народов мира, формировалась в тесной связи с преобладающим среди них хозяйственно-культурным типом, представляющим собой на Армянском нагорье сочетание пашенного зернового земледелия с отгонно-пастбищным и оседлым скотоводством. В соответствии с этим в национальной пище армян, наиболее полно из всех видов материальной культуры сохранившей до нашего времени свою специфику и во многом выражающей национальное самосознание народа, сочетаются растительные (зерновые) и животные (мясо-молочные) продукты. При этом первенство, безусловно, принадлежит зерновым продуктам, составляющим у армян основу питания.

Самый главный из зерновых продуктов на армянском столе хлеб — *хач*. Один из наиболее распространенных и любимых в народе видов национального хлеба — *лаваш* представляет собой (по пищевым качествам и по многофункциональности), по определению С.А. Арутюнова, вершину культуры дрожжевого хлебопечения¹. Это плоский, очень тонкий, овальной формы хлеб размером примерно до 1 м в длину и 0,5 м в ширину. Его выпекают из пшеничной (а в прошлом иногда и из особого сорта ячменной) муки в традиционных печах — *тонирах*. Полагается, чтобы тесто для лаваша, в которое добавляется закваска (обычно кусочек теста от предыдущей выпечки), в большом деревянном корыте (*ташт*) месила старшая в доме женщина. Готовое тесто затем раскатывают скалкой на традиционном низком круглом или четырехугольном столе, сидя на полу. Как правило, это делает невестка. Затем она передает тонко раскатанное тесто свекрови, которая, сидя у *тонира*, подбросив сначала его вверх с

рук на руки, натягивает на специальную широкую подушку с плетеной из ивы основой, а затем, низко нагнувшись, одним ловким движением налепляет на раскаленные внутренние стенки тонира. Через 30—40 секунд она вытаскивает пропеченный хлеб специальным железным прутом с острым загнутым концом. Выпечка хлеба — весьма трудоемкое занятие, поэтому в нем нередко принимают участие и соседки.

Поскольку лаваш не теряет своих вкусовых качеств практически неограниченно долго, его выпекают впрок, а в некоторых сельских областях с суровой зимой, например в Арарате, Арагацотне, Шираке, Гехаркунике, — сразу на несколько месяцев. В этом случае его высушивают, складывают в стопки, укрывают и хранят в прохладном хозяйственном помещении. Чтобы восстановить мягкость и вкус такого хлеба, его достаточно сбрызнуть водой и завернуть на 20—30 минут в полотенце.

Удобство лаваша заключается и в том, что в него, сворачивая небольшие куски трубочкой, можно завернуть сыр, мясо, зелень, соленья, он может заменить салфетку и тарелку, а свернутый конусом — даже ложку. Он не теряет своих качеств в долгой дороге. Армяне любят крошить сухой лаваш в суп и наваристый бульон, а мясные и овощные блюда нередко подают на лаваше и даже переносят завернутыми в него.

В Армении есть и другие виды национального хлеба, например толстые лепешки — *матнакаш*, *блит*, *бомби*. Их выпекают главным образом в лесных районах, причем как в тонирах, например, в Арцахе, Сюнике, так и в подовых печах (пур) — в Лори, Тавуше. Этот хлеб можно хранить только несколько дней, а чтобы восстановить свежесть, его слегка сбрызгивают водой, а затем подогревают.

С тестом и хлебом у армян, как и у других народов Кавказа, связано очень многое. Например, по сообщению С.Д. Лисициана, ни один мужчина, пусть даже грудной младенец, не должен был находиться рядом с тониром, иначе хлеб мог отлепиться от стенки тонира и упасть в огонь. Хлеб не полагалось резать ножом, его можно было только отламывать рукой, чтобы он не потерял свою “способность” поддерживать изобилие в доме. В народе верили, что если “отрезать чей-то хлеб”, то можно лишить человека благосостояния. Перед тем как съесть кусок хлеба, старики подносили его ко лбу. Грешно было ронять хлеб на землю, наступать на него или оставлять на земле крошки, иначе они могли попасть к злым духам, которые, по древнему поверью, там жили. Если же хлеб все-таки падал, то его с извинениями подни-

мали и целовали, прося прощения. Клялись хлебом и на хлебе². Вообще хлеб, как символ благополучия играл большую роль в обрядах жизненного цикла.

Как и у других народов Кавказа³, хлеб у армян, составляя основную часть рациона, входит в общее понятие *еда*, и выражения *есть* вообще и *есть хлеб* — синонимы в армянском языке, а слова *завтракать*, *обедать* и *ужинать* часто заменяют словами *һац утел* (букв. *хлеб кушать*).

121

В последние десятилетия армяне все чаще покупали хлеб в магазине, хотя по-прежнему предпочитают, особенно по праздникам, хлеб домашней выпечки. В это же время стало традицией в праздник Победы 9 мая приносить свеженепеченный лаваш в те семьи, в которых кто-то из членов не вернулся с фронта.

Как и в старину, к праздникам часто пекут толстые сдобные лепешки — *гата* на масле, со сладкой или, реже, соленой начинкой, с узорчатым верхом. Для нанесения такого узора, имеющего солярную, астральную или иную культовую символику, в домах хранились свои особые штампы — гатанахш. Гата и сейчас одно из любимых в народе печеных лакомств.

По-прежнему популярны длинная и тонкая домашняя лапша — *ришта* и пресное печенье — *багардж*, предназначенное для жертвенного обряда.

К числу весьма архаических армянских блюд из пшеницы и муки относится *похиндз* (ахандз), который готовят из прожаренных, а затем грубо смолотых зерен пшеницы. Эти зерна, нередко в смеси с другими семенами, например конопли, льна, употребляли как в сухом виде, в основном как лакомство, так и для приготовления обрядовой каши — *хашил*. Сваренную кашу поливали горячим топленным маслом и сывороткой, добавляли сахар или мед, а также изюм, миндаль или орехи. Обрядовым блюдом, в первую очередь для рожениц, был *хавиц* — каша из поджаренной на масле пшеничной муки, в которую добавляли горячий сахарный сироп, а в конце варки — свежие сливки.

Более дорогими были блюда из риса, который, как правило, покупали. У этих блюд множество названий, смотря по тому, как они готовятся и чем сдабриваются: изюмом, миндалем, сухофруктами, мясным фаршем, жареным мясом или куриным филе, рыбой, жареным луком, сливочным или растительным маслом. Праздничным блюдом были разнообразные пловы (плав), способ приготовления которых у армян "откидной", т.е. рис, предварительно замоченный, отваривается отдельно, припускается, а затем соединяется с другими компонентами. Это могут быть жа-

ренные цыплята, баранина, рыба, сухофрукты и т.д. Иногда (главным образом в селениях) вместо риса для плова используют пшеничную крупу — *дзавар*. Известно также несколько видов рисовых каш — *кашови*. Жидкая рисовая каша *шилаплав* с бараниной в ряде областей, например, в Джавахке, считалась поминальным обрядовым блюдом.

В наше время ассортимент блюд из зерна значительно расширился за счет появления новых покупных круп, макаронных изделий, новых рецептов изготовления сладостей.

Распространены в питании армян и зернобобовые культуры — горох (сисер) и особенно красная и зеленая (стручковая) фасоль (лоби). Их едят как самостоятельные блюда либо добавляют к другим блюдам.

На втором месте в системе питания армян после зерновых стоят продукты скотоводства, особенно молочные⁴. Цельное молоко как в сыром, так и позднее преимущественно в кипяченом виде давали в основном детям, старикам или больным, а вот кисломолочный продукт — *мацун* был распространен повсеместно. Его готовили с помощью особой закваски. Для этого молоко кипятили, а затем остужали примерно до 40—50 градусов и заквашивали, используя обычно оставшийся от предыдущего раза мацун. Затем сосуд ставили на несколько часов в теплое место или укрывали чем-нибудь теплым.

Использовался мацун широко и многообразно, поэтому его часто заготавливали впрок. В свежем виде он хранился в глиняных кувшинах почти неделю, а для более длительного хранения его выщеживали в мешках из плотной ткани, получая так называемый камац мацун, который затем перекадывали в кожаный мешок и так хранили месяц и даже дольше, в зависимости от степени подсаживания.

Из мацуна сбивали масло (караг), применяя один из двух древних способов. В одном случае две женщины ритмично раскачивали деревянную или глиняную маслобойку, пока масса не загустеет. В другом — женщина, сидящая на полу, мерно перекачивала глиняный сосуд. Оба способа сколь архаичны, столь и трудоемки. В последние десятилетия для упрощения этого процесса стали использовать сепараторы, специально покупаемые для этой цели стиральные машины, всякого рода самодельные устройства. Для приготовления разных блюд употребляли главным образом топленое масло — *юх*, которое было принято заготавливать на зиму.

Оставшуюся после сбивания масла сыворотку (тан) пили как прохладительный напиток либо использовали как основу для

различных блюд, например, для кисломолочного супа с пшеничной или рисовой крупой, приправленного мукой, яйцами, жареным луком и зеленью. Такой суп в разных районах называли по-разному: *танов*, *спас*, *апу* и ели как в горячем, так и в холодном виде. Для приготовления этого супа и всевозможных подливок использовали также заготовленную впрок после кипячения тана и последующего отжимания творожистой массы и ее высушивания на солнце сухую сыворотку в виде шариков — *чортан*, которые по мере надобности растирали в молоке. Мацун добавляли к различным мясным блюдам, к плову, лоби, яичнице и т.д. Особенно ценился мацун из буйволиного молока. Он такой консистенции, что его можно резать ножом.

Необходимым компонентом пищи у армян всегда был сыр (панир). Известно несколько наиболее популярных национальных сортов: в форме сплюснутого сверху или снизу шара (*глух панир*, букв. *головчатый сыр*), рассыпчатый сыр (*мотал*) и сыр в виде тонких нитей (*тел панир* или *чечил*).

Сыры готовили из сырого как цельного, так и снятого молока, преимущественно путем сычужного заквашивания. Для глух панира использовали овечье, коровье, козье молоко или их смесь, при этом больше ценился сыр из цельного овечьего молока. Из снятого коровьего молока готовили чечил панир, наиболее распространенный в Шираке. Разновидностью этого сыра является усак или тел панир, приготовляемый путем многократного растягивания подогретого обезжиренного сыра чечил на тонкие нити и последующего сворачивания их в жгуты. Эти сыры хранились в рассоле в традиционной глиняной посуде, а позднее — в эмалированной или стеклянной. Во время хранения сыр иногда подвергался плесневой ферментации и тогда назывался “зеленый” — канач панир.

Из снятого молока готовился рассыпчатый сыр мотал, в который добавляли измельченные пряные травы, в основном тимьян. Такой сыр хранили в бурдюках. Он был особенно распространен в Сюнике и Арцахе. В селениях использовали также соленый *шор* — нечто среднее между сыром и творогом, который готовили путем кипячения оставшейся после сбивания масла сыворотки и помещения ее под гнет. В селениях Сюника из такой творожистой массы готовили *базуки тан* (тан со свеклой).

Сыр для армян такая же повседневная и необходимая пища, как хлеб. Обычно его едят завернутым вместе с зеленью в лаваш, с фруктами, после обеда, чтобы, как говорят, “позолотить” рот. Хлеб с сыром (нац у панир) всегда считался вполне достойным

угощением для гостя, особенно если на столе были вино или водка. О широком распространении этого вида пищи свидетельствуют и армянские поговорки: “Һац у панир керь у банирь” (букв. Хлеб с сыром ешь и работай); Панир һац — сирте бац” (Сыр, хлеб — сердце открыто).

Мясные продукты по степени распространенности уступали молочным и были, как правило, рассчитаны на непосредственное употребление⁵. Мясо — баранину, говядину, свинину, домашнюю птицу, дичь, ели и в отварном и в жареном виде. Но если в прошлом преобладала баранина, а говядина была на втором месте, то впоследствии эти сорта мяса “поменялись местами”. Прежде широко употреблялись также буйволятина, козлятина. В наше время больше едят мяса домашней птицы — индеек, уток и особенно кур; в горных и лесных районах — свинины.

Одно из любимых и популярных праздничных мясных блюд у армян, как и у других народов кавказского региона, *хоровац* — шашлык. Для его приготовления кусочки баранины, говядины, свинины либо дичи обжаривали нанизанными на шампур — в старину деревянный, позднее металлический. Вместе с мясом у армян принято обжаривать и овощи — помидоры, баклажаны, болгарский перец, а также головки лука. Распространен шашлык и из заранее подготовленного мяса, которое в течение нескольких часов маринуют с уксусом, черным перцем, гвоздикой, луком и пряной зеленью (шашлык по-карски). В старину в селениях по большим праздникам для гостей жарили шашлык из целой туши, подвешивая ее над огнем в тонире. Такой шашлык назывался *хорову*. Древний способ запекания мяса знали пастухи: целая туша, завернутая в свежеснятую шкуру, укладывалась между раскаленными камнями и углями, сверху ее заливали горячими камнями⁶.

К числу других излюбленных мясных блюд у армян относятся *толма* — голубцы из виноградных либо капустных листьев и овощей, начиненные мясо-крупяным фаршем; *һариса* — пшеничная каша с сильно разваренным мясом, лучше куриным; *һаш* — густой и клейкий бульон из желудка и бараньих или говяжьих ножек, который варят всю ночь и едят рано утром очень горячим с толченым чесноком и лавашем; *кололак* — хорошо отбитое мясо, сваренное в виде крупных шариков и политое маслом; *бозбаш* — суп из отварной, а затем поджаренной с луком баранины с овощами; *чанах* или *путук* — кусочки мяса с помидорами и картофелем, запеченные в глиняном горшочке, от которого это блюдо и получило свое название; *чхртма* — куриный суп, в который к концу варки добавляют предварительно обжаренный с мукой

лук, яичные желтки с уксусом, зелень, а иногда настоей шафрана; *тжвжик* — прожаренные с большим количеством лука бараньи внутренности и др.

Как и многим другим народам, армянам известны различные способы длительного хранения мяса. Это *тыал* (в народе распространено его тюркское название — *каурма*) — хорошо прожаренное мясо, которое хранят залитым толстым слоем курдючного сала в глиняных кувшинах; раньше их зарывали в землю. Позднее заготовленное в прок мясо стали хранить и в стеклянных банках. Тыал готовили не только из говядины и баранины, но и из свинины и птицы. Переселенцы из Западной Армении принесли рецепты приготовления вяленой сушеной говядины или баранины, причем сверху эти узкие и плоские колбаски покрывались смесью красного перца и тмина (бастурма, суджук), прессованной в виде подковы высушенной колбасы (ершик). В армянском языке сохранился термин для обозначения копченой свинины — *хозапухт*⁷.

Долгое время в некоторых районах Армении сохранялось старинное деликатесное блюдо *амыч*, о котором в V в. упоминал историк Егише. Это фаршированные рисом, изюмом, миндалем, кизилом или финиками, сушеными абрикосами и очищенными абрикосовыми косточками тушки курицы, барашка или дичи, жаренные на масле в тонире⁸.

Следует сказать, что в прошлом малоимущие семьи ели мясо сравнительно редко, в основном в праздник или как обрядовую пищу, причем во время праздников мясо жарили, а при выполнении каких-либо обрядов, например поминальных, жертвенных, его полагалось варить.

Значительное место в питании армян традиционно отводилось яйцам. Их употребляли в сыром, вареном, печеном и жареном виде. Яйца в сыром виде пили как лекарство от простуды. Их варили вкрутую, всмятку, или “в мешочек”, нередко запекали в золе. Яйца употребляли густо посоленными, с черным перцем, иногда с пряной зеленью. Была весьма распространена приготовленная на топленом или сливочном масле яичница (*дзвдзех*) с помидорами, луком и зеленью; это блюдо считалось достойным угощением. Обрядовым блюдом была многослойная яичница с медом. Известны и другие ее разновидности: глазуня с посыпанным на желток перцем; яичница, основу которой составляли разные компоненты, например слегка обжаренные спаржа, шпинат, стручковая фасоль, зеленый лук, иногда кусочки хлеба, тыал, бастурма. Подавая яичницу на стол, ее иногда заливали ма-

цуном с чесноком. Яйца всегда использовали при приготовлении многих блюд, как первых, так и вторых, их добавляли в тесто, кондитерские изделия. Они выполняли и определенную ритуальную роль, иногда их как символ возрождения жизни красили на Пасху, когда преподносили в качестве подарка в домах жениха и невесты, когда в доме невесты ее мать угощала жениха яичницей; перед началом весенней пахоты яйцо разбивали о лоб быка.

В питании армян всегда высоко ценилась рыба, хотя ее употребляли сравнительно редко. Для пополнения ее запасов еще в древности устраивали большие водоемы, в которых разводили ценные породы рыб, например горную речную форель. Рыбу варят, жарят с маслом, готовят на вертеле, на углях, в горных селениях солят. И в наше время не потеряло своей привлекательности старинное блюдо *кутап* — из рыбы, фаршированной рисом, изюмом, специями и зажаренной в тонире⁹.

Для армян характерно широкое употребление различных видов свежей и сушеной пряной зелени, а также овощей и фруктов. Особенно распространены базилик (рехан), эстрагон (тархун), кинза (хамэм), кресс-салат (котэм), укроп (самит), петрушка, мята, зеленый лук и т.д. Из дикорастущих трав (армяне знают около 100 видов) наиболее популярны щавель (авелук), крапива (банджар), портулак (дандур), конский фенхель (бохи), шпинат (спанех), мальва (пиперт), лебеда (телук). Дикую и специально выращенную зелень отваривают, иногда жарят на масле с луком, заливают яйцами, кладут в хлеб и гату, а также солят или маринуют. Зелень в изобилии добавляется во многие блюда. Столовую зелень едят отдельно либо заворачивают в лаваш вместе с сыром. Некоторые сорта душистых трав (дахц, урц), а также плоды шиповника заваривают кипятком и пьют как горячий чай.

Из овощей распространены баклажаны, огурцы, лук, чеснок, морковь, редиска, редька, тыква и заимствованные позднее у русских картофель, капуста, помидоры, болгарский перец. Овощи употребляли в сыром виде, жарили нанизанными на шампур или на сковороде. Из них готовили различные блюда, например тыкву с молоком, маслом и рисом (*ддма-кашови*); тыкву с чечевицей, жареным луком и зеленью; капусту, помидоры, баклажаны, перец употребляли для толмы; баклажаны, помидоры и лук шли на приготовление икры, овощного блюда *аджаб-сандал*; баклажаны тушили с помидорами, фаршировали сыром, лученым горохом; из свекольной ботвы с жареным луком готовили овощное блюдо борани и т.д. Было принято солить, марино-

вать, особенно на зиму, перец, помидоры, огурцы, капусту, морковь, свеклу, чеснок и лук.

Армения богата различными сортами фруктов: в долинных селениях это виноград, абрикосы, персики, яблоки, груши, айва, черешня, слива, вишня, различные виды орехов, несколько реже встречаются кизил, гранат, лох (пшат), инжир, миндаль. В лесах множество мелких диких фруктовых деревьев, плоды которых также идут в пищу. Широко распространены бахчевые культуры — арбузы и дыни. Армяне умели хранить фрукты свежими (например, виноград, айву, яблоки, груши, гранаты, а также грецкие орехи и миндаль), а на зиму сушили персики, абрикосы, виноград, туту, инжир, сливу, вишню, кизил, солили яблоки, груши, арбузы и дыни. Многие фрукты, прежде всего айву, яблоки, гранаты, изюм, алычу, добавляли в различные блюда и соусы.

Благодаря внедрению зимостойких сортов за последние 50 лет значительно расширилась территория распространения фруктовых садов и тех районов, где стали готовить варенье, причем увеличился ассортимент фруктов, ягод и даже овощей, из которых его делают. Помимо общеизвестных сортов варенья, в Армении варят кизил, виноград, туту, зеленый грецкий орех, лепестки розы, тыкву, дыню, арбузные корки, зеленые помидоры, баклажаны. Джеммы предпочитают из абрикосов и персиков. В наше время стали популярны натуральные соки из ежевики, малины, граната, мяты, шиповника. С конца 50-х — начала 60-х годов XX в. получило распространение консервирование фруктов и овощей с дальнейшей пастеризацией. Заготавливают впрок и различные жареные и вареные овощи, баклажанную икру, фруктовые компоты и соки.

Из винограда и тутовых ягод, помимо вина и водки, готовят уваренный сладкий сок — *дошаб*, имеющий также лечебные свойства, особенно при кашле. Приведу описание нескольких оригинальных сладостей, особенно любимых в Армении. *Суджух* (шароц) сделан из нанизанных на нитку половинок ядер грецкого ореха, которые обмакивают в виноградный дошаб, высушивают и затем посыпают мукой из пшата, корицей, толченой гвоздикой и кардамоном. *Алани* — это тоже нанизанные на нитку высушенные на солнце персики без косточек или инжир, причем они искусно начинены толчеными ядрами грецкого ореха с сахаром, корицей и кардамоном. Традиционной сладостью всегда был мед, его широко использовали с хлебом, маслом, чаем, мацуном, добавляли в печенье и пироги, в халу, каши, яичницу. Были популярными сваренные в меду ядра грецких орехов — *гози-*

нах. *Меграджур*, мед, разбавленный водой, употребляли от головной боли и как успокаивающее средство. Повседневным напитком был шербет — подслащенная вода с фруктовым соком.

С древнейших времен в Армении было известно пиво. Его готовили обычно из ячменя, отсюда и название — *гареджур* (букв. “ячменная вода”), реже из проса. В раннем средневековье пиво уступало место виноградному вину, а уже в новейшее время — разным напиткам на фруктовой основе.

Хотя кофе был известен армянам, особенно зажиточным, еще в конце XIX в., все же распространился он позднее, а начиная с конца 40-х — начала 50-х годов XX в. с массовым приездом в Армению репатриантов, стал популярен сначала в Ереване, а затем в других городах. В 70–80-е годы кофе пили везде, вплоть до высокогорных сел. Сейчас вместо традиционного угощения (хлеб, сыр, зелень, мацун, мед и т.д.) в селах предлагают гостю (если он не был заранее приглашен) чашку черного кофе и шоколадные конфеты.

Одной из характерных особенностей армянской национальной пищи является сдабривание ее большим количеством разного рода приправ и пряностей. Помимо множества видов пряной зелени, широко используются черный и красный перец, чеснок, корица, гвоздика, тмин. Другая особенность — употребление большого количества поваренной соли, которая издревле считалась наиважнейшим и необходимейшим компонентом пищи, особенно в условиях жаркого климата. К соли у армян всегда было подчеркнуто уважительное, почти сакральное отношение. Как и у многих других народов, хлеб и соль (*һац у ах*) были символом гостеприимства, особого расположения, дружбы¹⁰. В качестве приправ широко употреблялись также сухофрукты (*чир*), сделанный из слив кислый лаваш (*тту лаваш*), винный уксус.

Для армян традиционно трехразовое питание, причем первая, утренняя трапеза была всегда самой легкой. Наиболее обильна в равнинных областях, а сейчас и в предгорных — вечерняя трапеза, а в горных — дневная. Утренняя и дневная трапезы зависели от сезона: летом ели и в поле, и дома, зимой — дома. Вечерняя трапеза всегда была домашней.

Хотя состав еды, как правило, зависел от природно-климатических условий, летом преобладали молочно-крупяные и овощные блюда, а зимой — крупяные и мясные¹¹.

Для приготовления пищи в прошлом использовали глиняную, медную или чугунную посуду, которая продолжает бытовать и в наше время в тех сельских районах, где сохраняется тонир. Боль-

ним разнообразием формы и величины отличались горшки с двумя ушками, за которые их с помощью двух железных прутьев, загнутых на концах, опускали на дно тонира и вынимали оттуда. Кушанье во время приготовления помешивали длинной деревянной ложкой или, плотно прикрыв горшок крышкой, тушили. Иногда прикрывали и тонир большой деревянной крышкой (хуп), причем она бывала красиво орнаментирована. Горшки, сковороды, кастрюли ставили и на самый тонир, предварительно надев на его устье крестообразно сложенные железные прутья — *хачеркат* (букв. *крестжелезо*). Есть предположение, что слово “кочерга” в русском языке произошло от искаженного “хачеркат”.

Поскольку в традиционном народном быту у армян столов в современном понимании не было, еду расставляли на цветной скатерти, расстеленной на полу, на тахте или на низком деревянном столике. Блюдо или другую посуду с кушаньем ставили на поднос, а вокруг раскладывали сложенные лаваша. Ели либо из общей посуды, либо из мисок, вмещавших порцию на двух-трех человек. К деревянным ложкам прибегали в редких случаях, управляясь пальцами и кусочком лаваша. Ножи были общими. Позднее в быт армян, живущих даже в самых отдаленных селах, прочно вошла современная эмалированная, алюминиевая, фаянсовая посуда, появились фарфор и хрусталь.

В заключение следует отметить, что многие блюда традиционной кухни сохранились не только среди армян, живущих на своей этнической территории, но и среди армян диаспоры, в частности российской. Например, живущие компактно в инонациональном, преимущественно русском, окружении донские (новонахичеванские) и амшенские (причерноморские) армяне, уже, как правило, утратившие национальную специфику в таких элементах материальной культуры, как жилище и его интерьер, одежда, до сих пор продолжают сохранять (наряду с семейными и календарными обрядами) многие традиционные блюда, которые были принесены их предками из районов Западной Армении. Причем в сельской местности эти блюда готовят не только по праздникам, но и в будни. Так, среди донских армян, переселенных в южнорусские степи по указу Екатерины II в 1779 г. из Крыма, с одной стороны, распространены многие блюда, характерные в целом для армянской системы питания, а с другой — немало и собственных. Мясо они едят как в отварном, так и в жареном виде, причем шашлык здесь не популярен. По праздникам готовят толму с капустными листьями, называемыми голубцами, люля-кебаб, паштет из печени, жарят кур. До наших дней сохра-

нился обычаем готовить на зиму *суджук* — традиционную колбаску слегка сплюсненной формы; в соответствии со старинным рецептом ее делают из измельченной баранины, приправленной тмином, кардамоном, гвоздикой, черным перцем и чесноком, а затем высушивают на воздухе. В то же время практически исчезли такие традиционные кушанья местных армян, как *порлиц* — начиненный рисом и испеченный в пуре ягненок, *апухт* — приправленные специями, чесноком и высушенные на воздухе овечьи лопатки, язык и филе. Распространен плов, называемый нередко кашей. Плов с изюмом служит ритуальной пищей на свадьбах и поминках. Как в повседневном быту, так и по праздникам широко употребляют домашние творог и сметану, причем творог называют “панир”, т.е. сыр, однако традиционные виды сыров здесь не готовят. Молоко заквашивают в мацун, но не так часто. По-прежнему готовят традиционные супы: с кружками мяса — *клоракатур*, с высушенными кусочками теста — *крткртапур*, молочный суп — *катнапур*. Куриный суп с домашней лапшой, подается на свадьбах и на поминках в день похорон. Из овощей делают различные салаты, солят главным образом огурцы и помидоры. Употребление зелени ограничено укропом и петрушкой, другие многочисленные виды зелени, принятые у армян, здесь практически не знают; из дикорастущих растений предпочитают лебеду и чабрец.

Кухню донских армян отличает широкое распространение блюд из теста: готовят, например, *хаших берек* — мелкие пельмени с мясом, которые подают к столу густо посыпанными жареным луком; *панире берек* — тип вареников с творогом, пекут пироги (*кубаты*) с разной начинкой — с жареным на постном масле жареным луком, с изюмом, с лебедой, слоеные пирожки треугольной формы с мясом (*пури самса*), традиционные сладкие печенья — *ката* с начинкой из меда и грецких орехов, хурабиа, а в последние годы стали делать и торты, бисквиты, трубочки с кремом и т.п. В то же время практически отошли в прошлое такие трудоемкие печеные изделия, как традиционные многослойные (до 40 слоев) пироги (*телбац кубати*, *телбац самса*), *пахлава*.

Повседневное меню включает такие распространенные блюда, как борщ, котлеты, соус, сосиски, макароны, отварной картофель с жареным луком (*буглама*), компоты домашнего приготовления. На столе часто бывает рыба, особенно вяленая. Хлеб едят как покупной, так и домашний, который пекут из пшеничной муки очень высоким, прямоугольной формы. У местных ар-

мян к завтраку часто подают хлеб, смоченный в молоке и поджаренный с яйцом, — *һац тапак*. Есть определенный набор блюд для свадебного и поминального столов. В отличие от других регионов проживания армян, где свадебный стол никогда не бывает без сладкого, здесь во время свадьбы не подают печеные изделия и сладости, предлагая гостям всевозможные салаты, суджук, маслины, творог со сметаной, селедку, вяленую рыбу, покупные сыр и колбасу, отварное мясо, голубцы, плов с изюмом, иногда жареную печень, паштеты, сосиски, практически не употребляемые в Армении маринованные грибы¹².

Многие блюда традиционной кухни сохраняются и среди амшенских армян, живущих со второй половины XIX в. на Черноморском побережье. Это прежде всего шашлык, хашлама, хаш, долма, танов с пшеницей, плов с изюмом, курицей, каурма, лоби, гата, халва, хавиц; приняты густая мамалыга с маслом и сыром, разного рода пироги, которые выпекали, например, под Новый год с семью начинками (из творога, фасоли, тыквы, гороха, сухофруктов, лука с яйцами — хороч, повидла). В памяти старшего поколения — выходцев из Трапезунда — сохранились традиционные пироги с хамсой. Амшенцы употребляют много овощей, фруктов, зелени, виноградное вино; они любят особые соленья (*тһурши*) — зеленую стручковую фасоль, с чесноком, зеленью и перцем, огурцы, арбузы; из напитков — кофе. Традиционные молочные продукты (мацун, домашний сыр) и хлеб (выпеченный на металлическом листе — садже из кукурузной муки — *лазди һац*, а позднее из пшеничной муки — *йокка*) теперь заменены покупными. Как правило, все еще продолжают готовить масло из сметаны в традиционной деревянной маслобойке¹³.

Что касается семей городских армян, живущих в диаспоре, то в них, особенно если в этих семьях нет представителей старшего поколения, блюда традиционной кухни готовят в основном по праздникам или к приходу гостей. Тем самым традиционная пища становится знаковым выражением национального самосознания, объединяя сидящих за столом людей.

¹ Арутюнов С.А. Народы и культуры: Развитие и взаимодействие. М., 1989. С. 213.

² Лисициан С.Д. Очерки этнографии дореволюционной Армении // Кавказский этнографический сборник. М., 1955. Вып. 1. С. 218.

³ См., например: Агаширинова С.А. Материальная культура лезгин XIX — начала XX в. М., 1978. С. 257; Арутюнов С.А., Сергеева Г.А. Пицца // Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П. Мате-

риальная культура: Пища и жилище (материалы к серии "Народы и культуры"). М., 1995. Кн. 4: Народы Кавказа. С. 12.

⁴ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Система питания. Введение в классификацию // Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983. С. 201.

⁵ Там же. С. 202.

132

⁶ Еремян С.Т. Естественно-исторические основы питания армянского народа /// Армянская кулинария. М., 1960. С. 26–27.

⁷ Там же. С. 27.

⁸ Арутюнян Л.Б. О некоторых особенностях питания армянского народа // Армянская кулинария. С. 36.

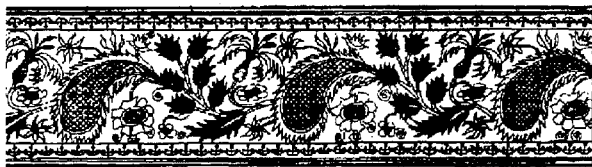
⁹ Там же. С. 35.

¹⁰ Там же. С. 33–34.

¹¹ Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И. Указ. соч. С. 202. О влиянии природно-экологических факторов на систему питания армян разных историко-этнографических регионов см.: Арутюнов С.А. Проблемы эволюции сельской жизнеобеспечивающей системы у армян в историко-экологическом аспекте // Армяне Северного Кавказа. Краснодар, 1995. С. 38–41.

¹² АИЭА. Материалы Армянской группы. Тер-Саркисянц А.Е. 1990 г. Научный отчет. С. 19–20; Она же. 1996 г. Полевой дневник № 2. Л. 30–33.

¹³ АИЭА. Материалы Армянской группы. 1992 г. Полевой дневник № 2. Л. 40–42; 1993 г. Полевой дневник № 1. Л. 25–26.



Г.А. Сергеева

Традиционная пища народов Северного Кавказа и Дагестана в XX веке



Пища (система питания) обусловлена главным образом природной средой обитания, хозяйственной деятельностью человека и связана с определенным хозяйственно-культурным типом. Формирование моделей питания отдельных этносов в значительной мере зависело от уровня их социально-экономического развития, от влияния культурно-бытовых традиций, а также от интенсивности межэтнических контактов и культурного взаимодействия народов.

Известно, что из всех элементов культуры, которые несут этническую нагрузку, наиболее устойчива пища. В ней дольше всего сохраняются специфические черты, что отражается на уровне национального самосознания.

Изучение этнографии питания народов Северного Кавказа и Дагестана свидетельствует о сохранении у них в основных чертах преимущественно в первой половине XX в. традиционных систем питания, их субвариантов (связанных с пашенным земледелием и скотоводством — отгонно-пастбищным, оседлым), воспринимаемых каждым народом названных субрегионов как национальное достояние, знаковый этнический символ.

Традиционные способы хранения продуктов и их переработки, “консервативность” блюд с выделением из них основных, имеющих черты этнической исключительности, присущей по тем или иным признакам лишь данному народу (прежде всего в его представлении), характерны для системы питания народов Северного Кавказа и Дагестана во второй половине XX в. Стойкость сохранения традиционных блюд и традиционной системы питания в целом во многом зависела и зависит от природной ниши обитания народа, которая является основой сырьевой базы

(получение тех или иных продуктов животноводства и растениеводства, сборы дикорастущих трав, ягод, фруктов). Сокращение природных ресурсов, уничтожение дикой флоры — лесов и лугов, главным образом в горных районах, уменьшение площадей террасных полей, засеваемых некогда культурными растениями, наблюдаемое в конце XX в., приводят к гибели культурного генофонда и лишают народы привычной среды обитания, необходимой для их жизнедеятельности.

В стабилизации традиционной системы питания особую роль играют компактность расселения народа и этнопсихологические установки, закрепленные в сознании многих поколений. Это можно проследить на примере системы питания народов, живущих длительное время в иноэтнической среде, в частности дагестанцев, попавших в XIX в. в Турцию. Согласно исследованиям М.К. Мусаевой, у дагестанской диаспоры “традиционные блюда народов Дагестана *хинкал, чуду*, некоторые каши (в том числе из солода) с использованием *урбеча, натлухI*, халва бытуют и даже заимствуются соседями, т.е., несмотря на значительные изменения, основа питания в сельской местности остается для дагестанской диаспоры национальной”¹. При этом, естественно, традиционная кулинария дагестанцев, особенно горожан, в результате влияния многочисленных народов Турции значительно обогатилась овощами и фруктами, стала разнообразнее и калорийнее, даже в большей степени, чем в Дагестане.

В литературе уже неоднократно отмечалось, что пища, выполняя свою основную биологическую функцию, является одним из компонентов культуры этноса, обладает этномаркирующими свойствами. Самые устойчивые этнокультурные традиции и установки в обрядовой пище сохраняются на протяжении всего XX в. у большинства народов Северного Кавказа и Дагестана. Так, при анализе цикла родильных обрядов, в частности у народов Дагестана, выявляется определенный набор продуктов и блюд, необходимых для поддержания здоровья и физических сил беременной женщины и кормящей матери.

У даргинцев, по нашим сведениям, женщину после рождения ребенка принято кормить жидкой кашей из пшеничной муки — *дахни* (в разных селениях она имеет разные названия). Даргинцы варили и варят суп из сушеных абрикосов — *курагала нерг* (с добавлением солода). Это блюдо, как и *дахни*, считают чисто женской едой². Специальную мучную кашу — *курч* варят для роженицы лакцы. О бытовании такой каши у них еще в XIX в. сообщает А. Омаров³. Едят ее с топленым маслом и медом. Такая

же каша из поджаренной муки с добавлением масла известна и арчинцам⁴.

Древним блюдом, имевшим ритуальное значение, у лезгин являлась каша *хешиль*, которую готовили главным образом для рожениц. По описаниям С.С. Агашириновой, “сначала воду кипятили, затем снимали кастрюлю, отливали немного воды, в кастрюлю клали муку и мешали каталкой до тех пор, пока не образовывалась густая каша. После этого доливали кастрюлю кипяченой водой и ставили на огонь варить. По прошествии часа содержимое вновь мешали, после чего снимали кастрюлю с огня и клали готовую кашу на медное блюдо так, чтобы посередине было углубление, куда наливали масло, мед, а позднее стали сыпать сахарный песок”⁵.

Табасаранцы только для рожениц готовили кашу из пшеничной муки с добавлением риса (подавали с маслом и медом) — *перччем*, считающуюся весьма древним блюдом⁶.

У аварцев, по материалам Л.Т. Соловьевой, для роженицы было принято варить абрикосовую кашу *куракул карш* — из пшеничной и кукурузной муки и сушеных абрикосов (в современный период вместо сушеных абрикосов берут компот или джем), с добавлением урбеча с маслом, сахара или меда. Это блюдо, приготовленное матерью или свекровью роженицы, приносят ей в больницу, угощают им всех женщин (а не мужчин), пришедших поздравить ее с рождением ребенка. Обрядовым блюдом у аварцев считается и солодовая каша *тидул карш*, которую готовят из размолотых зерен проросшей пшеницы, добавляя урбеч. В ряде аварских селений роженице дают пить особый напиток — *чIагIа* (вид браги), приготовленный из хлеба, жареных кукурузных зерен (размолотых) и солода, с добавлением сахара. Считается, что такой напиток “хорошо очищает внутренности”. В рацион питания роженицы традиционно входили также грецкие орехи и мед. У аварцев еще в 1940-е годы было принято при посещении роженицы женщинами (родственницами, соседками) приносить, помимо каши, хлеб, хинкал, а в 1990-е годы вместо этих продуктов стали приносить сладости, деньги, предметы одежды⁷.

В пищевом рационе хваршин отмечают обрядовые блюда — каши из солода (*кэинос еккэу*) и кураги с добавлением пшеничной муки (*чIамас тошу*), которые давали женщинам после родов. К ним полагались масло, мед или урбеч⁸. Мучной кашей, политой маслом и урбечем, кормили роженицу годоберинцы⁹. Ботлихцы, чтобы восстановить силы роженицы, давали ей

сначала мед со сливочным маслом (две-три ложки), а затем теплую кашу из кураги (сушеную курагу заливали водой и тушили до готовности, после чего добавляли муку и мед и снова тушили) с маслом и урбечем¹⁰. У гунзибцев через день после рождения ребенка для роженицы и женщин, приходящих к ней с поздравлениями, готовили мучную кашу *гылса* — традиционное блюдо, которое является важным элементом ритуала родильного цикла¹¹.

Специальную кашу из пшеничной муки только для женщин варят также кумыки — *тахана* у северных и *дахни* у южных кумыков¹².

В обрядовой пище, связанной с родильным циклом, фиксируются и некоторые пищевые запреты, например у аварцев. Особенно они соблюдаются в дородовой период, когда беременная женщина не должна есть буйволиное мясо, пить буйволиное молоко, сыворотку. Считается, что если женщина поест мяса из буйволиного молока, то роды начнутся позже — через 11 или 12 месяцев¹³.

Таким образом, в обрядовой пище родильного цикла традиционные блюда как бы законсервировались, стали для каждого народа символом их кулинарной исключительности, хотя часто названия тех или иных блюд похожи на названия аналогичных блюд соседей и технология их приготовления примерно одинакова.

Традиционная пища, имеющая знаковый характер, сохранялась на протяжении XX в. не только в родильных, но и в других семейных обрядах народов Дагестана. Так, в свадебной обрядности большую роль играли мучные изделия. Хлеб, пироги различных размеров с начинкой из сыра, мяса (вяленого и свежего), ливера, кусочков колбасы, орехов и др. несли в дом девушки при сватовстве, при обмене сторон подарками, при проводах невесты в дом жениха. Хлебными изделиями угощали односельчан, встречавших на улице свадебный кортеж, и гостей на свадьбе.

Для свадебного стола обязательно готовили мясные блюда, в частности вареное мясо (без соли). Как отмечает А.Г. Булатова, «вареное мясо несли сопровождавшие невесту при переходе ее из родительского дома в дом жениха. Его вместе с хлебом в качестве выкупа давали в пути тем, кто преграждал дорогу свадебному поезду»¹⁴. Часто на свадьбу готовили пельмени с мясной начинкой.

Распространенным свадебным угощением была халва, имевшая примерно одинаковое название у аварцев, лакцев, арчинцев и других народов — *бахъух*, а также каша, сваренная на соке кураги, поливаемая при еде сладким урбечем¹⁵. Халву готовят и в

настоящее время. Например, арчинцы, по нашим наблюдениям, готовят так: в кипящее масло добавляют муку, затем сахарный раствор, и все это в горячем виде выливают в посуду, чтобы придать форму.

Традиционным угощением на свадьбе, особенно для женщин, была и толокенная каша. В некоторых даргинских селениях ее готовили путем размешивания толокна на бузе — *нукьунна минна жинжа*. Этим блюдом, по сведениям А.Г. Булатовой, в с. Уркарах угощали женщин все три дня свадьбы. В других ближайших селениях района такой кашей угощали всех встречаемых в день первого выхода невесты за водой. У рутульцев толокенной кашей кормили невесту в домах тех родственников, где она поочередно гостила перед свадьбой. *Суит кашир* перед подачей к столу заливали смесью урбеча с маслом и медом. Эту же кашу приносили обычно роженице¹⁶.

Безусловно, каши из толокна, а также мучные следует отнести к наиболее древним яствам многих народов Кавказа, — яствам, которые включались в обрядовую структуру их основных жизненных циклов. Тесно связанные с архаическими обрядами, они в то же время отражали зависимость системы питания от хозяйственной деятельности народа и, в свою очередь, свидетельствовали о направлении этой деятельности (в частности, о древнем занятии многих народов — земледелии) в определенной природной нише, влияющей на формирование культурно-хозяйственного облика этноса.

Определенная свадебная пища предназначалась для невесты, приведенной в дом жениха, и сопровождавших ее женщин. У аварцев Чоха, по полевым данным, собранным в 1945 г. Е.М. Шиллингом, “Перед невестой ставят медный литой трехножный котел (ухи) кубачинской работы, наполненный пловом, сваренным на молоке. В середину плова вставлены две чашечки (одна с медом, другая с растопленным маслом), по краям — ложки. Невеста не притрагивается к кушанью. Едят пришедшие с ней женщины (с ее стороны и с жениховой). На смену плову на скатерть ставят тарелки с мясом, хлебом, халвой и т.п. Подают также бузу и чай”¹⁷.

Пиршество мужчин и женщин, собравшихся на свадьбу, у многих народов Дагестана, по обычаю, проходило отдельно. Е.М. Шиллинг, побывавший на аварской (чохской) свадьбе, вспоминал: “На мужской половине тоже происходило угощение. Вскоре и я туда был приглашен. Гостей сажали на подушки, перед которыми на полу находилась скатерть. На скатерти стояли

тарелки с вареным мясом, хлебом, блинами (начиненными творогом), халвой и бутылка с абрикосовой водкой¹⁸.

В целом же можно отметить, что у аварцев в женской свадебной еде в отличие от мужской обязательно были сладкие блюда (мед, халва, урбеч), а также каши и плов, сваренный в виде каши.

138

Сладости, яйца и кур приносили на свадьбу у табасаранцев родственницы на специальном подносе *хунча*¹⁹. По представлениям некоторых народов Дагестана (даргинцы, лезгины и др.), мясо домашних птиц обладает особыми магическими свойствами. Поэтому в состав свадебных приношений родственники жениха и невесты обязательно включали петуха или курицу. В частности, у лезгин вареную или жареную курицу приносили на подносе для жениха. Родственники дарили также крашенные в красный или синий цвет куриные яйца²⁰. У лезгин и табасаранцев существовал также обычай класть крашенные яйца в сундук невесты (с приданым), отправляемый в дом жениха²¹.

Известно, что в культуре многих народов мира куриное мясо и особенно яйца наделялись магической животворящей силой²², что было связано с идеей плодородия, возрождения новой жизни.

Большую роль в свадебном угощении у ряда народов Дагестана играл плов. В частности, у южных кумыков его приносили в дом жениха и в дом невесты односельчане на специальном подносе *тепси* (поднос с различными кушаньями). Самый богатый набор блюд родственницы оставляли для свиты невесты, оказывая тем самым ее семье материальную поддержку. Эта традиция стойко сохранялась в начале XX в. и особенно в 20–30-е годы.

Б.М. Алимова отмечает, что “женщины готовили свадебный *тепси* с большим мастерством и выдумкой”. На *тепси* обязательно был плов с курицей. Одни умудрялись так поджарить курицу вместе с головой и разместить ее на плове, что она выглядела как живая, другие ставили вокруг плова тарелки с другими кушаньями, а в них втыкали чистые палочки, к которым на ниточках привязывали яблоки, груши, виноград и т.д. Это было своеобразное состязание женщин в искусстве *тепси*²³. В 70–80-е годы, по этнографическим данным, традиционный состав свадебных угощений у кумыков сохранялся (плов, халва, бозбаш). Кроме того, на стол стали подавать долму и различные салаты, а также кондитерские изделия²⁴.

Основные виды пищи народов Северного Кавказа и Дагестана — растительная и животная — зависят не только от природной среды (зональность, вертикальность др.) и хозяйственной деятельности человека, но и от культурно-бытовых тради-

ций, которые часто акцентируют внимание на этническом своеобразии того или иного продукта, наборе блюд или системе питания в целом.

Как показало сравнительное изучение пищи народов Северного Кавказа и Дагестана, основу их питания составляли мясо-молочные и зерновые продукты, соотношение и значение которых могли меняться в тот или иной исторический период вследствие изменения, в свою очередь, профиля хозяйства (например, у переселенцев), появления новых культур и приемов агрообработки.

Сопоставление отдельных блюд или их комплексов у разных народов свидетельствует о преобладании общего над особенным, специфичным, которое проявляется чаще в деталях: в размерах и формах изделий (например, лепешек, пирогов, хинкала), в приправах к ним (с чесноком, перцем, пряными травами и др.), иногда в способах обработки продуктов и их приготовления (например, сыра у осетин, айрана и кефира у карачаевцев, балкарцев и осетин), а также в наличии блюд, характерных только для одного или нескольких этносов (например, урбеч у аварцев, даргинцев, лакцев, дзыкка — проваренная сырная масса с мукой — у осетин).

Охарактеризуем для примера в общих чертах системы питания народов многонациональной Карачаево-Черкесии (здесь живут карачаевцы, ногайцы, черкесы, абазины, русские и др.). В конце XIX — первой четверти XX в. их пища по составу оставалась традиционной, хотя под влиянием города и этнических контактов постепенно пополнялась новыми блюдами (борщ, различные супы и вторые блюда с картофелем и др.).

В пище народов Карачаево-Черкесии, как и других жителей Северного Кавказа, прослеживается много идентичных черт. Основу питания составляли мясо-молочно-растительные продукты: отварное мясо (реже жареное), сыр, кислое молоко (чаще, чем пресное), лепешки, пироги с начинкой из мяса и сыра, каши из муки и круп и др. Набор и сочетание продуктов имели местные особенности и зависели от ряда объективных и субъективных причин.

Во второй половине XX в. система питания народов этого региона претерпела определенные изменения, но не столь значительные, как, например, жилищный или одежный комплекс. Основа питания оставалась традиционной (мясо-молочно-растительная). Предпочтение той или иной категории продуктов определяется почти теми же критериями, как и в конце XIX — начале XX в., — это сезонность, возрастные особенности, связь с

рынком и городом, уровень дохода и в меньшей степени географическая зональность. Вместе с тем состав продуктов расширяется. Обновляется набор блюд за счет овощей, фруктов, кондитерских, крупно-макаронных изделий, появляются новые приемы их обработки и хранения.

140

В конце XX в. в рационе питания народов региона по-прежнему важное место занимают мясные продукты (по престижности на первом месте баранина, затем говядина, птица). Свинину, как правило, не употребляют.

Сохранились в основных чертах общие для всех народов способы заготовки мяса впрок (соление, вяление, реже копчение), а также приготовления домашних колбас. Естественно, это возможно только в условиях сельской местности, при наличии собственного скота.

Способы обработки мяса традиционны — его варят, жарят на вертеле или сковороде. Тушение мяса более характерно для абазин и черкесов, чем для карачаевцев и ногайцев. В прошлом абазины и черкесы предпочитали вареное или жареное мясо. Обязательный компонент при тушении мяса у абазин, черкесов, частично у карачаевцев — приправа, точнее, соус, приготовленный из пшеничной муки, красного молотого перца, чеснока с солью и пряных трав. При этом говядину тушат сначала в собственном соку, а потом в соусе, а курицу прежде варят, а затем томят в соусе. Эти блюда считаются обрядовыми, национальными, их подают на стол во время свадьбы, поминок. Едят с пастой, мамалыгой, хлебом, макая кусочки в соус.

По традиции же в качестве отдельного блюда для повседневного или обрядового стола (на свадьбе, поминках) готовят бараний или говяжий бульон.

Особое место в пищевом рационе народов региона занимают острые приправы к мясу. Их готовят на основе молочнокислых продуктов (молока, сметаны, айрана) с добавлением красного молотого перца (иногда черного), растертого с солью чеснока, пряных трав (кинза, чабрец и др.). Состав этих приправ у разных народов может варьироваться. Например, карачаевцы предпочитают "тузлук", основной компонент которого — айран с чесноком, растертым с солью. Абазины, черкесы важным компонентом приправ считают красный перец. Приправы эти менее острые, чем у соседних абхазов и других народов Кавказа, их подают не только к мясу, но и к мамалыге, пасте и другим пресным яствам.

Молочные продукты — повседневная пища народов изучаемого региона. Молоко предпочитают коровье — кислое и прес-

ное, в любом виде — сыром, кипяченом, снятом или цельном, а также сыворотку. При переработке молочных продуктов, равно как и мясных, отходов не бывает. Это можно считать положительным опытом народной кулинарии.

У народов региона существуют одинаковые способы получения молочных продуктов: сливки выделяют путем снятия верхнего слоя отстоявшегося цельного молока или путем сепарирования; сметану получают из скисших сливок (для длительного хранения ее подсаливают); масло сбивают из сливок в эмалированной посуде, иногда в стеклянной банке, лопаточкой или просто рукой. В прошлом пользовались деревянными маслобойками, иногда поршневыми.

141

В состав молочных продуктов входят различного типа традиционные сыры. По полевым данным, наиболее распространен у всех народов региона сыр сычужный. Реже делают сыр творожистый и типа сулугуни. Использование сычужной закваски прослеживается у многих народов Северного Кавказа и Дагестана. В прошлом для получения сычужного сыра брали любое молоко — овечье, козье, коровье, теперь используют только коровье, как правило цельное. Сыр из обезжиренного молока менее престижен.

Технология производства сычужного сыра общая для абазин, черкесов, ногайцев и карачаевцев. Закваску кладут в подогретое молоко, образовавшуюся творожистую массу собирают руками в комок, выкладывают на тарелку или доску, выдавливая при этом сыворотку. Сыр охлаждают, посыпают солью, потом режут на части и складывают в бочки, а теперь и в банки, прижимают прессом. Для длительного хранения сыр заливают рассолом. Сыры употребляют в пищу с пастой, мамалыгой, чуреками, калмыцким чаем.

Творог делают как из снятого, так и из цельного молока. Пресное молоко при этом подогревают, добавляют в него кислое, а карачаевцы — айран. В наши дни традиционный творог готовят в основном абазины и черкесы, реже — карачаевцы и ногайцы, едят его в свежем виде, добавляя сметану, используют для вареников, пышек, ритуальных корзиночек на поминки (кипятят в масле). Кислое молоко получают из кипяченого, цельного или снятого, заквашенного в теплом виде порцией старого молока. Его едят с пастой, мамалыгой, добавляют в соус, летом пьют холодным, разбавляя водой.

Из молочных продуктов важное место в повседневном питании занимают кефир и особенно айран, широко распространен-

ный с давних пор у карачаевцев, а теперь благодаря промышленному способу производства вошедший в рацион питания других народов региона.

142

Айран — вкусный, полезный, хорошо утоляющий жажду, самый престижный кисломолочный продукт карачаевцев и родственных им балкарцев, живущих в Кабардино-Балкарии. Его получают из кипяченого теплого молока, заквашенного также айраном, оставшимся от предыдущего раза. Первоначально айран представляет собой густую сметану, которую едят, слив сыроворотку, ложками. Затем его при желании разбивают мутовкой, отчего он делается более жидким. Летом для лучшего утоления жажды айран разбавляют водой. На зиму айран солят, получается приправа “тузлук” — к мясу, *шорпе* (мясной бульон). В айран добавляют и чеснок.

Айран воспет в народных эпических сказаниях о богатырях — нартах. Путешественники, ученые, побывавшие на Кавказе, отмечали его питательность, освежающий вкус, свойства утолять жажду и восстанавливать силы уставшего путника. Кара-Васильев в начале XX в. посвятил карачаевскому айрану специальную статью, в которой писал: “...издавна известный на Кавказе карачаевский айран можно иметь только в Теберде и в аулах, заселенных только карачаевцами. Местные врачи рекомендуют лечение айраном при желудочно-кишечных заболеваниях. В летний период масса больных едут в Теберду, где уже образовался поселок с дачами, всегда переполненными больными. Для карачаевцев айран — главный пищевой продукт, многие семьи исключительно питаются им. Заинтересовавшись айраном, я подверг его бактериологическим исследованиям, и мне удалось выделить айрановые бактерии, которые изготавливаются мною в виде порошка, пока в небольшом количестве. Порошок свободно может быть пересылаем куда угодно, и по известному рецепту айран готовится без всяких затруднений”²⁵. Айран обладает лечебными свойствами не только при желудочно-кишечных заболеваниях, но и при ожогах, укусах животных и ядовитых змей.

Кисломолочный продукт, называемый айраном, встречается у многих тюркских народов (кумыков Дагестана, азербайджанцев и др.), он известен также кабардинцам, соседям балкарцев. Однако, несмотря на общее название, технология его производства далеко не одинакова. Скорее всего, здесь может идти речь о заимствовании термина или об утрате первоначальной этнической традиции приготовления продукта.

Остановимся коротко на характеристике некоторых традиционных растительных продуктов, сохраняющихся у народов региона в современном быту. Наиболее распространенными изделиями из пшеничной муки являются лакумы, жаренные в топленом масле, а также хворост, пышки или пирожки с начинкой из творога, халвы.

Лакумы, как и халва, входят в состав праздничных и поминальных блюд. Подобного рода изделия характерны также для других народов Северного Кавказа — кабардинцев и адыгейцев. Кабардинцы готовят лакумы (лакьум) из пшеничной муки, тесто режут на удлиненные кусочки и квадратики и жарят в котле на подсолнечном масле. В прошлом использовали только топленое масло, а с конца XIX в. и подсолнечное²⁶.

Ногайцы такие же изделия делают из муки, замешанной на молоке, масле и яйцах²⁷.

У абазин до сих пор существует традиция готовить из дрожжевого сдобного теста (в кипящем масле) плоские, напоминающие хворост лепешки, пышки, пирожки с сыром, корзиночки с начинкой из сухофруктов, халвы. “Специальным поминальным кушаньем, — по наблюдениям Г.Г. Копешавидзе, — считаются корзиночки. Тесто для них нарезают квадратиками размером 8—10 см и раскатывают, накладывают на них начинку и собирают края в центре венчиком, срезая верхушку ножом. Корзиночки обжаривают в кипящем масле”²⁸.

В карачаевской и балкарской кулинарии выделяются пироги хычын с начинкой из мяса, сыра, картофеля, имеющие и ритуальное значение — их подают на свадьбе.

По литературным источникам, пироги под разными названиями известны многим народам Северного Кавказа. Помимо карачаевцев и балкарцев, их готовят также осетины, кабардинцы, кумыки и многие другие. Г.Х. Мамбетов отмечает, что пироги в пище кабардинцев и балкарцев занимают видное место, их выпекали и выпекают “из ячменной, а позже пшеничной муки с начинками из мяса, сыра, картофеля, фасоли”²⁹.

Современный исследователь материальной культуры карачаевцев и балкарцев К.М. Текеев пишет: “Для хычына употребляли вначале ячменную, а позже пшеничную муку. Тесто раскатывали как можно тоньше в форме круга. Когда эт хычын (хычын с мясом. — Г.С.) готовился для себя как повседневная пища, размер его был произвольным. Когда же он готовился как праздничное блюдо, например на свадьбу (т.е. имел обрядовое значение), большое внимание уделялось не только его качеству, но и форме.

Особенное внимание уделялось эт хычыну, который предназначался для отправки как свадебный дар на угощение родителей невесты. В этом случае готовилось и определенное количество эт хычынов, которое зависело от экономических возможностей жениха". К.М. Текеев считает, что среди мучных изделий хычын во всех его вариантах был первейшим блюдом: "это кушанье является истинно национальным карачаево-балкарским блюдом"³⁰.

По нашим наблюдениям, хычын, особенно с мясом, для карачаевцев до сих пор не только престижное праздничное блюдо, но и знаковая пища, свидетельствующая о ее принадлежности к системе питания определенного этноса.

В 1990-е годы отношение к пище в целом начало меняться — многие традиционные блюда становятся преимущественно праздничными и обрядовыми (домашние пироги с мясом и лепешки, халва, колбасы, различные пасты из крупы и муки, с острым мясным соусом, лакумы).

В развитии современного питания народов Карачаево-Черкесии прослеживается весьма важная тенденция — появление общерегиональных блюд, в прошлом характерных для одного или двух родственных этносов (карачаевские айран и пироги с мясом и сыром — хычын, абазино-черкесские кушанья из птицы с острым соусом и пастой, калмыцкий или ногайский чай и др.). Их распространению способствуют не только личностные контакты, но и организация точек общественного питания с широким ассортиментом национальных блюд.

В заключение отмечу, что все системы питания народов Северного Кавказа и Дагестана прошли определенный путь развития, обогащались новыми элементами, взаимодействуя с подобными системами других культурных ареалов (Закавказье, Россия). И это отразилось прежде всего на составе блюд повседневной, праздничной и обрядовой пищи (вхождение в рацион плова, пельменей, люля-кебаб и др.). Определенное влияние на пищу, особенно во второй половине XX в., оказала городская европеизированная культура (расширение набора продуктов и блюд, требующих новых технологий приготовления и переработки, увеличение в рационе овощей и фруктов, применение домашнего консервирования и многое другое).

Еще раз напомним, что в целом у народов Кавказа "набор и сочетание продуктов, степень употребления каждого из них имели региональные и местные особенности, корректировавшиеся такими объективными и субъективными моментами, как регулярность торгового обмена, сезонность, материальная обеспеченность,

возрастная градация, образ жизни, психологические и конфессиональные установки и многое другое”³¹.

В современных этнокультурных процессах, протекающих в субрегионах Кавказа, очевидны тенденции к сохранению и даже оживлению как исконных форм хозяйствования, так и связанных с ними систем питания. И это вполне объяснимо: с одной стороны, народы стремятся возродить национальную культуру, с другой — это стремление диктуется необходимостью выживания в условиях экономической и политической нестабильности.

145

¹ Мусаева М.К. К вопросу о традициях в иноэтнической среде (На примере системы питания дагестанской диаспоры в Турции) // Лавровские (среднеазиатско-кавказские) чтения 1996—1997 гг.: Краткое содержание докладов. СПб., 1998. С. 75.

² Курбанов М.-З.Ю. Традиционное питание, связанное с рождением ребенка у даргинцев // Система питания народов Дагестана (XIX—XX вв.). Махачкала, 1990. С. 96.

³ Омаров А. Воспоминания муталима // Сборник сведений о кавказских горцах. Тифлис, 1868. Вып. 1. С. 50.

⁴ Сергеева Г.А. Арчинцы. М., 1967. С. 154.

⁵ Агаширинова С.С. Материальная культура лезгин (XIX — начало XX в.). М., 1978. С. 258.

⁶ Алимова Б.Д. Табасаранцы (XIX — начало XX в.). Махачкала, 1992. С. 122.

⁷ Соловьева Л.Т. Обряды детского цикла у аварцев // Северный Кавказ: бытовые традиции в 20 в. М., 1996. С. 179—180.

⁸ Мусаева М.К. Хваршины (XIX — начало XX в.). Махачкала, 1995. С. 75—76.

⁹ Алимова Б.М., Лугуев С.А. Годоберинцы (XIX — начало XX в.). Махачкала, 1997. С. 86.

¹⁰ Алимова Б.М., Магомедов Д.М. Ботлихцы (XIX — начало XX в.). Махачкала, 1993. С. 108.

¹¹ Ризаханова М.Ш. Традиционная пища гунзибцев (XIX — начало XX в.) // Система питания народов Дагестана. С. 32.

¹² Гаджиева С.Ш. Кумыки. М., 1961. С. 245.

¹³ Соловьева Л.Т. Обряды детского цикла у аварцев. С. 176.

¹⁴ Булатова А.Г. Пища в традиционных праздниках и обрядах народов горного Дагестана (XIX — начало XX в.). // Система питания народов Дагестана. С. 79.

¹⁵ Там же. С. 80.

¹⁶ Там же. С. 79.

¹⁷ Шиллин Е.М. Свадебный обряд в Чохе // Северный Кавказ: бытовые традиции в 20 в. С. 82.

¹⁸ Там же. С. 84—85.

¹⁹ *Алимова Б.М.* Брак и свадебные обряды у табасаранцев // Брак и свадебные обычаи у народов Дагестана в XIX — начале XX в. Махачкала, 1986. С. 34.

²⁰ *Гаджиев Г.А.* Магия в свадебной обрядности народов Нагорного Дагестана // Там же. С. 109.

²¹ *Булатова А.Г.* Пища в традиционных праздниках и обрядах народов горного Дагестана. С. 78.

²² См.: Календарные обычаи и обряды в странах зарубежной Европы. М., 1983.

²³ *Алимова Б.М.* Брак и свадебные обряды в прошлом и настоящем (равнинный Дагестан). Махачкала, 1989. С. 32.

²⁴ Там же. С. 71.

²⁵ *Кара-Васильев.* Карачаевский айран // Вестн. общественной ветеринарии. 1907. № 16. С. 564. Цит. по: *Текеев К.М.* Карачаевцы и балкарцы: Традиционная система жизнеобеспечения. М., 1989. С. 267.

²⁶ *Мамбетов Г.Х.* Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии (вторая половина XIX — 60-е годы XX века). Нальчик, 1971. С. 346; Новое и традиционное в культуре и быте кабардинцев и балкарцев. Нальчик, 1986. С. 94.

²⁷ *Калмыков И.Х., Керейтов Р.Х., Сикалиев А.И.* Ногайцы: Историко-этнографический очерк. Черкесск, 1988. С. 144.

²⁸ *Абазины: Историко-этнографический очерк.* Черкесск, 1989. С. 115.

²⁹ *Мамбетов Г.Х.* Указ. соч. С. 347.

³⁰ *Текеев К.М.* Указ. соч. С. 286, 288.

³¹ *Арутюнов С.А., Сергеева Г.А., Кобычев В.П.* Материальная культура: Пища и жилище (материалы к серии "Народы и культуры"). М., 1995. Кн. 4: Народы Кавказа. С. 11.



Н.И. Григулевич

Питание как важнейший механизм этноэкологической адаптации



В настоящее время, когда проблемы экологии и охраны окружающей среды чрезвычайно обострились, когда быстро исчезают традиционные системы хозяйствования, весьма актуальным представляется изучение традиционных систем жизнеобеспечения этносов. Особенно важны оценка адаптивной значимости системы питания и характеристика ее динамики.

Выражение “человек есть то, что он ест” отнюдь не случайно. Люди десятилетиями и даже столетиями жили в определенных природных условиях и питались тем, что предоставляла им окружающая среда. Так продолжалось до периода бурного промышленного развития.

Постепенно, поколение за поколением, человеческий организм привыкал к пище определенного типа. В организме складывались соответствующие биохимические и физиологические механизмы, обеспечивавшие его бесперебойное функционирование. Такое приспособление организма к окружающей природной среде, проходившее под давлением естественного отбора, было жизненно важным для человечества, обеспечивало ему выживаемость даже в экстремальных условиях.

Однако в настоящее время ситуация изменилась. Параллельно с разрушением адаптированных к окружающим условиям популяций быстро менялся и вещественный состав окружающей среды, в частности существенно изменилось питание.

Уже в конце XIX в. в промышленно развитых странах начала распространяться концепция универсального, так называемого сбалансированного, питания, которую доньше разделяют некоторые специалисты. Универсальная система общественного питания сейчас практикуется во всех промышленных зонах Рос-

сии, представляя собой весомый фактор экологической нагрузки на человеческий организм вместе с такими вредными явлениями, как загрязнение воды и воздуха.

148

Суть концепции рационального и сбалансированного питания состоит в том, что среднестатистическому индивиду требуется определенный набор продуктов, содержащих некое усредненное количество калорий, с незначительными различиями "доз" для разных возрастных и профессиональных категорий граждан, обитающих в различных климатических зонах. При этом совершенно не учитывается этническая и региональная специфика их пищевых потребностей и предпочтений.

Переход от естественной традиционной пищи к унифицированной, со значительной долей пищевых добавок и консервантов, неблагоприятно сказывается на здоровье.

Долгое время среди исследователей дебатировался вопрос о возможности применения единых норм и стандартов оптимального питания, разработанных ФАО/ВОЗ для различных регионов мира. Ныне возобладала та точка зрения, что стандарты, удовлетворяющие потребности в полноценном питании населения развитых стран Запада, не могут в такой же мере удовлетворить жителей слаборазвитых стран, в значительной степени сохраняющих в повседневной жизни традиционные пищевые привычки.

Несмотря на то что со временем этот разрыв будет сокращаться, традиционному питанию в ряде регионов мира еще долго будет отдаваться предпочтение. Это связано не только с особой приверженностью пищевым привычкам и традициям. Пищевой "консерватизм", на наш взгляд, объясняется главным образом соответствием традиционной пищи экологическим условиям, климату, наконец, особенностям биохимических процессов того или иного этноса.

Исследованиями антропологов и этнографов показано, что наиболее специфической и консервативной оказывается та часть культуры жизнеобеспечения различных народов, которая составляет традиционное питание. Это относится к народам, которые живут на своей исконной этнической территории, и к народам, вынужденно или добровольно мигрировавшим (иногда на весьма значительное расстояние) и живущим в иноэтническом окружении.

Характерный пример национальной специфики традиционного питания — рацион коренного населения арктической зоны. В нем, по данным Кремера и Харрисона¹, более 35–40% калорий образуется за счет белков, в то время как для населения, жи-

вущего в зоне умеренного климата, количество “белковых” калорий составляет всего лишь 12—15%. Можно ли в этом случае говорить о каком-то среднем потреблении калорий? Т.И. Алексеева, обследовавшая рацион питания лесных ненцев, указывает на высокий уровень калорий и очень высокое содержание в нем белков (от 600 до 800 г оленины в день на человека) и на недостаток (по сравнению со среднестатистическими данными) животных жиров, кальция и витаминов².

149

Еще большей спецификой отличается питание высокогорных популяций, проживающих в изоляции. Низкий уровень жизни вынуждает их довольствоваться продуктами почти исключительно собственного производства. В суровых природных условиях такое питание не может быть разнообразным; в пище горцев чрезвычайно высокое содержание углеводов и низкое — жиров; содержание белков обычно снижено, причем белки животного происхождения практически отсутствуют³.

Хотя потребление “среднестатистических” белков может в количественном и качественном отношении быть достаточным для поддержания азотистого баланса организма, сам набор аминокислот в пище может не удовлетворять потребностей растущих детей. Это особенно характерно для зон “общепита” в северных районах. Недостаточное питание (по калорийности или составу) ведет к различным заболеваниям и смертности населения, в первую очередь детской, которая, как известно, очень высока в промышленно развитых регионах России.

Виды пищи, способы ее приготовления и пищевой режим относятся к числу наиболее стойких культурно-бытовых традиций. Группы мигрантов, живущие в новой для них среде, сравнительно быстро меняют одежду и язык, но стойко сохраняют традиции питания. Об этом убедительно свидетельствуют как зарубежные, так и отечественные исследования. Например, выходцы из Индии, живущие ныне в Великобритании, продолжают максимально сохранять тот же пищевой рацион, что и на родине⁴. Армянская и еврейская диаспоры также демонстрируют один из самых красноречивых примеров сохранения традиций питания в иноэтнической среде во всех регионах мира. То же и в русских диаспорах. В особенности традиции питания сохраняются переселенцами тогда, когда они представляют собой монолитную (например, этноконфессиональную) группу, т.е. в случае, когда популяция вполне устойчива.

Так, в изученных нами популяциях русских Закавказья (молokane, духоборцы, субботники) и русских старообрядцев Румы-

нии отмечается чрезвычайно высокий уровень сохранности традиционных пищевых привычек. Даже духоборцы, попавшие в Джавахетию (Грузия) в крайне непривычные и суровые условия по сравнению с условиями средней полосой России, откуда они родом, и вынужденные резко изменить хозяйственную ориентацию, сумели в целом сохранить характерный набор продуктов и блюд⁵.

Безусловно, традиции питания наиболее строго соблюдаются в сельских традиционных обществах и в изолированных популяциях. Но из этого отнюдь не следует, что городское население России, значительная часть которого является горожанами в первом, максимум во втором поколении, полностью утратило свои пищевые привычки и предпочтения и полностью адаптировалось к "среднестатистическим рациональным блюдам".

В России, как нигде в мире, поразительно широко распространены такие традиционные способы домашних заготовок, как квашение капусты, соление огурцов, грибов и пр. Если анализировать разнообразные стороны проблемы существующего "рационального общепита", то можно прийти к выводу, что значительная часть россиян, в том числе горожан, привыкли "разрабатывать" свои системы питания, не полагаясь на государство (начиная с выращивания овощей и фруктов и кончая заготовками). Парадоксальность этой ситуации состоит в том, что в связи с экономическим кризисом в нашей стране и обнищанием значительной части населения к примитивному самообеспечению продуктами переходят все новые слои граждан.

Тяжелая экономическая ситуация как на селе, так и в городах ведет к дальнейшему оскудению и без того не очень разнообразного рациона питания. Особенно страдают от этого дети, беременные женщины, пожилые люди. Дефицит витаминов, минеральных веществ, микроэлементов, накладываясь на дефицит калорий и резкое увеличение в рационах доли углеводов, вызывает ослабление иммунной системы, что, в свою очередь, приводит к росту "экологических" заболеваний, таких, как аллергия, бронхиальная астма и др. Их первопричиной, по-видимому, являются промышленное загрязнение окружающей среды, автомобильные выхлопы, повсеместное захоронение без соблюдения должной технологии радиоактивных отходов.

Реалии современной промышленной политики Российской Федерации таковы, что промышленные предприятия располагаются без всякого учета конкретной демографической, этнической и экологической ситуации, зачастую создавая для живущих на

этой территории людей смертельную опасность. Причем опасны не только выхлопные газы, промышленные выбросы и другие активные и патогенные агенты, поступающие непосредственно в атмосферу, почву, загрязняющие реки, озера и моря, но и до настоящего времени плохо изученные и безусловно вредные для человека последствия близкого соседства высоковольтных линий электропередач, радаров, передающих станций и ретрансляторов — одним словом, мощных источников специфического излучения.

И без того тяжелая ситуация усугубляется тем, что в последние десятилетия в России крупные промышленные предприятия строились не только в городах, но и в сельской местности, т.е. в непосредственной близости от сельскохозяйственных угодий. Это не могло не сказаться самым негативным образом на качестве производимых как в коллективных, так и в частных хозяйствах продуктов питания. Причем в самом невыгодном положении оказываются жители сельских населенных пунктов, расположенных в непосредственной близости от таких предприятий-загрязнителей, так как они испытывают двойное экологическое давление: от загрязненной атмосферы и воды, с одной стороны, и от загрязненных продуктов, выращиваемых на "грязной" земле, — с другой.

Ярким примером такого острого экологического кризиса является сельская территория, обследованная нами летом 1993 г., вокруг крупного нефтеперерабатывающего комплекса под Ярославем (поселок Константиновское, нефтеперерабатывающий комплекс им. Менделеева), где экологическая ситуация обострилась настолько, что возникла угроза социального взрыва. Чтобы его предотвратить, властям пришлось переселить на некоторое расстояние жителей ближайшего к нефтеперерабатывающему комплексу сельского населенного пункта. При этом жители других населенных пунктов, испытывающие, по всей видимости, не меньшее патогенное воздействие, и по сей день остаются "заложниками" такой неразумной политики⁶. Совершенно ясно, что если такой экологически и социально неблагополучный район будет заселять мигрантами только на том основании, что там есть промышленное предприятие, то мигранты, попадая в столь неблагоприятные экологические и социальные условия, только усилят социальную напряженность.

Неполноценное питание, ослабляющее организм и его иммунные системы, резко ухудшает и без того тяжелую, особенно в городах, экологическую ситуацию, усиливает дискомфорт и спо-

способствует росту психологического и социального напряжения. Промышленное загрязнение достигло таких масштабов, что им поражаются природные объекты, отстоящие на весьма значительном расстоянии от источника загрязнения. В последние годы массовый характер приняли отравления съедобными грибами, аккумулирующими из окружающей среды ядовитые (иногда смертельно) химические агенты искусственной природы. При упоминавшемся выше широко распространенном в нашей стране (включая городское население) собирательстве это ведет к риску смертельных заболеваний значительного количества людей.

Отсутствие в пищевой промышленности специальных технологий высокого уровня ведет к производству некачественных продуктов и к массовым заболеваниям. Так, в последнее время участились случаи заболевания сальмонеллезом и другими острыми желудочно-кишечными инфекциями. Даже в крупных промышленных центрах отсутствуют специальные службы контроля за качеством продаваемых продуктов, что в условиях свободной торговли и бесконтрольного импорта приводит к наводнению российского рынка низкосортными, а иногда и опасными для жизни продуктами питания.

Ослабить вредное влияние загрязненной окружающей среды могли бы определенные экологически чистые высококачественные продукты, которые играют своего рода роль протекторов (защиты) в случае тех или иных патогенных воздействий.

Многие пищевые продукты одновременно являются естественными лекарствами, ранее широко применявшимися в народной медицине. Прежде всего это относится к продуктам растительного происхождения. Не менее полезными свойствами обладают продукты животного происхождения.

В.П. Казначеев подчеркивает необходимость сохранения для народов Крайнего Севера традиционного питания и недопустимость "европейского" среднестатистического типа питания как для взрослых, так и особенно для детей, воспитывающихся в детских дошкольных учреждениях и школах-интернатах⁷.

Это же справедливо и для представителей других народов и этнических групп, особенно мигрирующих в городах или на другую этническую территорию и вынужденных в связи с этим иногда довольно резко менять пищевые привычки, а иногда и всю систему питания, переходя на совершенно несвойственную данной этнической группе пищу. Все это приводит к увеличению в структуре заболеваемости доли желудочно-кишечных, аллергических болезней, а кроме того, усиливает стресс, вызванный

жизнью в перенаселенных городах с неблагоприятной экологической обстановкой.

Вся положительная для здоровья человека информация содержится в традиционных пищевых системах, отказ от которых привел к нынешнему тяжелому положению со здоровьем населения, которое усугубляется в крупных городах и промышленных центрах широким употреблением в пищу вместо натуральных консервированных продуктов с синтетическими добавками (консервантами, красителями, антиокислителями и др.). В США насчитывается до 8 тыс. таких добавок. Употребление их достигает 532 тыс. т за год. Средний австралиец ежегодно употребляет в виде пищевых добавок 2,5 кг различных химических веществ⁸.

153

Особой и очень важной для России проблемой является облучение в промышленных масштабах продуктов питания (например, картофеля) для их лучшей сохранности, а также использование в качестве посевного материала протравленного солями ртути импортного зерна. В развитых странах мира (Германия, Англия др.) население об этом широко информируют и, как правило, принимается решение о запрете подобной практики.

Как показывают многочисленные исследования, традиционное питание в той или иной мере свойственно не только "отсталым" народам или изолированным группам, но и "цивилизованным", питающимся "по науке" народам, таким, как европейцы или американцы. Пищевой комплекс, как оказалось, очень консервативен и отражает экологическую адаптированность этноса или группы к конкретным условиям. Устойчивость пищевого комплекса связана, во-первых, с устойчивостью хозяйственной деятельности, во-вторых, с устоявшимися нормами потребления, "вписанными" в конкретную этнокультурную реальность, и, в-третьих, с длительной физиологической адаптированностью этносов к своей среде.

В настоящее время, когда в связи с обострившимися в бывшем СССР межнациональными отношениями на первый план часто выходят этнокультурные различия, становится особенно актуальным анализ реального исторического взаимодействия и взаимовлияния этнических культур в самых различных сферах.

На территории СНГ с его огромными пространствами и большой пестротой этнического состава, а также с приобретающими лавинообразный характер миграционными процессами исследования такого рода имеют существенное научно-теоретическое и практическое значение.

Данное исследование представляет собой опыт изучения русских переселенческих групп в Закавказье в процессе их этнокультурного взаимодействия с закавказскими народами прежде всего с экологической точки зрения, подразумевающей, в частности, изучение традиционных систем жизнеобеспечения и воспроизводства этнических групп.

В работе предпринята попытка рассмотреть проблемы традиционного питания с точки зрения разрабатываемой в последние годы новой научной дисциплины — этнической экологии. Этноэкология питания — важнейшее направление этой дисциплины, изучающее традиционные и новые системы изготовления и потребления продуктов питания в конкретных экологических, социальных и этнокультурных условиях. Этноэкологический подход к изучению традиционного питания может быть весьма плодотворным при изучении таких различных на первый взгляд вопросов, как феномен долгожительства, проблема адаптации мигрантов, этнокультурное многообразие в сходных экологических условиях, и ряда других.

Проведенное нами исследование показывает, что, несмотря на ряд противоречий и сложностей в взаимоотношениях этносов, различающихся по своим этнокультурным и конфессиональным признакам и на протяжении длительного исторического периода населяющих одну и ту же территорию, их противостояние не является фатальным. В мирное время такое соседство приносит больше выгод, чем неудобств, и способствует лучшей адаптированности контактирующих этносов.

* * *

На протяжении тысячелетий происходил отбор из окружающей среды тех или иных компонентов, которые затем становились основой традиционной системы питания. Параллельно этому формировались биохимические механизмы, направленные на усвоение именно этих компонентов. В процессе складывания системы обмена веществ и детоксикации, обеспечивавшей распад и вывод из организма продуктов метаболизма, человек сталкивался в основном с теми веществами, которые входили в состав пищи, питьевой воды и воздуха. С переходом к индустриальному обществу появилось огромное количество новых веществ, к которым за исторически короткий срок человечество не в состоянии приспособиться.

Не менее, а, быть может, более существенное негативное воздействие на человека оказывают информационный взрыв и

разрушение традиционной социокультурной среды. Все это, безусловно, является причиной роста различных заболеваний, особенно раковой и аллергической природы.

Главная характеристика питания как важнейшей части культуры жизнеобеспечения — его качественные и количественные показатели. Довольно часто мы сталкиваемся с тем фактом, что особенности приготовления пищи, например ферментирование молока, сыроварение, настолько локальны, что неизвестны не только иностранцам, но и жителям близлежащих регионов⁹.

Потребление белков, жиров и углеводов в мире крайне неравномерно и далеко не всегда соответствует оптимальному. Так, американцы с пищей получают в среднем больше 90 г белка в день — это в 3 раза больше необходимого; новозеландцы — еще больше белка, до 100 г в день¹⁰. И это в то время, когда во многих странах третьего мира, особенно в Африке, люди ежедневно умирают от голода.

В наши дни большое внимание уделяется изучению пищевых традиций, предпочтений и особенностей культуры питания различных народов. Зачастую такие исследования носят сугубо прикладной характер. Так, например, изучая феномен лактазной недостаточности (или синдром непереносимости молока), можно реконструировать историю и быт народов¹¹, а кроме того, прогнозировать наличие или отсутствие различных отклонений в тех или иных популяциях человека.

Традиционное питание как часть системы жизнеобеспечения этноса в наибольшей степени отражает экологические взаимосвязи, сложившиеся между производителями и потребителями продуктов, с одной стороны, и окружающей среде — с другой. От того, насколько эти отношения гармоничны, во многом зависит качество, а иногда и количество производимых продуктов, а это, в свою очередь, непосредственно влияет на здоровье людей.

Анализ коэффициентов корреляции типа хозяйства и его составляющих с факторами географической среды показал, что в условиях повышения холодого стресса и увеличения кислотности почв формируется тип хозяйства с высококалорийной диетой, со значительным содержанием белков и жиров в рационе. По мере смягчения климата и снижения кислотности почв диета претерпевает изменения за счет увеличения удельного веса продуктов с высоким содержанием углеводов, что наблюдается, например, в сельскохозяйственных типах хозяйства.

В доиндустриальную эпоху практически все продукты производились самими потребителями или приобретались у таких же

кустарных производителей. Качество продуктов, как правило, было выше произведенных индустриальным способом. Продукты, получаемые в традиционном хозяйстве, были “экологически чистыми”, так как при их производстве применялись натуральные удобрения и “естественные” способы борьбы с вредными насекомыми.

С переходом на индустриальные методы хозяйствования картина резко изменилась. “Основное отличие экологии человека от экологии других существ, — как справедливо отмечает Т.И. Алексеева, — заключается в том, что обособление человека от прямого воздействия среды идет параллельно с влиянием его на все компоненты окружающей среды”¹².

Повсеместное распространение монокультур способствовало резкому росту различных заболеваний растений, а также усложнило борьбу с вредителями. Это, в свою очередь, вызвало к жизни необходимость широкого применения пестицидов и инсектицидов, как правило, для человека не безвредных. В условиях, когда постоянно требовалось повышать урожайность, добиваться этого было проще всего, постоянно увеличивая количество вносимых в почву химических удобрений, что, безусловно, также снижает качество получаемых продуктов.

* * *

Именно на Кавказе сложился своеобразный хозяйственный комплекс, который послужил основой для ряда хозяйственно-культурных типов, распространившихся потом по всей Евразии, кроме ее Крайнего Севера, Востока и Юго-Востока. Это — хозяйство, традиционно основанное на возделывании зерновых культур в сочетании с разведением крупного и мелкого рогатого скота¹³.

Приводимый далее фактический материал относится главным образом к Восточному Закавказью, внутри которого можно выделить исторически сложившуюся хозяйственную и культурную общность населения. “Границы такого культурного единства, — подчеркивают Н.Г. Волкова и Г.Н. Джавахишвили, — в большинстве переходят этнические границы, накладываясь таким образом на соседние культурные общности”¹⁴. Наиболее очевидно это явление в контактных зонах.

В течение ряда лет нашими исследованиями по этнической экологии питания русских старожилов и коренных народов Закавказья были охвачены разные регионы — от Абхазии и Армении до Ленкорани и Тальшских гор, но наиболее интересной зо-

ной оказался Азербайджан, где контактировали азербайджанская и армянская культуры и имелись многочисленные русские старожильческие поселения¹⁵.

Еще сравнительно недавно в сельской местности Закавказья вся жизнь людей определялась множеством экологических взаимосвязей, проявлявшихся в специфике хозяйственной деятельности и влиявших на традиционные системы жизнеобеспечения. В настоящее время многие из этих взаимосвязей утратили свое значение. Этому, безусловно, способствовал переход сельского хозяйства от индивидуальной и общинной формы к коллективной, а в последующем — и к аграрно-промышленной.

157

Традиционные системы питания как часть культуры жизнеобеспечения этноса в полной мере ощутили на себе эти перемены. Возросло значение в рационе покупных продуктов; существенно снизился процент продуктов, получаемых непосредственно в том хозяйстве, где они употребляются. Усилилось влияние на традиционные системы питания городской кухни с набором блюд, распространенных на Кавказе повсюду и на юге Европейской части бывшего СССР. Это касается кухни как коренных народов, так и русских старожилов. Тем не менее этот район до недавнего времени мог служить примером успешного и рационального использования этносами природной среды.

В связи с изменением агротехники производства продуктов менялся их химический состав. Так, применение больших доз азотных удобрений при выращивании овощных культур приводит не только к увеличению урожайности, но и к значительному накоплению в овощах нитратов. Имеются данные о содержании высоких доз гормональных препаратов, используемых для стимуляции роста, в мясе бройлеров, что может весьма отрицательно сказываться на формировании и развитии детского организма.

В Азербайджане в последние десятилетия XX в. перечисленные проблемы стояли очень остро. Огромные площади засеивали хлопчатником, который обрабатывался раньше печально известным препаратом ДДТ, а в настоящее время — не менее опасными инсектицидами сложной органической природы. Химические удобрения, в огромных количествах вносимые на поля, смываются осадками в реки и каналы, откуда население преимущественно берет воду, и без того зараженную патогенными микроорганизмами, для питья и приготовления пищи. Обширные поля виноградников обрабатывают раствором медного купороса, после чего созревший виноград, не пройдя никакой обработки, поступает в продажу или на винодельческие заводы.

Качество вина, получаемого из такого "сырья", вызывает большое сомнение.

158

Во многих районах Азербайджана распространена патология щитовидной железы, связанная с йодной недостаточностью в окружающей среде, особенно в почве и воде. Показатели заболеваемости растут, если к этому добавляются антисанитарные бытовые условия, недостаточное и однообразное питание, дефицит витаминов. Зобная эндемия распространена в основном в предгорных полосах Большого и Малого Кавказа, в районах расположенных на северном и южном склонах Кавказских гор (Кусары, Куба, Закаталы, Белоканы). Таким образом, очаги зоба чаще всего находятся в предгорных районах, на высоте 500—600 м над уровнем моря. В качестве профилактики и лечения заболевания жителей снабжают йодированной солью; так как они привыкли пользоваться каменной солью, добываемой в Нахичевани, но морскую принимают неохотно¹⁶. В данном случае приверженность традиции отрицательно сказывается на здоровье популяции.

Данные по среднесуточному набору продуктов азербайджанцев и русских старших возрастных групп, собранные сотрудниками Института геронтологии АМН Украины в молоканском селе Ивановка Исмаиллинского р-на Азербайджана, представлены в таблице¹⁷.

Анализ основных нутриентов (белки, жиры, углеводы) и энергетической ценности традиционных рационов старших возрастных групп показывает, что их отличает довольно низкий уровень калорийности; содержание белков растительного и животного происхождения в пище русских старожил, особенно лиц пожилого возраста, тоже ниже нормы. В пище русских преобладают жиры растительного происхождения, у азербайджанцев — животного, что, по-видимому, обусловлено их преимущественной ориентацией на животноводство.

Медики считают, что особенности рациона русских старожил могут способствовать повышению чувствительности организма к стрессам, развитию патологии сосудов головного мозга, а это, в свою очередь, приводит к увеличению среди русских процента сердечно-сосудистых и нервных заболеваний и к более интенсивно протекающему у них процессу старения.

Отмечаемый медиками более высокий (по сравнению с коренным населением) уровень заболеваемости среди русского старожильческого населения¹⁸ обусловлен, по-видимому, частичной дезадаптацией. В отличие от русского коренное население, без-

**Среднесуточный набор продуктов
азербайджанцев и русских пожилого
и старческого возраста (г/сутки)**

Продукт	Азербайджанцы		Русские	
	Возраст			
	60— 74 го- да	75— 89 лет	60— 74 го- да	75— 89 лет
Хлебопродукты	403,2	346,5	344,7	279,1
Крупы и зернобобовые	4,9	4,0	23,5	14,5
Макаронные изделия, мука	30,8	39,2	22,4	9,5
Кукуруза, фасоль	20,8	11,8	3,0	6,1
Овощи	191,8	144,9	159,5	149,6
Картофель	167,3	97,7	136,8	55,8
Фрукты	362,8	403,8	104,8	137,6
Сахар, мед	41,6	35,8	62,4	63,2
Масло сливочное	29,7	23,4	22,0	20,6
Масло растительное	—	—	18,9	10,6
Молоко и кисломолоч- ные напитки	382,4	364,5	93,6	104,6
Творог	28,3	28,8	13,4	18,1
Мясо и мясопродукты	96,9	27,2	77,6	55,3
Яйца	13,6	16,0	18,2	16,0
Рыба и рыбопродукты	—	—	8,1	0,63

условно генетически адаптированное к окружающей среде, оказалось более устойчивым к негативным изменениям в системе экологических взаимосвязей, которые произошли на протяжении жизни двух последних поколений. Русские же старожилы, с самого начала жизни в Закавказье вынужденные приспосабливаться к неблагоприятным и, что немаловажно, непривычным для них факторам среды — к повышенному уровню ультрафиоле-

тового излучения, высоким температурам, электромагнитным факторам, а в горных районах к резким колебаниям среднесуточной температуры, за исторически короткий срок не успели к ним адаптироваться¹⁹.

160

Обострение в последние годы экологической ситуации наряду с экономическими трудностями и возросшей в связи с межнациональными столкновениями в Закавказье социальной напряженностью, по всей видимости, в большей степени сказалось на русском населении, как наименее адаптированном. Традиционное питание наряду с рядом других факторов оказалось наиболее эффективным механизмом адаптации. Это подтверждается как его высокой сохранностью по сравнению с другими элементами материальной культуры русских старожилов, так и сравнительно низким (8,8% по сравнению с 28,6% у азербайджанцев) процентом желудочно-кишечных заболеваний у русских крестьян.

Традиционное питание и продолжительность жизни

И с научной и с практической точки зрения важно знать, как происходил отбор определенных элементов питания, методов их обработки и потребления. Результаты подобных исследований могут служить основой ретроспективного анализа условий жизни и питания населения в различных регионах. Такой анализ был проведен, например, для выявления факторов долгожительства²⁰. При этом мы исходили из тех соображений, что феномен долгожительства наряду с другими причинами может являться следствием каких-то особых экологических взаимосвязей людей с природой, важнейшая составляющая которых — система питания.

Известно, что азербайджанское, особенно сельское, население, характеризующееся высоким процентом долгожителей, отличается традиционными и взаимосвязями со средой. Поэтому проблема питания в связи с изучением феномена долгожительства рассматривается нами в рамках этнической экологии. По В.И. Козлову, «этническая экология — научная дисциплина, расположенная на стыке этнографии с экологией человека и имеющая зоны перекрытия с этнической географией, этнической антропологией и этнической демографией. Она ставит своей задачей изучение особенностей традиционных систем

жизнеобеспечения этнических групп и этносов в целом в природных и социокультурных условиях их обитания, а также влияния сложившихся экологических взаимосвязей на здоровье людей; изучение специфики использования этносами природной среды и их воздействия на эту среду, традиций рационального природопользования, закономерностей формирования и функционирования этноэкосистем”²¹.

На наш взгляд, изучение питания является частью следующих задач, которые поставлены перед этнической экологией:

- изучение особенностей традиционных систем жизнеобеспечения этнических групп и этносов в целом в природных и социокультурных условиях их обитания;
- изучение влияния сложившихся экологических взаимосвязей на здоровье людей;
- изучение специфики использования этносами природной среды и их воздействия на нее.

Мы рассматриваем лишь некоторые компоненты традиционных систем питания, а именно те, которые могут быть проанализированы с точки зрения концепции этнической экологии. Нам будет интересно прежде всего повседневная пища сельского населения, а освещение таких вопросов, как ритуальная, обрядовая и праздничная кухня, уйдет на второй план.

Как известно, в ведении домашнего хозяйства главная роль принадлежит женщине. Особенно это касается тех районов, в которых процент женщин, занятых в общественно-полезном труде, сравнительно низок. Женщины смотрят за домом, следят за тем, чтобы дети и старики получали соответствующую их возрасту пищу, поддерживают и передают следующим поколениям традиции питания. Формирование навыков приготовления пищи издавна являлось важной составляющей процесса воспитания девочек в сельских семьях, особенно в тех, где матери работают.

Информаторами мы выбирали женщин-домохозяек, на которых лежит обязанность готовить на всю семью. При этом возраст интервьюируемой не имел решающего значения. Как правило, это женщины среднего и пожилого возраста. Но бывают исключения: так, однажды в Азербайджане я столкнулась с тем, что 14-летняя девочка готовила пищу на семью из девяти человек.

Для традиционного питания сельских жителей Азербайджана характерна молочно-растительная основа при умеренном использовании мясных продуктов. В чем состоят особенности повседневной пищи азербайджанцев как составляющей традици-

онной системы жизнеобеспечения данной этнической группы? Прежде всего следует сказать о молочных продуктах. В каждом приусадебном хозяйстве, как правило, есть несколько голов крупного и мелкого рогатого скота, молоко которого идет в пищу данной семьи. По нашим полевым материалам, в Уджарском, Зардобском и Ахсуинском районах в пищу в основном употребляется коровье, буйволиное и овечье молоко. Предпочтение отдают буйволиному молоку, как более жирному. Все молоко, полученное от разных видов животных, смешивают, а затем кипятят. В цельном виде его употребляют обычно во время завтрака, по одному-два стакана на человека, особенно его предпочитают дети и старики. Оставшееся молоко заквашивают небольшим количеством ранее приготовленного кислого молока, получая гатых, аналогичный армянскому мацуну и грузинскому мацони.

На семью из восьми человек ежедневно заквашивают два казана по 7 л, получая 14 л гатыха. На вопрос, как делают закваску для гатыха, если от предыдущей порции кислого молока ничего не остается, несколько информаторов ответили следующее: в кипяченое молоко, предварительно охлажденное приблизительно до температуры 36°, добавляют одну из четырех заквасок:

- кусочек сливочного масла собственного приготовления;
- столовую ложку кипяченой (предпочтительно родниковой или профильтрованной через известняковый фильтр) воды;
- несколько свежесорванных веточек тутовника;
- каплю лимонного сока на стакан молока.

Через сутки эту закваску выливают в казан.

Чаще всего гатых, как уже отмечалось, заквашивают небольшим количеством оставшегося кислого молока. В случае его отсутствия применяют один из перечисленных выше способов либо берут немного гатыха у соседей, при этом обязательно дают им взамен соль. Вообще почти все молоко, получаемое в хозяйствах Уджарского, Ахсуинского и Зардобского районов, идет на приготовление гатыха, который используется в натуральном виде, а также служит субстратом для приготовления других традиционных молочных продуктов. В то же время в Шекинском р-не семьи зачастую покупают молоко и сыр в магазине, причем молоко целиком перерабатывают в масло. Похожая ситуация складывалась и в Агдамском р-не.

Как показывают наши полевые материалы, чаще всего в пищу идет гатых, полученный из снятого молока, а пенки — каймак — употребляют в свежем виде или добавляют к гатыху при сбивании масла. Это увеличивает выход последнего. Пенки —

любимое блюдо детей и стариков, их поливают медом и подают на завтрак.

Из гатыха делают и сыр пендир. Гатых доводят до кипения, иногда в конце добавляют немного айрана. Через 10 минут содержимое казана переливают в полотняный мешок и дают стечь. Сухой остаток выкладывают на специальную тростниковую циновку, через которую сыворотка стекает в плоское блюдо — чатан. Затвердевшую массу режут на куски, получая сыр пендир. Иногда в пендир добавляют семена “черной воды” (кара чорэк оту). В Уджарском и Зардобском районах хозяйки предпочитают делать пендир из смеси коровьего и буйволиного молока, а в Агдамском лучшим считается пендир из овечьего молока. Реже для его приготовления используют козье молоко.

163

Гатых, приготовленный из цельного молока, наливают в традиционную глиняную маслобойку (нэгрэ), добавляют воду и сбивают масло; иногда масло сбивают из молока. В одном из селений Ахсуинского р-на в июле 1983 г. мы наблюдали интересный случай применения бытовой техники (в данном случае это была стиральная машина) в традиционном хозяйстве. В стиральную машину наливают предварительно прокипяченное молоко и сепарируют сливки, которые накапливают обычно в течение недели и хранят на холоде или в холодильнике (если он имеется). Накопленные сливки помещают в негрэ, добавляют к ним воду и сбивают масло. Из 5 л сливок обычно получают 0,5 кг масла. Масло, как правило, перетапливают, солят и хранят на холоде в стеклянных или глиняных глазурованных сосудах.

Сыворотку разбавляют водой, солят и охлаждают, получая айран — традиционный прохладительный напиток, используемый преимущественно в теплое время года. В грузинской кухне айрану соответствует до, в армянской — тан. Зимой айран идет в основном на приготовление творога — шора. Айран, нагретый до кипения, ставят на сутки в прохладное место. Осевшую на дно массу кладут в холщовый мешок под гнет. В готовый шор кладут укроп и соль. Из 10 л айрана получается 2 кг шора, который, как и пендир, хранится в моталах — бурдюках из овечьей шкуры.

Так как в пищевом рационе азербайджанцев молоко и молочные продукты издавна занимают много места, возникла необходимость их обработки в целях увеличения сроков хранения, особенно летом. К таким способам обработки молочных продуктов относится изготовление всевозможных сыров, а также сухой сыворотки (гуруд). Способ выработки гуруда прост: айран процеживают в тканевых мешках, сильно отжимают и из полученной

гущи (сузме) катают шарики. Гуруд сушится на особой подставке и хранится в мешках. При размалывании шариков получается порошок белого цвета, который хорошо растворяется в воде. Гуруд для длительного хранения также помещают в мотал.

Таким образом, азербайджанская традиционная кухня очень рационально использует молоко и молочные продукты. В пищу идет даже молозиво, которое отличается от молока повышенной кислотностью, большим содержанием сухих веществ и витаминов, иммунных тел и антитоксинов.

В первый день после отела из молозива готовят агыз: на 0,5 л молозива добавляют 0,5 л молока и упаривают на медленном огне в течение часа. На второй и третий день из молозива, уже не добавляя молока, готовят буламу.

Для азербайджанской кухни очень характерен кисломолочный суп — довга, компонентами которого, кроме гатыха или айрана, являются рис, горох, мука, а также набор трав: лебеда, укроп, кишнец, мята, базилик, шпинат, пастушья сумка, мокрица. На 1 л айрана добавляют 100—150 г муки. Иногда в довгу разбивают 3—4 яйца. Подают довгу обычно в теплом виде. Подругому готовится атлама: в гатых добавляют немного воды, зеленый лук, огурцы, рэйхан, соль. Употребляют атламу в холодном виде. Довга и атлама — традиционно повседневные блюда, особенно в теплое время года, практически во всех обследованных нами районах. Кроме того, гатых с толченым чесноком подают ко многим блюдам, а без чеснока — в конце обеда, особенно после жирной тяжелой пищи.

Пищевая и биологическая ценность молока заключена в оптимальной сбалансированности его компонентов, их легкой усвояемости и высокой степени используемости для построения новых клеток, что делает молоко незаменимым продуктом питания. Особенно это касается крайних возрастных категорий — детей и людей преклонного возраста. Жиры молока содержат дефицитную арахидоновую кислоту и встречающийся только в молоке белково-лецитиновый комплекс. Углеводы молока представлены своеобразным сахаром — лактозой, ни в каких других продуктах не встречающейся. Кальций молока из всех существующих в природе наиболее усвояемый. Общая сбалансированность всех веществ, входящих в состав молока, характеризуется антисклеротической направленностью, которая оказывает нормализующее действие на уровень холестерина в крови.

Особенно высокими пищевыми и энергетическими свойствами обладает буйволиное и овчье молоко²². Его потребление ши-

роко распространено в быту сельских азербайджанцев. Так, овечье молоко имеет большее по сравнению с коровьим содержание белка и в особенности жира, что обуславливает его большую калорийность. Молоко буйволицы содержит почти в 2 раза больше жира и в 1,5 раза больше белка, чем коровье. Молочные глобулины обладают антибиотическими свойствами, будучи фракцией сывороточных белков, в которую входят антитела. Носителями иммунологических свойств являются эвглобулины и псевдоглобулины. В белке сыворотки молока содержится около 10% эвглобулина и псевдоглобулина, в молозиве их количество резко возрастает, достигая 90%.

Усвояемость молочнокислых продуктов выше, чем таковая молока. Под действием желудочного сока белок молока коагулирует в виде крупных плотных частиц, а при приготовлении молочнокислых продуктов под влиянием молочной кислоты образуются мелкие хлопья более доступные действию ферментов пищеварительного тракта. Диетические и лечебные свойства некоторых кисломолочных продуктов общеизвестны. Молочнокислые бактерии (особенно ацидофильная палочка) легко перевариваются в кишечнике людей и, являясь антагонистом гнилостной микрофлоры кишечника, подавляют ее жизнедеятельность и тем самым оказывают благотворное действие на организм человека.

Очень ценный продукт, получаемый путем молочнокислого брожения, — творог. Его особая физиологическая ценность определяется аминокислотным составом белка, содержанием липотропных веществ (метионин и холин), большим количеством солей кальция²³.

Следует подчеркнуть, что необыкновенное разнообразие молочных и кисломолочных продуктов и способов их переработки, которые имеют место в азербайджанской традиционной кухне, ведет практически к полной утилизации белков молока, являющихся наиболее ценными белками животного происхождения. В особенности это относится к белкам молочной сыворотки, которые в процессе промышленной переработки молока зачастую теряются, идут в отходы. Кроме того, известно, что белок пшеницы не идеален для питания, так как в нем мало лизина и триптофана — двух важнейших незаменимых аминокислот. Это обстоятельство приобретает особое значение при таком широком употреблении в пищу пшеничного хлеба, как это имеет место у азербайджанцев. Полная же утилизация белков молока при потреблении традиционной пищи позволяет компенсировать этот существенный недостаток.

Переходя к анализу потребления хлеба и зернобобовых продуктов, следует сказать, что на территории Азербайджана зафиксированы различные виды тендиров для выпечки хлеба: дойле тендир, бадлы тендир и кэрич тендир²⁴. В обследованных нами районах распространен в основном бадлы тендир, стены которого обкладывают керамическим жгутом — бадом.

Хлеб выпекают из пшеничной муки (ячмень, просо и полба вышли из употребления и используются только на корм скоту). Тесто (мука, вода, соль и дрожжи) после замеса подходит в течение трех часов, затем его выпекают в тендире. Как правило, тендир расположен на хозяйственном дворе, в некотором удалении от жилых построек (во избежание пожара). Перед тем как печь хлеб, тендир топят сушняком в течение получаса. За 15 минут хозяйка выпекает 16—17 чуреков из расчета на семью, состоящую из 12 человек. Этого хлеба хватает на три дня. Вес каждого чурека приблизительно 1 кг. Хлеб хранят в кастрюле с плотно закрытой крышкой. Таким образом, в день на человека приходится около 500 г хлеба. Кроме того, пшеничная мука используется для приготовления лапши, пельменей, пирогов, первых и вторых блюд.

Хлеб и мучные продукты являются основным источником растительного белка и углеводов, а также витаминов группы В и минеральных солей. За счет зерновых продуктов обеспечивается не менее 40% суточной потребности организма человека в белке.

Основная ценность зерновых продуктов заключается в высоком содержании в них углеводов, которые представлены главным образом в виде крахмала. При обычном смешанном питании только за счет зерновых продуктов в течение суток организм получает около 1600 мг фосфора и 2000 мг магния, которые в значительной степени удовлетворяют потребность человека в этих веществах. В 100 г зерновых продуктов содержится 0,4—0,7 мг тиамина, около 0,2 мг рибофлавина и 2—5 мг ниацина²⁵. Дефицит лизина и триптофана в белке пшеницы, как уже отмечалось, компенсируется за счет более полного усвоения белков молока.

Особое место отводится в азербайджанской кухне бобовым (в основном это горох и фасоль). Их используют для приготовления первых и вторых блюд как повседневного, так и праздничного рациона. Содержание белка в них достигает 23% (по сравнению с 10—12% в зерновых культурах), жира — 2%, углеводов — 60%.

Что касается животного белка, то в Уджарском, Зардобском и Ахсуинском районах в пищу употребляют в основном говядину

и баранину, а также телятину, очень редко — козлятину, которую считают менее вкусной и менее престижной. Ни при каких условиях в пищу не идет мясо буйволов и, конечно, свинина. Последний продукт — ввиду религиозных запретов. Вообще, по нашим полевым материалам, наиболее престижной и желательной считается баранина, но в быту сельские азербайджанцы чаще употребляют в пищу мясо домашней птицы. Баранина и говядина поступают на стол как из своего хозяйства, так и через госторговлю.

Мясо и мясные блюда занимают весьма значительное место в пищевом рационе азербайджанцев. Так, некоторые долгожители уверяли нас, что самой любимой их пищей является именно мясная. Но на практике, особенно в теплое время года, мясной рацион довольно ограничен. Так, в среднем на семью приходится приблизительно 3—4 кг мяса в неделю, причем, как правило, это мясо птицы. В пищу идет вареное, запеченное и жареное мясо. Жарят его, как правило, на топленом масле. Варка и тушение — самые распространенные способы тепловой обработки мясных продуктов. По традиции самый престижный способ приготовления мяса — запекание его на вертеле. По-видимому, этот способ и один из наиболее древних. Шашлык из мяса или птицы не только ритуальное и гостевое блюдо, но и любимая пища сельских жителей, а также пастухов.

Мясо содержит такие белки, как миозин (около 50%), актин (около 15%), глобулин (около 20%). Из минеральных веществ преобладают калий, фосфор, железо. Значительно меньше в нем натрия и кальция. В мясе есть почти все витамины, причем некоторых из них в существенных для организма количествах. Эти данные позволяют считать мясо одним из важнейших продуктов питания.

Среднее содержание белка в мясе домашней птицы составляет около 18—20%; в мясе индеек содержание белка наиболее высокое — 24,7%. По аминокислотному составу белки мяса птицы относятся к высокоценным, содержащим все незаменимые аминокислоты, сбалансированные в оптимальных соотношениях. Они в больших количествах содержат стимулирующие рост аминокислоты — триптофан, лизин, аргинин. Особенно много в мясе птицы глютаминовой кислоты, которая принимает активное участие в освобождении организма от продуктов распада белка, прежде всего от аммиака.

Жиры мяса птицы богаты ненасыщенными жирными кислотами, что делает их биологически активными. Высокое содержание непредельных жирных кислот определяет их низкую температуру

плавления, а следовательно, более легкую перевариваемость и усвояемость. При оценке минерального состава куриного мяса сравнительно с говядиной можно отметить, что куриное мясо содержит в 3 раза больше железа и несколько богаче фосфором и серой. Оно является ценным источником витаминов группы В, особенно витамина В₁₂, фолиевой кислоты и никотинамида²⁶.

В качестве основы для приготовления первых блюд, как правило, используются мясные или костные бульоны. Первые блюда азербайджанской кухни по своей консистенции более концентрированные и густые, чем известные нам супы, так как содержат небольшое количество бульона. Другая особенность азербайджанских жидких кушаний — заправка мелко нарезанным курдючным жиром, а также сдабривание разными специями и пряностями.

Определенное место в пищевом рационе азербайджанцев занимает рыба, главным образом среди населения, проживающего в районах, прилегающих к Каспийскому морю и к рекам, в него впадающим. В Каспии вылавливают различные виды сельди, а также каспийского лосося, осетра, севрюгу, белугу, кутума, судака и других рыб. Вокруг Куры и Аракса много озер и заполненных водой низин, где идет нерест и выкормка воблы, сазана, леща, щуки, сома, судака. После зарегулирования стока Куры большинство придаточных водных систем высохло и площадь нерестилищ сократилась, что привело к уменьшению уловов.

В традиционной азербайджанской кулинарии существовал запрет на употребление в пищу рыбы без чешуи (осетровых, например). В настоящее время его соблюдают в основном люди старшего поколения. Рыбу жарят на вертеле, варят из нее уху, вялят и коптят.

Для повседневной азербайджанской кухни характерно умеренное по сравнению с кухней других закавказских народов употребление пряностей (черный и душистый перец, имбирь, гвоздика, ваниль, шафран, сумах). Шафран добавляют в плов, пити, халву, тмин — в шор. Лавровый лист, черный перец и уксус используют для приготовления маринада. Из перебродившего сока зеленого винограда делают виноградный уксус, а из гранатового сока — нар шараб.

Наряду с употреблением традиционных, широко распространенных среди азербайджанцев напитков (чай, айран, шербет) можно отметить некоторый рост в последнее время потребления спиртного (водки, коньяка и некоторого количества виноградных вин), его прежде совершенно не было.

Таким образом, повседневная пища сельских азербайджанцев в большой степени сохраняет традиционные черты. В ней, как и в конце XIX — начале XX в., преобладают зернобобовые и кисломолочные продукты, а также продукты растительного происхождения при значительной доле мясных блюд.

Теперь рассмотрим, как влияют сложившиеся экологические взаимосвязи и традиционное питание сельских азербайджанцев на их здоровье. О патологии щитовидной железы, обусловленной йодной недостаточностью, уже говорилось. Известно вредное воздействие рафинированных продуктов на человеческий организм. Раньше азербайджанцы выжимали растительное масло из семян масличных растений “по старинке”, при этом оно содержало очень много сопутствующих веществ, или, как теперь говорят, структурной информации²⁷. В наше время масло извлекают органическими растворителями, после чего необходимо их удаление, такая технология “уносит” много ценных компонентов из этого очень полезного продукта.

Еще сравнительно недавно потребность в сладком удовлетворялась за счет плодов, фруктов, меда и других даров природы. В последние десятилетия XX в. население перешло на очищенный сахар, содержащий 99,7% сахарозы. Организм очень быстро им насыщается, и, когда выходят из строя компенсаторные механизмы, возникает опасность сахарного диабета. В сельских районах Азербайджана до некоторой степени сохраняются традиции употребления фруктов, сухофруктов и меда как заменителей сахара. Но и здесь мы отметили опасную тенденцию: рафинированный сахар вытесняет эти полезные заменители.

В последнее время, несомненно, возросло потребление продуктов фабричного изготовления, в том числе кондитерских изделий, в селениях (в основном равнинных), расположенных близко от крупных райцентров. В целом в Азербайджане потребление сахара с 1950 по 1965 г. возросло более чем в 5,4 раза, кондитерских изделий — более чем в 2,5 раза²⁸.

В традиционном питании азербайджанцев особая роль принадлежит чаю, который не только используется как напиток, прекрасно утоляющий жажду, но и является непременной составляющей любой трапезы. Чай подается не только в конце, но и в начале сколько-нибудь значительного приема пищи. Систематическое употребление свежезаваренного чая способствует накоплению витамина С в печени, почках, селезенке, надпочечниках, что облегчает работу этих органов у здорового человека и помогает быст-

рее излечивать их в случае заболевания. В особенности это важно в условиях жаркого климата Азербайджана, когда под воздействием высоких температур витамины быстро разрушаются.

Чай вызывает расширение кожных пор, содействует интенсивному потоотделению, а это, в свою очередь, снижает поверхностную температуру кожи, предотвращая тепловой удар. На Р-витаминном эффекте катехинов основано использование чая (в первую очередь зеленого) против разного рода лучистых воздействий: при солнечных ударах, кварцевых ожогах²⁹. Таким образом, ясно, что чай очень полезен, особенно в условиях жаркого климата, который, кстати, распространен на половине территории Азербайджана (равнины и предгорные зоны).

Не вызывает сомнения тот факт, что целебные свойства чая в значительной мере зависят от качества воды, используемой для заварки. Как правило, сельские жители равнин воду берут из рек, обводных каналов, артезианских скважин, отстаивают ее и процеживают через известняковый фильтр. В горах воду забирают из источников, наполняя ею традиционные сосуды для переноски воды. Широко используют также воду минеральных источников. К сожалению, за неизменением достоверных данных мы не можем подробно проанализировать качественный состав питьевой воды. Отметим лишь, что санитарное состояние источников водоснабжения крайне неудовлетворительное, и это, безусловно одна из причин сравнительно широкого распространения желудочно-кишечных заболеваний. В ряде населенных пунктов в связи с изменением водоснабжения и уменьшением содержания фтора резко возросла поражаемость зубов кариесом³⁰.

Что касается зависимости традиционного питания от специфики использования этносами природной среды, подчеркнем следующее: наиболее четко эта зависимость проявлялась в первобытном обществе как на стадии охоты и собирательства, так и на начальной стадии земледелия и животноводства, когда использовались растения и животные, распространенные в местной флоре и фауне³¹. Богатство Восточного Закавказья как пернатыми, так и млекопитающими животными еще со времен глубокой древности обусловило значительную роль охоты в хозяйстве местного населения. При археологических раскопках древних поселений и погребений в Азербайджане были найдены костные остатки не только домашних животных и птицы, но и диких — джейранов, оленей, кабанов и птиц. И в наши дни в некоторых районах республики существенной добавкой к столу является мясо диких животных (джейрана, горного козла, тура), а также мясо фаза-

нов, турачей, куропаток, перепелок, диких гусей и уток. Все долгожители, с которыми довелось беседовать, отмечали падение численности диких животных и птиц, что, вероятнее всего, объясняется сокращением их естественных угодий в связи с хозяйственной деятельностью.

Весьма важную роль в повседневной пище сельских азербайджанцев всегда играли дикорастущие растения. Вплоть до недавнего времени сохранялось сезонное распределение пищи, в частности дикорастущих растений, особенно весной, когда подходили к концу зимние запасы и резко ощущалась нехватка витаминов, и в неурожайные годы. Наибольшее количество видов отваривали, например сахаристые корни козлородника, луковицы птицемлечника плосколистного, молодые стебли купены многоцветковой, листья щавеля и особенно богатый слизью отвар портулака. Значительно меньшее количество видов ели сырыми. В качестве салата использовали молодую зелень крапивы, кислого щавеля, пастушьей сумки, кресс-салата. Весной пекли традиционные пирожки (кутабы) из пшеничной муки с начинкой из мелко нарезанной зелени различных дикорастущих травянистых растений, тушенной на растительном масле.

Летом резко снижалось количество потребляемых дикорастущих растений, заменяемых молочным столом. В это время года дикорастущие в основном заготавливали на зиму (засаливали или сушили). В наибольших количествах засаливали "пэки" — листовые черешки гипомаратрума и других зонтичных. Сушили листья двух видов щавеля, чабрец, рэйхан, кузинию крупнокорзинчатую, эфиопский шалфей и другие травы.

Осенью дикорастущие снова начинали играть важную роль в рационе; но это, как правило, были уже не травянистые части растений, а их плоды. Тогда же начиналась заготовка плодов на зиму и весну. Из алычи варили кислую пастилу — "турш-лаваш". Из плодов кизила делали уксус; сушеным приправляли первые и вторые блюда, равно как высушенными и протертыми плодами сумаха приправляли мясные кушанья. На варенье шли мелкие плоды дикого терна и тутовника.

Многие дикорастущие растения являются одновременно лекарственными или тонизирующими. Будучи сами по себе малокалорийными, они содержат большое количество биологически активных веществ и витаминов. Систематическое поступление их в организм человека в сочетании со сравнительно низкокалорийной пищей, несомненно, способствует лучшему приспособлению к экстремальным условиям окружающей среды.

Каких-то качественных различий в потреблении продуктов населением отдельных областей Азербайджана не наблюдается. Не так много потребляется фруктов и овощей в средне- и высокогорьях, особенно в местах, не имеющих хороших связей с рынками. Так как для низкогорно-предгорной зоны Большого Кавказа характерна традиционная приверженность садоводству, в этих местах велико потребление фруктов — груш, яблок, а в предгорных равнинах — гранатов. Правда, в послевоенное время площади садов значительно сократились. Многие селения предгорно-низкогорного пояса целиком переориентированы на выращивание винограда, они составляют большую часть селений Азербайджана.

Попробуем проанализировать некоторые элементы традиционного рациона с точки зрения их геродиетических свойств. При первом взгляде на проблему может создаться впечатление, что в современной науке о питании решены все основные вопросы. Разработаны определенные нормы потребления белков, жиров, углеводов, а также калорий, придерживаясь которых человек будет рационально питаться. Однако это далеко не так. Достаточно сказать, что эти нормы в разных странах сильно различаются. Как правило, они представляют собой некие средние величины, не учитывающие национальные и экологические особенности разных регионов.

Среди специалистов нет единого мнения по вопросу влияния того или иного рациона на здоровье человека вообще и пролонгирование жизни в частности. Так, по данным Д.Ф. Чеботарева, 8,4% обследованных долгожителей бывшего СССР придерживались вегетарианской диеты, в более молодых группах населения этот процент существенно ниже³². Отсюда делается вывод, что у вегетарианцев выше шансы дожить до преклонного возраста. Действительно, наши полевые материалы свидетельствуют о том, что азербайджанские долгожители 40—45 лет назад были вынуждены ограничить свой рацион молочно-растительными продуктами. Весьма вероятно, что это тоже сыграло свою роль в появлении так называемого “скачка долгожительства”³³, наблюдаемого, по переписи 1979 г., наряду с таким важным фактором, как “экологически чистая” пища, которая была доступна данному поколению долгожителей практически на всем протяжении его жизни.

В растительной пище содержатся активные компоненты, необходимые для жизнедеятельности человека. Она обладает следующими преимуществами: более высоким содержанием некото-

рых витаминов и минеральных веществ, благоприятным соотношением К/Na, способствующим профилактике гипертонической болезни; кроме того, растительные белки наряду с пектинами и аскорбиновой кислотой обладают противоатеросклеротическим действием. Растительные рационы обеспечивают организм щелочными веществами. При вегетарианстве менее выражены гнилостные процессы в кишечнике, по всей видимости, гнилостная флора кишечника подавляется эфирными маслами и другими компонентами растительной пищи³⁴.

Как известно, дефицит балластных веществ в питании является одним из факторов, обуславливающих развитие ряда заболеваний: дивертикулеза и рака прямой кишки, диафрагмальной грыжи, желчнокаменной болезни, сахарного диабета, ожирения, атеросклероза. И наоборот, применение диеты, обогащенной овощами в качестве основного лечебного агента при хронических заболеваниях пищеварительных органов, дает очень хорошие результаты³⁵. При этом на пищеварительный тракт действуют не только балластные вещества, но и витамины, минеральные вещества, эфирные масла и органические кислоты. Они воздействуют как на бактериальную флору, так и на общий обмен веществ.

Особенно значительна в растительном рационе роль чеснока (*Allium sativum*) и лука (*Allium cepa*). По-видимому, их начали выращивать в Центральной Азии еще в доисторическую эпоху. В написанном примерно в 1550 г. до н.э. египетском папирусе "Кодекс Эберса", посвященном медицине, в 22 из более чем 800 рецептов чеснок упоминается как эффективное средство при различных заболеваниях сердца, при головной боли, а также при глистах, укусах насекомых и даже при раке. Во время первой и второй мировых войн чеснок использовали как антисептик для предупреждения гангрены. Было показано, что, даже разбавленный в 125 тыс. раз, сок чеснока подавляет рост ряда болезнетворных бактерий. Лук и чеснок обладают и антитромбозным действием. В 70-е годы XX в. проводились работы, в ходе которых выяснилось, что масла, выделенные из лука и чеснока, препятствуют агрегации тромбоцитов. Последующие эксперименты показали, что в качестве антитромбозного агента айонен (вещество, выделенное из чеснока) не менее активен, чем аспирин³⁶.

Большой интерес представляют данные о воздействии активного ингредиента различных сортов перца — капсаицина на обмен веществ. Включение в рацион экспериментальных животных 5% красного перца (или 15 мг % капсаицина) вызывает снижение концентрации общих и нейтральных липидов и холестерина в

печени³⁷. Капсаицин стимулирует моторику желудка, не влияя на секрецию. При однократной местной аппликации это вещество вызывает раздражение кожи и слизистых, но при постоянном системном или местном применении способствует понижению чувствительности к внешним воздействиям. Особое внимание обращает на себя гипотермический эффект капсаицина, что имеет важное значение для районов с жарким климатом³⁸.

Несмотря на все перечисленные достоинства, употребление только растительной пищи ведет к ряду нежелательных сдвигов в обмене веществ. Дело в том, что растительная пища характеризуется полным отсутствием витамина В12, относительно низким содержанием белков и их неблагоприятным аминокислотным составом, выражающимся в дефиците ряда незаменимых аминокислот (лизина, треонина и др.). Сырая растительная пища плохо поддается действию пищеварительных ферментов³⁹. Кроме того, растительные белки в отличие от белков мяса менее способны участвовать в строительстве животных клеток и поддерживать процессы их роста и развития.

Важнейшее свойство организмов, благодаря которому они сохраняются и развиваются в процессе эволюции, — это способность оставлять потомство достаточной численности. С одной стороны, употребление наряду с растительным и такого белка, который способствовал бы быстрейшему росту и размножению, т.е. белка мяса, давало нашим предкам определенное преимущество перед теми, кто оставался на чисто растительной диете. Доисторический человек стал охотником-собирателем и перешел на смешанную пищу. С другой стороны, известно, что рационы с пониженной калорийностью и уменьшенным содержанием белка способствуют пролонгированию жизни экспериментальных животных при условии, что организм обеспечен витаминами и минеральными солями. Экстраполяция этих и им подобных данных на человека требует большой осторожности, так как они получены в условиях экстремального воздействия с точки зрения современной геродиетики⁴⁰.

* * *

Возвращаясь к полевым материалам, еще раз подчеркну, что повседневная пища азербайджанцев в большинстве обследованных районов сохраняет архаические черты. Как правило, в ней преобладают зернобобовые и кисломолочные продукты, а также растительные и мясные.

Что касается половозрастных различий в питании, то в наше время они практически сошли на нет. Обычай, когда женщины

приступали к приему пищи после мужчин, в повседневном быту ушел в прошлое. Его следы иногда обнаруживаются в ритуальных и гостевых трапезах.

Пожилые люди и даже долгожители не обнаруживают каких-либо пищевых предпочтений. Напротив, в беседах с нами они нередко подчеркивали, что ни в чем себе не отказывают и питаются сообразно сложившимся привычкам. Весьма вероятно, что именно эти привычки и особенности рациона того или другого этноса, остающиеся практически неизменными на протяжении жизни одного поколения, влияют на формирование того адаптивного типа, который со временем складывается в долгожительскую популяцию. В данном случае, по-видимому, большее значение имеет не то, что и как едят, а соответствие поступающих с пищей веществ сформировавшимся в процессе эволюции адаптационным механизмам.

175

Механизмы передачи этнокультурной информации

Начиная с первых лет жизни в Закавказье русские переселенцы контактировали с коренными народами. Результат этих контактов — значительное взаимное влияние традиционных культур жизнеобеспечения, которое с годами усиливалось. Межэтнические контакты осуществлялись в самой разнообразной форме и явились главным механизмом передачи этнокультурной информации, которая, безусловно, способствовала успешной адаптации контактирующих этносов.

На первых порах переселение русских крестьян в Закавказье не сказалось на их традиционном хозяйстве. Русские села были преимущественно моноэтническими⁴¹, что вело к консервации традиционной для русских крестьян материальной культуры и особенностей хозяйственной деятельности. Но уже на этом этапе закладывались основы будущих тесных межэтнических взаимоотношений. Как уже упоминалось, это были дружеские, иногда кунакские отношения между представителями отдельных семей русских, азербайджанцев, армян. Кунаку при проезде через чужое село предоставляли кров, еду и корм для лошадей. Куначество, гарантируя неприкосновенность гостя, значительно облегчало ему контакты с другими жителями села. Услуга эта была обоюдной. Так, жившие по соседству с русским с. Новоивановка «кунаки-азербайджанцы точно так же помогали своим русским гостям в торгово-обменных операциях, найме чабанов и, что бы-

ло особенно важной и сложной услугой, в розыске угнанного у новоивановцев скота”⁴². Иногда кунакские отношения передавались по наследству — от отца к сыну.

Со второй половины XIX в. во многих русских селах стала ощущаться нехватка земель, из-за чего участились случаи аренды или покупки угодий. Арендные отношения также способствовали межэтническим контактам. Русские крестьяне арендовали у соседних кочевых обществ пастбища, иногда землю для выращивания картофеля и некоторых других культур, при этом случалось, что свои земли с виноградниками и тузовыми садами сдавали в аренду местному населению.

Русские крестьяне Геокчайского и Шемахинского уездов нанимались косить и пахать к армянам и азербайджанцам. Как работники они ценились очень высоко⁴³. В Ленкоранском и некоторых других уездах зажиточные русские крестьяне нанимали батраков из местного населения.

В условиях Закавказья роль скотоводства в хозяйстве русских поселенцев существенно возросла. В особенности это коснулось горных селений. Так, в селах Славянка, Ново-Горелое, Ново-Троицкое, Ново-Спасское Елисаветпольского уезда в конце XIX в. экономическое значение хлебопашества и скотоводства было равносильно; в большинстве русских селений преобладало хлебопашество⁴⁴. В ряде селений возникли формы отгонного скотоводства, при котором скот отгоняли зимой на равнинные (Чухурюрд, Ивановка), а летом на горные пастбища. Этот опыт русские заимствовали у соседних полукочевых групп овцеводов-азербайджанцев, сохранив, однако, оседлый образ жизни⁴⁵. Близко контактируя с ними во время кочевек, русские перенимали характерные для скотоводов способы переработки молока и приготовления молочных продуктов.

Природные условия Закавказья способствовали узкой специализации сельского хозяйства и соответственно вызывали к жизни рыночные отношения или отношения натурального обмена, которые затрагивали большинство населения данной территории. Этот обмен происходил не только между жителями гор и низменностей, но и между представителями разных народов, традиционно выращивавших разные культуры. Например, азербайджанцы Казахского уезда Елисаветпольской губ. издавна продавали армянам виноград или обменивали его на пшеницу и другие продукты. Армяне Геокчайского уезда развозили груши и яблоки по селениям хлебородных полос, где обменивали их на пшеницу и ячмень, причем фрукты оценивались одинаково по ве-

су с хлебным зерном⁴⁶. Русские поселенцы обыкновенно обменивали зерно или картофель на сухофрукты в селениях азербайджанцев-садоводов. Жители сел Воскресеновка и Никитино славились своей капустой, а новосаратовцы и новоивановцы поставляли на закавказские рынки отборную картошку.

Широко развитые отношения создавали условия для глубоких и прочных межэтнических контактов. Д.И. Исмаил-заде справедливо отмечает: "С возникновением переселенческой деревни в Закавказье судьбы русского и местного крестьянства переплетаются, их дальнейшее развитие происходит в процессе взаимовлияния во всех сферах жизни и деятельности..."⁴⁷ Этому способствовало и хорошее знание русскими местных языков. Жители некоторых русских селений настолько хорошо владели языками коренных народов, что иногда пользовались ими в разговоре между собой⁴⁸.

Более высокий жизненный уровень русских крестьян положительно сказывался на окрестном населении. Так, например, духоборцы оказывали денежную поддержку не только своим единоверцам, но и нуждающимся из числа местного населения. Как правило, это были люди, которые работали у зажиточных духоборцев в батраках и пользовались доверием в их среде⁴⁹.

Русские на Кавказе часто выполняли миротворческую, посредническую миссию во время то и дело вспыхивавших в крае межэтнических конфликтов. В 1885 г. в Шемахинском уезде эти конфликты имели характер религиозной вражды между шиитами, приходившими из Персии, и местными суннитами. Русские селения поставляли наибольшее число вооруженных всадников для конных разъездов. Один из исследователей экономического быта крестьян Закавказского края сам стал свидетелем нападения на кочевое общество Караджузлы, во время которого кочевники в течение недели прятали жен и дочерей в русском селении Маразы⁵⁰.

Пожилые крестьяне с. Ивановка рассказывали нам, что в 1905 и 1918—1919 гг. во время армяно-азербайджанских столкновений жители села (как правило, это были всеми уважаемые старики) выступали в качестве посредников, уговаривая враждующие стороны примириться. Часто это им удавалось. Но не всегда такие столкновения заканчивались мирно. Так, например, в 1918 г. под русским с. Новосаратовка произошел трехдневный бой с осаждавшими село мусаватистами. Новосаратовцы выстояли с помощью отряда из Новоивановки и окрестных армянских сел⁵¹. К сожалению, революционные годы ознаменовались резким обострением межэтнических отношений.

Наиболее тесные контакты между коренным населением и русскими поселенцами сложились в конце 50-х — начале 60-х годов XX в., когда население большинства русских селений уже было смешанным. Складывавшиеся при этом соседские, дружеские отношения в процессе совместной работы и учебы углубляли и расширяли межэтнические связи. В эти годы происходил уже не только и не столько обмен продуктами, сколько обмен информацией. Русские обучались новым для них приемам переработки и хранения молочных и мясных продуктов, которыми в совершенстве владели закавказские народы. В свою очередь традиционная закавказская кухня обогатилась ранее неизвестными ей русскими блюдами. Некоторые традиционные для русских компоненты земельного комплекса стали употребляться шире за счет введения в рацион новых для русских старожилых блюд, заимствованных из кухни кавказских народов. Набор земельных продуктов, используемых в питании русских старожилых, с течением времени также расширился за счет заимствования ряда продуктов, традиционных для народов Закавказья.

Полевые материалы свидетельствуют о том, что, живя в Закавказье, русские переселенцы из пшеничной муки, кроме хлеба, выпекали и выпекают пышки, калачи, витушки, пироги, блины, блинцы, пряники, “орешки”. Пироги и “чиненки” (пироги определенной формы) выпекают как с традиционной для русской начинкой, так и с “шишками” (мушмула), тыквой, кислым щавелем. Кроме того, русские заимствовали у азербайджанцев такие мучные блюда, как хингяль (отваренные кусочки теста, приправленные мацони с чесноком), халва, пирожки, начиненные дико-растущими травами.

Наиболее заимствования русскими в области традиционного питания приходится на ту часть системы жизнеобеспечения, которая превалировала у скотоводческих народов и основу которой составляли молочные и мясные продукты. Раньше русские пили парное молоко, но в последнее время в связи с широким распространением бруцеллеза все молоко кипятится.

Для закавказских народов характерно употребление в пищу только кипяченого молока, в то время как для русских более типичны парное молоко и продукты из некипяченого молока (простокваша, творог). Полевые материалы показывают, что там, где климатические условия Закавказья (не очень жаркое лето) позволяли, русские сохранили эту традицию. Так, в селах Ивановка, Новосаратовка и Славянка Кедабекского р-на Азербайджана, Лермонтово и Фиолетово Гугарского р-на Армении, Гореловка и

Орловка Богдановского р-на Грузии наряду с заимствованными у коренных народов способами переработки молока русские делают творог и простоквашу из некипяченого молока. В обследованном же нами с. Новоголовка Джалилабадского р-на Азербайджана в условиях жаркого климата влажных субтропиков Ленкоранской низменности русским пришлось полностью перейти на заимствованные способы переработки молока и молочных продуктов, наиболее рациональные в данных условиях.

179

Для азербайджанцев, живущих в сельской местности, издавна характерно употребление в пищу молозива, которое, как известно, богато витаминами и микроэлементами. По-видимому, это один из довольно редких примеров отрицательного влияния традиции на жизнеобеспечение. Лишение молодняка такого ценного продукта вызывало среди телят большой падеж, но инерция традиции такова, что в той или иной степени она сохранилась среди азербайджанского населения до наших дней практически во всех обследованных нами селах. В тех же селах, где азербайджанцы проживают совместно с русскими, они под влиянием последних постепенно отходят от этой традиции.

Русские переселенцы, так же как и коренные народы Закавказья, крупный рогатый скот резали весьма редко, и то в особых случаях: на свадьбу, похороны, в честь гостей. Баранину предпочитали говядине. Мясное кушанье считалось лакомством. Жители с. Ивановка переняли такие типичные для кухни скотоводческие народов блюда, как кюфта-бозбаш, пити, чихиртма, хаш, люля-кебаб, шашлык, бастурма, чабанаш, дюшбара. Мужчины, охотившиеся на кабанов, готовили кабанье мясо, следуя кавказским традициям. Интересно, что во время опроса, проводившегося среди русского населения с. Славянка, некоторые хозяйки называли среди основных блюд теплого сезона кисломолочный суп — довгу, а среди основных блюд холодного сезона — шашлык, долму, пити.

Заимствования из традиционной кухни закавказских народов настолько органично вошли в рацион русских переселенцев, что зачастую не воспринимаются ими как что-то чужеродное. Об этом свидетельствует и то, что иногда эти заимствования сочетаются с исконно русскими блюдами в качестве приправы или служат исходным компонентом для их приготовления. Так, к блинам и блинцам наряду с традиционными сметаной, вареньем, маслом, перетопленным гусиным салом, сахаром, подают также каймак и бекмес. Тесто для оладий замешивают как на молоке, так и на мацони.

На свадьбу наряду с традиционными для молокан и духоборцев блюдами — борщ, мясо с картошкой, лапша, пироги, кашник — готовят долму, соус, кяту (сдобные слоеные пирожки), заимствованные из кухни армян и азербайджанцев.

Однако эти блюда подают, как правило, на те столы, где сидят представители более молодого поколения. Старым и пожилым людям подают традиционные русские кушанья. На свадьбы русские часто приглашают лезгин, азербайджанцев, армян, живущих в тех же селах или по соседству.

Менее подверженным заимствованиям оказался комплекс поминальных блюд, который, как и прежде, состоит из лапши, мяса с картошкой, сладких пирогов и чая. Сохранились без изменений и пасхальные блюда (кулич, сладкий творог, крашеные яйца).

Вплоть до 40-х годов XX в. рафинированный сахар на столе сельских жителей был большой редкостью. Вместо него употребляли сухофрукты, мед, уваренный сок винограда или тутовника — бекмез, а также сахар, добытый из корня солодки. Кислую приправу получали, вываривая плоды дикого терна. Эти заимствованные у коренных народов способы получения сахаристых и кислых веществ, обогащенных витаминами и микроэлементами, особенно пригодились русским переселенцам в голодные годы Великой Отечественной войны. В настоящее время население практически полностью перешло на употребление покупного сахара.

Процесс заимствования тех или иных компонентов традиционной системы питания был обоюдным. Если русские заимствовали прежде всего те блюда национальной кухни закавказских народов, которые относились к скотоводческому комплексу, то заимствования коренных народов из русской кухни коснулись главным образом ее земледельческих компонентов. Так, лезгины, азербайджанцы и армяне, проживающие в с. Ивановка Исмаиллинского р-на, очень любят хлеб, выпеченный в русской печи, называемый ими “молоканским”. В некоторых азербайджанских домах, перестроенных из русских, до того как в село провели магистральный газ, сохранились русские печи. Кроме хлеба, азербайджанцы выпекали в них блины, калачи, пряники, витушки. Готовили и готовят они и такие типично русские блюда, как щи, борщ, лапша, затируха, и даже старинное русское блюдо — кулагу. К многочисленным местным рецептам заготовки овощей на зиму прибавились русская квашеная капуста и соленые огурцы. Армяне, кроме всего перечисленного, заимствовали из русской кухни холодец. Азербайджанцы с. Новосаратовка переняли у

русских рецепты выпечки пирожков с мясом, картошкой. Среди основных блюд холодного сезона они называют борщ и картошку. Подражая русским, они заквашивают на зиму капусту, замачивают яблоки.

Взаимное влияние традиционных систем питания, как показывают полевые материалы, заходит иногда настолько далеко, что затрагивает и обрядовую кухню. Так, лезгины и азербайджанцы, живущие в некоторых русских селах (Ивановка, Славянка, Владимировка), празднуют Пасху (правда, на неделю раньше, чем русские). Они пекут куличи и традиционный чурек, красят яйца и угощают русских соседей, которые, в свою очередь, по прошествии недели угощают их. Таким образом, заимствования проникли в святая святых — обрядовую и ритуальную кухню. Это тем более удивительно, что представители одного народа исповедуют ислам, а другого — христианство.

Динамика традиционной системы питания русских старожил

Далее речь пойдет о развитии системы питания в конкретных русских поселениях на территории Восточного Закавказья. В качестве таких поселений мы выбрали молоканские села Новоивановка Кедабекского р-на Азербайджана, Лермонтово (бывшая Воскресеновка) и Фиолетово (бывшее Никитино) Гугарского р-на Армении, история развития и формирования которых представляется нам достаточно типичной для русских старожильческих селений.

Новоивановка расположена на высоте 1400—1500 м над уровнем моря в глубине Малого Кавказа в горно-лесном поясе. Невдалеке от села расположены альпийские луга, издавна служившие летними пастбищами для азербайджанцев с равнин. В 1987 г. в Новоивановке оставалось всего 332 русских старожил, или 21,7% всех жителей села⁵². Остальные жители — азербайджанцы, поселившиеся в Новоивановке сравнительно недавно (еще в 30—40-е годы XX в. это было чисто русское село).

Успехи первого этапа адаптации (1850—1880-е годы) позволили новоивановцам сохранить привычную для них систему питания, характерную для крестьян юга России (с учетом религиозных запретов). Основу питания составляли мучные блюда из пшеничной, ржаной и ячменной муки, овощи (брюква, капуста, морковь, картофель), а также мясо (говядина), молоко и его производные, птица.

Почти все продукты питания, кроме дикорастущих ягод и грибов, новоивановцы производили сами. Покупали соль, второстепенные продукты (вишню, грушу, сливу) и те, которые было трудно произвести в новых условиях (ржаную муку, тыкву), а на первых порах еще и баранину, капусту, мед. Таким образом, в питании русских сектантов после их переселения особых перемен не было.

В последующие годы ассортимент натуральных продуктов несколько расширился за счет начавшегося в 30-е годы развития садоводства и выращивания томатов, а к покупным продуктам прибавились кукурузная и рисовая крупа и подсолнечное масло. Вследствие земельного дефицита переориентация хозяйства на более урожайные культуры способствовала увеличению потребления картофеля (его стали добавлять даже в тесто для выпечки хлеба) и сохранению блюд из гречневой крупы, что, разумеется, не лучшим образом отражалось на качестве питания.

Не рискую утверждать, что питание новоивановцев было достаточным и сбалансированным, скажу только, что к этому имелись все необходимые предпосылки. Так, по моим расчетам, в первые десятилетия XX в. на каждого человека приходилось пшеничной муки не менее 180 кг в год, картофеля (для личного потребления) — 100 кг, молока — 280 л, мяса — 50 кг. Урожай фруктов были довольно высокими. Ценными поставщиками витаминов являлись плоды лесного сбора и сухофрукты, покупаемые у местных армян и азербайджанцев. Высокий прирост населения и нормальная демографическая структура в первые годы адаптации русских на Кавказе⁵³ свидетельствуют о том, что в целом их питание было сбалансированным, что не противоречит рассказам старожилов.

Можно предположить, что лишь небольшая часть населения испытывала дефицит в потреблении мясных и молочных продуктов; согласно архивным данным 1930-х годов⁵⁴, 10–15% семей не имели крупного и мелкого рогатого скота. Впрочем, можно предположить, что довольно широкое распространение в эти годы свиноводства (многие сектанты до этого времени не употребляли свинину по религиозным соображениям) компенсировало им недостаток мяса и жиров. В остальном уровень благосостояния отдельных семей в большей степени отражался не на качестве питания, а на способах приготовления блюд (например, в пшеничный хлеб добавляли ячменную или кукурузную муку) или на возможности употреблять праздничные (или ритуальные) блюда (последнее касается опять-таки мясных ингредиентов, как, например, свадебная молочанская лапша с говядиной).

На сбалансированности и качестве питания, без сомнения, отрицательно сказывался сезонный дефицит продуктов: зимой и весной — овощей и фруктов, летом и весной — мяса, что также не отличается от пищевого рациона русских Европейской части. Впрочем, зимний рацион, по всей видимости, не был столь уж беден необходимыми пищевыми веществами. Зимой употребляли много сушеных фруктов и ягод (айвы, груш, яблок, мушмулы, калины, рябины и др.). Метод сушки способствует увеличению концентрации в ягодах и фруктах полезных веществ, в первую очередь минеральных. Дефицит свежей зелени (укропа, щавеля) приводил к недостатку потребления кальция и витаминов (β-каротина, витамина С), которые, похоже, не могли быть в достаточной степени компенсированы другими продуктами. Так или иначе, но многие из старожилов еще помнят, как в качестве первой зелени весной шли в пищу молодая крапива, заячья капуста. К зиме заготавливали мясо, которое солили, а впоследствии успешно переняли кавказский способ консервации — “ковурма” (тушеное мясо заливают бараньим жиром и держат в прохладном месте), позволяющий сохранить практически в готовом к употреблению продукте белки. Летом из-за сокращения в рационе питания мяса ощущался недостаток животного белка.

Чтобы полнее представить качество традиционного питания новоивановцев, необходимо сказать о религиозных запретах, хотя большого влияния на жизнеобеспечение в целом они не оказывали. Наиболее существенны предпраздничные посты (от 1 до 7 дней), повторяющиеся 2—3 раза в году (некоторые приверженцы секты прыгунов постились перед Пасхой около месяца). Однако и эти запреты не всегда являлись абсолютными. Как уже упоминалось, молokane даже перед главным праздником — Пасхой воздерживались от еды и питья только в светлое время суток (до первой звезды). Среди постоянных пищевых запретов мы видим в основном ветхозаветные (свинина, зайчатина, рыба без чешуи и пр.), а также лук и чеснок.

Прочная собственная хозяйственно-сырьевая база позволила новоивановцам сохранить сложившуюся систему питания даже в годы коллективизации и Отечественной войны. Во всяком случае, во время войны, хотя в Новоивановке было много эвакуированных, от голода никто не страдал.

После войны, вплоть до конца 50-х годов, основа системы питания в целом не изменилась. В приусадебных садах продолжали выращивать фрукты. На огородах стали больше экспериментировать: сажать баклажаны, кабачки, подсолнечник, огур-

цы, помидоры — словом, культуры, требующие в данных климатических условиях специальной заботы. Среди нововведений основными стали лук и чеснок (пожилые люди их по-прежнему не употребляют), черемша, сладкий перец. Вышли из употребления брюква, конопляное и горчичное масло.

Если ассортимент питания особенно не изменился, то источники пополнения продуктов переменялись существенно. Впервые за всю историю Новоивановки, начиная с 1960-х годов крестьяне частично покупали пшеничную муку, топленое молоко и масло, баранину, говядину и свинину. Необходимость в покупке этих продуктов возрастала по мере того, как новоивановский колхоз усиливал ориентацию на производство картофеля, дававшего хорошие урожаи. Среди покупных продуктов новшеством были макаронные изделия, хлеб заводской выпечки, сахар и байховый чай⁵⁵.

Именно ориентация на покупное, а также перечисленные нововведения сильно поколебали традиционную систему питания русских старожилов, а вовсе не многочисленные заимствования кавказских рецептов, как это можно было предположить в начале нашего исследования. Трудности в производстве продуктов питания в личном хозяйстве резко сократили стимулы к самообеспечению. Покупные макаронные и хлебные изделия, при их сравнительной дешевизне, явились серьезной альтернативой традиционному питанию, а употребление сахара и чая отсекло целый культурный пласт, включающий развитую технологию хранения и переработки фруктов, ягод, трав и их использование в различных видах выпечки. Так как мед, сухофрукты, лесные ягоды были практически полностью вытеснены рафинированным сахаром, единственным источником витаминов в зимне-весенний период; если не считать некоторое количество овощей и фруктов, сохраняемых в свежем виде, являются всевозможные варенья, которые содержат в 4 раза меньше полезных веществ, нежели сухофрукты.

В 1960—1970-е годы в системе питания русских новоивановцев наступил качественный перелом. Отныне большинство основных продуктов питания — покупные, за исключением картофеля, некоторых овощей и зелени. Все остальное, в том числе мясные и молочные продукты, становится невозможно производить. При нестабильности пищевого рациона, зависящего от колебаний цен на рынке, при дефиците в государственной торговле, основу питания составили картофель и хлебопродукты.

В 1980—1990-е годы перечисленные тенденции усилились. Нынешняя система питания русских старожилов, сохраняя свою

ориентацию на круг традиционных продуктов и блюд, по источникам пополнения целиком зависит от рынка и государственной торговли. А это значит, что повседневной рацион не стабилен и не сбалансирован. Во все сезоны резко преобладают мучные блюда, картофель, капуста, яйца; увеличивалось потребление сахара, соли и специй (сказывается влияние кавказской кухни).

Постоянно ощущается недостаток мяса (приблизительно 33—35 кг в год на человека — это максимум), молока и молочных продуктов (особенно весной и в первую половину лета), фруктов и овощей (выращивание фруктов прекращено в связи с необходимостью увеличения посевов товарного картофеля на приусадебных участках).

Таким образом, даже если пренебречь зафиксированными в науке усредненными показателями потребностей человека в питательных веществах, очевидно, что начиная с 1960-х годов питание новоивановцев становилось все менее удовлетворительным: дефицит белков животного происхождения, минеральных веществ и витаминов, хотя общая калорийность продуктов, судя по всему, увеличивалась.

Села Лермонтово и Фиолетово (бывшие Воскресеновка и Никитино) возникли в 1840-е годы вдоль дороги Дилижан—Караклис, пролегающей по нескольким межгорным долинам. В одной из таких долин в нескольких километрах одно от другого и разместились эти два села. Конкретные места для поселений выбирались мигрантами с тем расчетом, чтобы сельскохозяйственные угодья размещались на плоскости, хорошо прогреваемой солнцем, а жилые строения были защищены от северных ветров. Благодаря этому, несмотря на сравнительно большую высоту относительно уровня моря, климатические условия, в которых и поныне проживает русское население, здесь в целом вполне удовлетворительны для жизни и ведения хозяйства.

Лермонтово и Фиолетово относятся к тем немногим селам, обследованными нами на территории Закавказья, где русские по численности резко превосходят коренные национальности (армян, азербайджанцев, курдов). Так, в Лермонтове при общей численности 1583 человека русские составляют 89%, а в Фиолетове при общей численности 1800 человек — 87% (данные на 1987 г.). Это обстоятельство, безусловно, также способствовало большей сохранности в этих селах традиционной для русских структуры питания. При переселении их на Кавказ почти все компоненты системы питания относящиеся к земледельческому комплексу, практически не изменились. На первоначальном эта-

пе адаптации переселенцы пытались сохранить без потерь весь традиционный пищевой комплекс: выращивали озимую и яровую пшеницу, полбу, просо, рожь, гречиху, овес, ячмень, лен, коноплю (из семян двух последних давили растительное масло), капусту, тыкву, хрен, морковь, картофель, свеклу, бобы, горох. Ячмень и овес шли в основном на корм скоту. Как уже не раз отмечалось, лук и чеснок молokane не выращивали и не ели.

Со временем из употребления вышли лишь гречневая и ржаная мука; те культуры, которые по тем или иным причинам переставали возделывать, сохранились в рационе благодаря тому, что перешли в разряд покупаемых; льняное и конопляное масло заменило подсолнечное. Некоторые традиционные для русских компоненты земледельческого комплекса стали употреблять шире за счет введения в рацион новых для русских старожилов блюд, заимствованных из кухни кавказских народов.

Набор земледельческих продуктов, используемых в питании русских старожилов, с течением времени также расширялся за счет заимствования ряда продуктов, традиционных для народов Закавказья. Условно можно выделить три группы заимствования продуктов земледельческого комплекса: зернобобовые — кукурузная крупа, кукуруза в початках, фасоль; овощные культуры — помидоры, кабачки, баклажаны; пряности, соленья — острый перец (аджика), пряные травы, специи, маринованные виноградные листья.

Эти заимствованные компоненты используются для приготовления либо русских блюд (борщ) и солений (огурцы, помидоры маринованные), либо традиционных кавказских блюд и приправ (харчо, плов, лобио, долма, аджика и др.). В данном случае заимствованные компоненты не столько компенсируют утраченные при переселении, сколько существенно расширяют основу традиционного питания, главным образом ее земледельческий компонент.

Если принять весь набор когда-либо употреблявшихся продуктов земледелия в исследованных селах за 100%, то, по нашим данным, 60% будет приходиться на долю традиционно используемых русскими старожилами, 10% — на долю утраченных и 30% — на долю заимствованных из кухни кавказских народов.

Постепенно русские переселенцы переняли у армян и азербайджанцев традицию широкого употребления зелени и пряностей. Наряду с петрушкой и укропом они выращивали кишнец, сельдерей, чебрец, рейхан, тархун. Покупают гвоздику, черный перец, лавровый лист, шафран, корицу, виноградный уксус.

Раньше выращивали мак. Используется все это как в свежем виде, так и в различных соленьях, маринадах, в выпечке, при приготовлении заимствованных долмы, плова и других блюд.

Соль добавлялась русскими во все блюда, кроме сладких, и в тесто. Было принято досаливать пищу на столе. Черный и жгучий перец русские переселенцы употребляли первоначально весьма умеренно. Живя в Закавказье, русские стали использовать перец и соль в больших количествах. Дело в том, что наряду с традиционными для них способами засолки на зиму овощей они заимствовали у коренных народов ряд других. Очень популярна среди них кавказская жгучая приправа аджика, несколько вариантов которой готовят русские. Одними из основных компонентов аджики наряду с пряной зеленью являются соль и перец.

187

Фрукты и ягоды, орехи широко используются в традиционной русской кухне как в свежем виде, так и для приготовления варенья и компотов. В условиях Закавказья изменился видовой набор фруктов и ягод. В селах Лермонтово и Фиолетово на приусадебных участках выращивают яблоки, груши, вишню, сливу, клубнику, малину, крыжовник, кизил. Виноград, айва, черешня, абрикосы, персики, хурма, дыни, арбузы, так же как грецкие и миндальные орехи, в этом климате не вызревают. Поэтому по возможности их покупают на рынке и употребляют как в свежем виде, так и для компотов и варенья.

В местах выхода русские использовали сухофрукты из дикой яблони и груши в основном для приготовления компотов и кулаг. При переселении на Кавказ ассортимент сухофруктов значительно расширился за счет покупных, традиционных для закавказской кухни чернослива, кураги, урюка, инжира, изюма, которые используют как заменители сладкого, а также добавляют в плов, рисовую кашу.

Русские старожилы сел Лермонтово и Фиолетово заимствовали очень характерное для закавказских народов употребление в пищу дикорастущих растений. В условиях весеннего авитаминоза включение в рацион щавеля, шпината, крапивы, лебеды, черемши, хвоща насыщает организм так необходимыми ему витаминами. Кроме того, русские собирают дикорастущие смородину, землянику, малину, ежевику, алычу, терн, калину, шиповник. Облепиху покупают на рынке. Ягоды употребляют в свежем виде и заготавливают впрок.

Мы обратили внимание на тот факт, что жители обследованных сел (в отличие от русских, живущих в средней полосе) не собирают плоды рябины, растущей в окрестных лесах. По-видимо-

му, эта традиция была ими утрачена, но на фоне резкого расширения спектра используемых в пищу фруктов, овощей и ягод это не представляется значительной потерей. Грибы собирают и варят из них супы. Цветы дикого хмеля используют, как уже упоминалось, при изготовлении самодельных дрожжей.

Мята, чебрец, зверобой, душица испокон веков использовались русскими для заварки ароматных и полезных чаев. Кроме того, мяту добавляли в квас. Постепенно в связи с широким распространением черного байхового чая чай из дикорастущих трав перешел в разряд эпизодически приготавливаемых напитков. Это же можно сказать об употреблении кваса.

Для получения растительных масел русские выращивали на приусадебных участках лен и коноплю. Такое масло, добывавшееся на многочисленных маслобойнях, очень широко использовалось в пищу как в сыром виде, так и для жарки. В настоящее время конопляное и льняное масло полностью уступили место в рационе подсолнечному.

Теперь подробнее о продуктах и блюдах, имеющих отношение к животноводческому комплексу. До 40-х годов XX в. в с. Лермонтове русские старожилы держали много коров, овец и коз, молоко последних шло в пищу в основном детям. Технологию приготовления мацони русские целиком заимствовали у армян: молоко, надоенное от всех имеющихся в хозяйстве животных, смешивали и кипятили, заквашивали в теплом виде с небольшим количеством сметаны или остатком мацони.

В селах Лермонтово и Фиолетово русские, кроме мацони, делают и два вида армянских сыров: нитевидный сыр *чилчил* (*чичель*), который получают путем нагревания мацони и молока, с последующим вытягиванием нитей (в последние годы в связи с нехваткой молока его делают редко), и круглый сыр из цельного овечьего молока *чанах* (иногда с добавлением козьего), который готовят из теплого кипяченого молока, заквашиваемого сычужной закваской (часть желудка ягненка кладут в трехлитровую банку, заливают сывороткой от мацони, добавляют рис и сахар). Эту закваску делают весной, и она сохраняет свои полезные свойства в течение всего лета. Сыворотку из-под сыра в пищу не используют. Она идет на корм скоту. Бурдючный сыр *мотал* в с. Лермонтове делают только армяне.

Буйволов русские крестьяне в отличие от армян не разводили, хотя условия для этого были. Причем уровень обеспеченности скотом был довольно высоким: в с. Никитине на каждые 100 человек приходилось 175 голов только крупного рогатого

скота⁵⁶. В настоящее время на личном подворье, как правило, содержат крупный рогатый скот, овец, птицу (в основном кур и уток). В последние годы в связи с ухудшением социально-экономической ситуации на селе, нехваткой кормов и пастбищ количество скота, содержащегося в личном пользовании, сокращается.

Характеристика традиционного питания русского старожильческого населения Новоивановки, Лермонтова и Фиолетова в значительной степени отражает общие тенденции в питании русских крестьян других сел Восточного Закавказья. Поэтому выводы, представленные ниже, вполне правомерно рассматривать в качестве общей модели.

Прежде всего описанные закономерности дают представление о том, какова вообще была роль традиционной системы питания в адаптации русских переселенцев. Чтобы выжить в новых условиях, им следовало полагаться исключительно на себя, они не стремились придумывать какие-то новые способы жизнеобеспечения, а целиком исходили из прежнего опыта. Традиционный образ жизни стал для переселенцев как бы целью адаптации в новой среде.

В иерархии ценностей переселенческих групп в период адаптации важнейшее место занимает привычная система питания — источник жизни и опыта прошлых поколений. Иначе было бы трудно объяснить, почему русские переселенцы многие десятилетия продолжали культивировать малоурожайные в горных условиях культуры (пшеницу, ячмень, гречиху), почему пренебрегли легко выращиваемым здесь просом, почему, наконец, не перешли полностью на производство продукции, пригодной для товарного обмена (картофельводство, скотоводство).

Консервативные установки в питании наряду со стремлением заниматься привычным хозяйственным трудом вынуждали переселенцев искать наиболее пригодные для этого места в непривычных условиях Закавказья. Таким образом, система питания у переселенцев оказалась одной из самых консервативных сфер жизнеобеспечения, несмотря на множество значительных перемен, произошедших в их жизни: пищевой комплекс в течение ста с лишним лет оставался практически неизменным.

За этот срок общее количество употребляемых в пищу продуктов увеличилось примерно на одну треть, т.е. на 19 наименований, однако существенными среди них были только четыре: свинина, макаронные изделия, сахара и чай; три последних — относительно недавние нововведения. Важным является тот факт, что в период относительно самостоятельного хозяйственного развития (до 1960-х годов) ни один из существенных продуктов,

равно как и ни одно блюдо повседневного рациона, не исчез и не был заменен какой-либо местной (кавказской) формой.

190

И все же было бы неверно утверждать, что в питании русских переселенцев не происходило никаких метаморфоз, связанных с адаптацией. К наиболее весомым следует отнести увеличение потребления картофеля и сокращение потребления гречневой крупы. И то и другое прямое следствие хозяйственной адаптации к местным условиям.

Второе по важности средство приспособления — переориентация с одних способов получения продуктов на другие, а именно переход от натурального производства необходимых продуктов к их покупке, что, в свою очередь, позволило в значительной степени сохранить традиционный комплекс питания в неадекватных условиях хозяйствования. Среди прочих модификаций системы питания можно назвать некоторые заимствования кавказских способов хранения и переработки продуктов.

Итак, традиционный пищевой комплекс — достаточно жесткая, устойчивая система приготовления, распределения и потребления пищи. Благодаря этому пищевая среда людей остается постоянной на протяжении ряда поколений, что характерно как для относительно стабильных этнических групп, так и для мигрирующих общностей.

Постоянство пищевого комплекса в течение нескольких поколений позволяет поддерживать определенный уровень здоровья в популяциях, сохраняет устоявшиеся для общности нормы смертности и, вероятно, рождаемости. Иными словами, стабильность пищевого комплекса в меняющихся условиях служит весомым гарантом демографо-генетической устойчивости популяции. Кроме того, неизменность из поколения в поколение структуры питания поддерживает связанные с ним нормы быта и разнообразные элементы духовной культуры. Другими словами, стабильность пищевого комплекса в известной мере определяет и стабильность этнической общности.

Пищевой комплекс, несмотря на свою консервативность, отнюдь не является замкнутой системой. Именно свободное циркулирование этнокультурной информации, межкультурные заимствования и нововведения позволяют заменять один структурный элемент комплекса другим, более подходящим к новым условиям. Достаточно жесткая структура комплекса обеспечивает его преэминентность и устойчивость, несмотря на некоторый процент нововведений. Лабильность отдельных составляющих традиционного питания при одновременном стремлении сохранить об-

щую систему обеспечивает этноэкологическую адаптацию этнической группы в сфере питания.

Следуя логике нашего исследования (пища и продолжительность жизни; традиционное питание и проблема миграций; этнокультурное многообразие пищевых комплексов в сходных экологических условиях), мы неизбежно приходим к более общей проблеме адаптации этносов и этнических групп к меняющимся условиям социокультурной и природной среды. Именно от того, насколько успешно или, наоборот, неуспешно функционирует пищевой комплекс в конкретной системе жизнеобеспечения, во многом зависят жизнь и благосостояние людей, да и стабильное существование самой этнической общности.

Способ функционирования традиционных форм питания в общей системе жизнеобеспечения — тема дальнейших комплексных исследований. На основе имеющихся в настоящее время материалов по Закавказью мы можем обозначить только общие принципы этноэкологической адаптации в сфере питания.

* * *

Подводя краткие итоги, еще раз отмечу, что в Закавказье русские переселенцы обустроивались в иных, чем у себя на родине, природных и климатических условиях. Русские крестьяне и на Кавказе по-прежнему в основном занимались земледелием. Но удельный вес скотоводства в их традиционном хозяйстве, безусловно, возрастал, а в исключительных случаях (как, например, с духоборцами) даже преобладал над земледелием. Переселенцы заимствовали не только новые для них породы скота, но и способы переработки и хранения молочных продуктов, типичные для скотоводов. Там, где позволял климат, они сохраняли и традиционные русские приемы переработки молока. Таким образом, они старались максимально воспроизводить характерную для них систему питания, основу которой составляли продукты земледелия. Полевые исследования подтвердили необычайную сохранность традиционной системы питания русских старожилков, вплоть до некоторых архаических блюд, давно уже не фиксируемых этнографическими исследованиями в местах выхода переселенцев. Проживание на иноэтнической территории способствовало внутренней консолидации этноконфессиональных групп русских и, как следствие, лучшей сохранности культуры жизнеобеспечения.

С одной стороны, верность культурным традициям, их воспроизведение на протяжении 150 лет в необычных природных условиях и иноэтническом окружении свидетельствуют о высо-

ком уровне материальной и, что самое главное, духовной культуры, на который молокан и духоборцев привела вся история их верований. С другой стороны, та гибкость и та восприимчивость к культуре коренных народов, которые продемонстрировали русские, безусловно, способствовали их этнокультурной адаптации, значительно расширили их адаптивные возможности.

¹ См.: *Алексеева Т.И.* Географическая среда и биология человека. М., 1977. С. 184.

² *Алексеева Т.И.* Антропозокологическое изучение различных районов мира // Проблемы экологии человека. М., 1986.

³ *Бейкер П.Т.* Биология жителей высокогорья. М., 1981. С. 271.

⁴ *Козлов В.И.* Иммигранты и этнорасовые проблемы в Британии. М., 1987. С. 121.

⁵ *Григулевич Н.И.* Русские старообрядцы в Румынии: Отчет об экспедиции "АИЭА. 1992; *Grigulevich N.* The Doukhorobors of Georgia: traditional food and farming // Spirit wrestlers voices. N.Y., 1998. P. 255.

⁶ *Григулевич Н.И.* Этническая экология питания: Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М., 1996.

⁷ *Казначеев В.П.* Актуальные проблемы рационального питания пришлого населения Закавказья и аборигенов Севера // Вопр. питания. 1980. № 1. С. 23—27.

⁸ *Брехман И.И.* Человек и биологически активные вещества. М., 1980.

⁹ *Healthy Nutrition.* N.Y., 1988. P. 7.

¹⁰ *Reuben D.M.* Everything you Always Wanted to Know About Nutrition. N.Y., 1978.

¹¹ *Cook G.C.* Lactase deficiency: A probable ethnological marker in East Africa. 1969. P. 267.

¹² *Алексеева Т.И.* Антропозокологическое изучение различных районов мира. С. 54.

¹³ *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* Проблемы классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4.

¹⁴ *Волкова Н.Г., Джавахишвили Г.Н.* Бытовая культура Грузии XIX—XX вв.: традиции и инновации. М., 1982.

¹⁵ *Григулевич Н.И.* Стабильность локального пищевого комплекса как результат успешной адаптации переселенцев // Этническая экология: теория и практика. М., 1991.

¹⁶ *Аликишибеков М.М.* Патология шитовидной железы: Материалы исследования по Азербайджанской ССР. Баку, 1965.

¹⁷ *Кузнецова С.М.* Отчет группы Института геронтологии АМН СССР об экспедиционной работе в период с 19.09.87 по 20.10.87 в селе Ивановка Исмаиллинского района Азербайджанской ССР (рукопись). 1988.

18 *Воронов А.А., Кузнецова С.М.* Состояние здоровья русских переселенцев в Азербайджане // Русские старожилы Азербайджана: Материалы по этнической экологии. М., 1990.

19 *Степанов В.В.* Этноэкологическая адаптация к природной среде и долголетие в Азербайджане. М., 1989.

20 *Григулевич Н.И.* Традиционное питание азербайджанцев и проблема долгожительства // Долгожительство в Азербайджане. М., 1989. С. 99.

21 *Козлов В.И.* Основные проблемы этнической экологии // СЭ. 1983. № 1.

22 *Петровский К.С., Ванханен В.Д.* Гигиена питания. М., 1982. С. 164.

23 Гигиена питания. М., 1971. Т. 2. С. 80.

24 *Каракашлы К.Т.* Материальная культура азербайджанцев северо-восточной и центральной зон Малого Кавказа. Баку, 1964. С. 108.

25 *Петровский К.С., Ванханен В.Д.* Указ. соч. С. 179.

26 Гигиена питания. С. 98, 145.

27 *Брехман И.И.* Указ. соч.

28 *Ахмедов А.А.* Медико-биологические особенности кариеса зубов в Азербайджанской ССР. Баку, 1968.

29 *Похлебкин В.В.* Чай, его типы, свойства, употребление. М., 1985. С. 57.

30 *Ахмедов А.А.* Указ. соч.

31 *Козлов В.И.* Этническая демография. М., 1977. С. 204.

32 *Чеботарев Д.Ф.* Прожить долго — проблема социальная // Здоровье мира. 1979. № 3. С. 10.

33 *Комарова О.Д.* Демографические аспекты изучения долгожительства в Азербайджанской ССР по материалам переписей населения // Долгожительство в Азербайджане. С. 261.

34 *Коньшиев В.А.* Химия и жизнь. 1985. № 8. С. 41.

35 *Скуя Н.А.* и др. Влияние "диеты с зеленью" на некоторые клинические и обменные показатели у больных с гастроинтестинальными заболеваниями // Вопр. питания. 1984. № 6. С. 22.

36 *Блок Э.* Химические основы биологического действия чеснока и лука // В мире науки. 1985. № 5. С. 59.

37 *Sambaiah K., Satyanarayana M.N., Rao M.V.L* Effect of red pepper (Chillies) and capsaicin in fat absorption and liver fat in rats // Nutrition Reports International. 1978. Vol. 18, N 5. P. 521.

38 *Virus R.M., Jebhart J.F.* Pharmacologic actions of capsaicin apparent involvement of substance P and serotonin // Life sciences. 1979. Vol. 25, N 5. P. 1273.

39 *Скурихин И.М., Шатерников В.А.* Как правильно питаться. М., 1983. С. 7.

40 *Никитин В.Н.* Экспериментальные подходы к продлению жизни // Проблемы возрастной физиологии, биохимии и биофизики. Киев, 1980. С. 26; *Григорьев Ю.Г.* и др. Особенности питания пожилых

людей в Абхазии // Феномен долгожительства. М., 1982. С. 100.

⁴¹ Комарова О.Д. Демографическая характеристика русских селений в Азербайджане // Русские старожилы Азербайджана.

⁴² Ямсков А.Н. Новоивановка: история селения и крестьянского хозяйства // Там же.

⁴³ Абелов Н.А. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов Бакинской губернии // Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Тифлис, 1887. Т. 6, ч. 2. С. 131.

⁴⁴ Абелов Н.А. Экономический быт государственных крестьян Елисаветпольского уезда Елисаветпольской губернии // Там же. Тифлис, 1887. Т. 7. С. 83.

⁴⁵ Yamskov A.N. Environmental Conditions and Ethnocultural Traditions of Stock Breeding (the Russians in Azerbaijan in the 19th and early 20 Centuries) // XII ICAES. Zagreb (July 24–31), 1988.

⁴⁶ Абелов Н.А. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов...

⁴⁷ Исмаил-заде Д.И. Русское крестьянство в Закавказье: 30-е годы XIX — начало XX века. М., 1982.

⁴⁸ Калашев Н. Селение Ивановка // Сборник материалов для описания местностей и племен Кавказа. Тифлис, 1892. Вып. 13. С. 257.

⁴⁹ Вермишев Х.А. Экономический быт государственных крестьян в Ахалцихском и Ахалкалакском уездах Тифлисской губернии // Материалы для изучения экономического быта государственных крестьян Закавказского края. Тифлис, 1886. Т. 3, ч. 2.

⁵⁰ Абелов Н.А. Экономический быт государственных крестьян Геокчайского и Шемахинского уездов...

⁵¹ Ямсков А.Н. Указ. соч.

⁵² Комарова О.Д. Демографическая характеристика...

⁵³ Комарова О.Д., Степанов В.В. Исторические этапы адаптации русских переселенцев // Русские старожилы Азербайджана.

⁵⁴ Государственный архив Кедабекского поссовета. Ф. 90. Д. 5.

⁵⁵ Долженко И.В. Хозяйственный и общественный быт русских крестьян Восточной Армении. Ереван, 1985.



О.И. Брусина

Особенности питания славян-старожилов Средней Азии в XX веке*



На протяжении примерно вековой истории формирования старожильского восточнославянского населения Средней Азии складывался локальный тип культуры, особенности которого обусловлены, во-первых, адаптацией этой группы в специфических природных условиях Средней Азии к жизни в окружении иноэтничного населения, а во-вторых, тем, что группе составили выходцы из различных районов России и Украины. Внутри этого локального, иерархически соподчиненного иным уровням культурных общностей типа могут быть выделены некоторые районные варианты. В целом он характеризуется комплексом элементов материальной и духовной культуры, восходящих к этническим традициям восточных славян. Он вобрал в себя черты, свойственные населению преимущественно центральных черноземных областей России и Украины, а также заимствованные элементы среднеазиатской бытовой культуры.

Статья написана по материалам экспедиционных выездов во второй половине 80-х — начале 90-х годов в Среднюю Азию, где обследованы ряд сел Узбекистана (Сырдарьинская обл., юг Ферганской долины), Казахстана (Чимкентская обл.) и Киргизии (Ошская обл.).

Сложение локальных особенностей материальной культуры с более или менее однородными чертами быта и особым самосознанием происходило на протяжении всего XX в., причем отдельные элементы быта стали этнической традицией для данного населения и имеют в регионе этномаркирующее значение. В этот

* Работа выполнена при поддержке Российского гуманитарного научного фонда (РГНФ), проект 98-01-00361

круг этнокультурных признаков попали и те, которые обычно считаются стандартизированными, присущими “современному образу жизни”, но в Средней Азии гораздо в большей степени, чем где-либо, характерны именно для групп некоренного населения и именуются “русскими”.

196

В системе питания изучаемого населения вполне отчетливо прослеживаются традиции восточных славян. Этнически окрашенная основа сохранилась, несмотря на проникновение в пищевую культуру старожилов некоторых элементов, характерных для среднеазиатского населения, и стандартный ассортимент готовых продуктов, приобретаемых в магазинах. Впрочем, в сельской местности обследованных районов производство и сбыт унифицированных продуктов питания долгое время были развиты слабо и почти не оказывали влияния на пищевую культуру.

Традиции заготовки продуктов у славянского населения бывших переселенческих сел на территории Узбекистана отчасти изменились по сравнению с “прародиной” главным образом под влиянием климатических факторов. Так, затруднено длительное хранение мяса в замороженном виде в течение зимы вне холодильника камер (хотя, если зимы выдаются холодными, этот способ применяется). Поэтому большую часть заколотых осенью животных обычно продают на базаре либо предлагают знакомым и родственникам, предпочитая по мере необходимости покупать свежее мясо. Как правило, жители одного села, входящие в круг русского населения, режут скот поочередно, иногда мясо раздается “своим” в долг, который возвращается по мере того, как животные забиваются в других домах.

Лишь небольшая часть туши заготавливается впрок. В способах заготовки прослеживаются традиции разных областей России и Украины, они разнообразны, схожи во всех обследованных селениях, одинаковы и названия изделий. Окорок чаще всего хранят в копченом виде, делают вареные колбасы из фарша, сало солят и коптят. Для длительного хранения обжаренное мясо или колбасы помещают в бочки с растопленным жиром (этот способ традиционно применялся в Средней Азии под названием *каурма* или *каурдак*) или подвешивают в печке — там они продолжают коптиться. Почти все хозяева, откармливающие поросят, делают из внутренностей *сельтисон*, в Куршабе (Ошская обл.) это называется *колбик*. Желудок вычищается и набивается кусочками вареного мяса, затем его варят, жарят или тушат в печке, хранят в растопленном жире. Способы приготовления этого блюда, известного и у украинцев, несколько варьируются по селениям¹.

Овощи и фрукты заготавливаются различными традиционными для славян способами: варят варенья и повидла, солят огурцы и помидоры в бочках, капусту квасят. Широко распространены и современные способы — маринование и консервирование в герметически закрытых банках. Все эти способы в последние десятилетия XX в. перенимались и коренным населением, а славяне пытались освоить среднеазиатский способ заготовки плодов — их сушку на воздухе.

197

Полевые материалы дают основание заключить, что этническую специфику пище, характерной для той или иной группы населения, придают не так и не столько отдельные “национальные” блюда (которые сравнительно легко заимствуются), сколько некие общие для данного народа и весьма устойчивые принципы питания: соотношение животной и растительной пищи, режим и рацион питания — суточный и годичный, очередность употребления блюд, способы обработки пищи, особенности поведения за едой, традиционные наборы блюд на трапезе по поводу определенного события. То, что отдельные элементы этой сферы культуры сравнительно легко перенимаются одним народом у другого, приводит к сложению лишь некоторых своеобразных локальных черт питания у определенной группы. Однако показательно, что заимствованные элементы длительное время так и воспринимаются членами группы как иноэтнические. Например, информаторы замечали: “Вы из чашек чай пьете, а мы — все по-узбекски, из пиал”.

В целом пищевой рацион славянского населения обследованных районов характеризуется значительным преобладанием растительной пищи: велика доля мучных продуктов, в первую очередь пшеничного хлеба (популярен хлеб в виде узбекских лепешек), широко используются различные крупы (как для приготовления каш, так и для заправки супов), и выращенные в собственном огороде корнеплоды и овощи. Потребление мяса очень умеренное (в отличие от коренных народов русские и украинцы в основном питаются свининой и курятиной) — в отварном виде, в жидких блюдах, а также в тушеном виде с овощами. Молочные продукты, по полевым наблюдениям, потребляются гораздо в меньшем объеме, чем в Центральной России или на Украине, из-за дороговизны и необеспеченности ими населения. Некоторый недостаток белковой пищи восполняется различными кушаньями из куриных яиц. В пищевом рационе прослеживаются сезонные различия, обусловленные не только природными факторами, но и обычаями. Многие люди старшего поколения

придерживаются постов, другие в эти периоды предпочитают питаться более умеренно.

Обычно трех-четырёхразовое питание. В обед — наиболее обильную трапезу — как правило, подается жидкое блюдо, иногда с вареным мясом или на мясном бульоне с добавлением картофеля, различных овощей, круп. Такое блюдо называется супом (с добавлением крупы), только с картофелем и овощами — *шурпой* (так называется среднеазиатское жидкое блюдо на крепком мясном бульоне), с добавлением капусты — по-украински борщом (даже без свеклы), реже по-русски — щами. После первого блюда подается сладкое: часто это бывает компот или кисель, их заедают хлебом. Летом, кроме того, употребляют много свежей зелени и овощей в виде салатов.

Распространены частые и обильные чаепития. Под влиянием среднеазиатских традиций чай нередко подают до еды, пьют из пиал, которые, однако, наливают до краев, не по-узбекски. Праздничными блюдами, которые иногда готовят и по воскресным дням, считаются собственная выпечка (сладкие булки, пироги и пирожки с различной начинкой — капустой, картофелем, яйцами, фруктами, реже мясом), вареники, а также тушеное мясо с овощами и картофелем, которое называется жаркое, а более жидкое — *соус*. Распространена переработка мяса в фарш для приготовления котлет, пельменей, голубцов. Заимствованные среднеазиатские блюда — плов, манты, самса, реже лагман, шашлык и некоторые другие — также считаются повседневной пищей. Эти блюда претерпели у русских и украинцев некоторые изменения: так, рис в плове они разваривают основательнее, плов чаще всего делают со свининой или курятиной и гораздо реже — по причине его дороговизны — с бараниной. Шурпа по-русски мало чем отличается от простого крестьянского супа. Для приготовления азиатских блюд и жаркого среди другой кухонной утвари обычно имеется среднеазиатский казан.

Традиционный элемент в пищевой культуре лучше всего прослеживается по пище, связанной с сохранившимися обычаями. В этой пище большая роль отводится кушаньям, происхождение которых относится к древнейшему пласту славянской культуры (различные кисели, каши, кутья, блины, пасхальные куличи и другие мучные изделия). При приготовлении таких блюд по возможности соблюдается традиционная технология, вытесненная из повседневного быта. Так, если до войны в обследованных поселениях повсеместно использовали русские печи и чугушки, а хлеб собственной выпечки предпочитали покупному, то в наше время

пищу обычно готовят на газовых плитах, а хлеб почти не пекут. Сохранившиеся русские печи используют в основном для отопления, однако к праздникам именно в них пекут пироги и другие изделия из теста. В те годы, когда проводилось полевое исследование, исключение составляли старожилы Ферганской долины: там мука, как и топливо, была в дефиците, поэтому собственную выпечку делали очень редко.

По случаю календарных праздников не готовят блюда, заимствованные из среднеазиатской кухни и соответственно не освященные традицией. Крайне редко и только в последнее время стали подавать на поминках плов вместо традиционного жаркого — об этом упоминали лишь единицы. Вместе с тем заимствованные блюда достаточно широко представлены на свадебных торжествах (информаторы, однако, отмечали, что это — явление последних лет), а также в застольях по случаю государственных праздников. Последние, совершенно естественно, более открыты для инноваций, поскольку никогда не имели какой-либо магической подоплеку и соответственно особых неперемных по данному поводу кушаний. Появлению инноваций в комплексах праздничных и свадебных кушаний способствует и то обстоятельство, что на таких торжествах нередко присутствуют гости местных среднеазиатских национальностей, в то время как на славянских праздниках церковного календаря представители местного населения, как правило, не бывают.

На свадебных торжествах символическое значение придавалось не всем, а лишь отдельным блюдам, некоторые из них помнят и готовят поныне. Набор таких “обязательных” блюд варьировался и варьируется по областям, а у старожилов он смешанный, русско-украинский.

Важную роль в сватовстве играет хлеб (булка или каравай). Сваты обязательно приносят с собой водку и хлеб, который иногда пекут сами и называют караваем. По обычаю, сваты, поздоровавшись, начинают с формулы: “У нас — петушок, у вас — курочка” — или с вопроса: “Продается ли у вас телочка?” Затем выкладывают хлеб, а иногда и принесенный с собой нож. В знак согласия невеста должна разрезать хлеб, или разломить его, или поменять на другой. Хлеб разрезан — значит, все: отрезано, решение принято. Если не согласна — возвращает хлеб сватам.

Сватовство с хлебом (иногда в знак согласия невеста меняет хлеб) описано как украинский обычай А.В. Терещенко и Д.К. Зелениным². Л.Н. Чижикова отмечает его и в русских селах на Украине³. Разрезание или разламывание хлеба как знак

согласия, по-видимому, характерно лишь для отдельных локальных широко не распространенных вариантов славянской свадьбы. Этот обычай зафиксирован Л.Н. Чижиковой в русско-украинском пограничье, на территории Курской губ.⁴ Схожий обычай есть у оседлого населения Средней Азии: "...помолвка завершается разламыванием хлеба — действие, не допускающее нарушения договора"⁵. Возможно, описанный ритуал сватовства у старожилов сложился отчасти под влиянием среднеазиатской традиции.

Обязательными на свадебном столе считаются жареные или вареные куры, которым тоже придают символическое значение в свадебной обрядности. Наиболее часто информаторы называли следующие свадебные кушанья: закуски — холодец, фаршированные овощи, салаты, баклажаны; супы — куриный суп или шурпа из курятины; вторые блюда — плов, жаркое (иногда называемое "кавардак"), "соус", голубцы, отварные или жареные куры, мясо с картошкой (в прошлом его готовили в чугунке в русской печи), котлеты, колбасы, корейка. Кроме того, на свадьбу пекли разнообразные пироги (открытые и закрытые, с начинками), печенье и прочие выпечные изделия.

Особую еду подают на поминках, из обязательных это борщ и кутья — сладкая рисовая, а в отдельных украинских домах — пшеничная каша (Великоалексеевское, Сырдарьинская обл.) с изюмом или медом, иногда ее варят на молоке. На второе принято подавать куриную лапшу или "соус", голубцы, затем компот или кисель. Готовится и выпечка. Лишь одна русская респондентка назвала несколько иной набор блюд — без борща, а кроме кутьи, по ее мнению, следовало обязательно подавать блины. Отдельные информаторы из сел бывшей Голодной степи (Сырдарьинская обл. Узбекистана) в качестве поминального блюда тоже называли блины, другие, хотя и слышали, что ими где-то принято поминать умерших, сами так не делали, а в селах Ферганской долины на поминки блины не пекут. Некоторые считали, что в день похорон подают одни блюда, а на поминках — другие. Так, жители Мархамата (юг Ферганской долины) в день похорон подают борщ, "соус" или плов, салаты, выпечку, в том числе печенье, компот или кисель. На девятый день — иные блюда: обязательно кутью, компот, кисель, иногда — лапшу, на сороковой день — соус, голубцы, курятину, а также компот или кисель.

Ряд блюд готовят и по случаю некоторых календарных православных праздников, однако в наше время многих традиций, связанных с этими праздниками, не придерживаются, хотя не

только старшее, но и среднее поколение помнит, что их соблюдали еще несколько десятилетий назад. В прошлом к Рождеству приурочивали забой скота, и ныне к этому празднику нередко режут свиней или птицу. Свежеприготовленные колбасы, сельтисон, курятину подают на рождественский стол. В ряде сел сохранился обычай подавать на рождественский стол особые "поминальные" блюда, что характерно для восточных славян, поскольку в прошлом рождественские праздники были связаны с почитанием предков⁶. На Масленицу пекут блины, делают вареники, обильно поливая то, и другое маслом, подают сыр.

На Пасху почти во всех обследованных семьях (за исключением баптистов и молокан) выпекают (по возможности в русской печи) различные изделия из теста, в том числе обязательные сдобные куличи. Славяне-старожилы чаще всего называют их "пасхой" — это украинская традиция⁷. Принятая у великороссов, но мало распространенная на Украине творожная пасха известна лишь единицам (Крестьянское, Красноармейское, Сырдарьинская обл.). Некоторые хозяйки не пекут, а покупают готовую "сдобу", особенно в Мархамате, где муку "достать" трудно. В прошлом на этот праздник резали кабанов и даже телят, сейчас — только птицу. Особые кушанья готовятся на Родительский день, который отмечают через неделю после Пасхи. По традиции что-нибудь выпекают и на Троицу.

В целом пища, которую готовят по случаю календарных праздников или семейных событий, отличается у обследованного населения постоянным и особенным для каждого повода набором кушаний. Такие комплексы блюд осознаются информаторами как нечто неизменное и обязательное, однако они не совсем идентичны тем, какие характерны для районов, откуда они переселились, а представляют собой новый локальный вариант, который сложился на основании ряда местных, русских и украинских, традиций и приближается к южнорусскому и украинскому. Так, на поминках обязательно подают борщ, а не блины (характерные для центральных и северных областей России), что соответствует украинской традиции: у украинцев употребление блинов было распространено гораздо менее, чем у русских⁸. Блюда украинской национальной кухни едва ли не преобладают и в повседневной пище, и в способах заготовки мяса впрок. Это борщ, сало, колбасы, вареники, лапша⁹. Южнорусским и украинским традициям соответствует также употребление свинины и пшеничного хлеба.

Консолидация русских и украинцев в одну общность происходила в условиях иноэтничного окружения. Это, без сомнения,

главная причина быстрого формирования единой локальной общности и единого самосознания. На фоне “цивилизационных” различий между восточными славянами и коренным населением Средней Азии, к тому же представляющими две мировые религии — христианство и ислам, различия между русскими и украинцами казались незаметными.

В наше время и те, кто по паспорту русские, и те, кто украинцы, на вопрос об их национальности обычно отвечают, что считают себя русскими; некоторые украинцы добавляют, что “хохлы — ведь тоже русские”, “хохлы — это часть русских”. Подобные особенности самоидентификации украинцев отмечены и в других регионах бывшего СССР — в русско-украинском пограничье¹⁰.

Все старожилы ассоциировали себя с русским народом, для всех русский язык был основным, но их культура оказалась так насыщена украинскими элементами, что Т.В. Станюкович в конце 1940-х годов писала: “Считаю необходимым подчеркнуть безусловное преобладание украинской культуры, что является естественным следствием преобладания украинского элемента среди переселенцев”¹¹. Эти черты сохранились, хотя утратилось их этнонаименовательное значение, вернее, оно изменилось: их считают своими, называя русскими, выходцами и из России и из Украины.

В условиях существования изученной группы в плотном иноэтническом окружении у нее включился важный адаптационный механизм, повышающий внутреннюю сплоченность и соответственно устойчивость к этническому влиянию извне. В единую группу консолидировались потомки двух восточнославянских народов. Это единство прочно закрепилось в самосознании членов группы. В качестве этнических символов, кроме элементов сформировавшегося одного общего комплекса бытовой культуры (на основе и русских и украинских черт), осознавались и закреплялись этнически нейтральные для большинства жителей России и Украины культурные особенности, обретавшие этническую выпуклость благодаря их несхожести со среднеазиатскими. Внутри этой группы формировался свой круг общения, в котором связи скреплялись не только родственными и дружескими отношениями между отдельными членами, но и общими культурными традициями и социальными нормами. У славян-старожиллов заметна определенная консервация элементов этнической культуры. Это явление хорошо известно применительно к различным группам, оторванным от основного этнического ядра, в данном случае его следует рассматривать как механизм этнического самосохранения.

¹ *Бабенко В.Я.* Украинцы Башкирской АССР. История. Этнография. Уфа, 1990. С. 45.

² *Терещенко А.В.* Быт русского народа: В 7 ч. СПб., 1848. Ч. 2. С. 488, 492, 495; *Зеленин Д.К.* Восточнославянская этнография. М., 1991. С. 334.

³ *Чижикова Л.Н.* Русско-украинские этнокультурные связи в южных районах Украины // Культурно-бытовые процессы на юге Украины. М., 1979. С. 162.

⁴ *Чижикова Л.Н.* Свадебная обрядность сельского населения Курской губернии в XIX — начале XX в. // Русские: семейный и общественный быт. М., 1989. С. 174.

⁵ *Лобачева Н.П.* Что такое свадебный обряд? // ЭО. 1995. № 4. С. 57.

⁶ *Зеленин Д.К.* Указ. соч. С. 401.

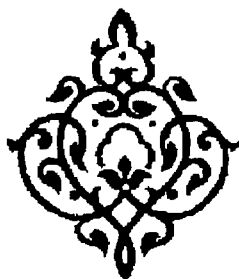
⁷ Этнография восточных славян: Очерки традиционной культуры. М., 1987. С. 387; *Терещенко А.В.* Указ. соч. Ч. 5. С. 111.

⁸ Этнография восточных славян. С. 296.

⁹ *Чижикова Л.Н.* Тенденции этнокультурного развития украинских групп населения в южных районах РСФСР // Этнокультурные процессы в национально-смешанной среде. М., 1989. С. 123.

¹⁰ Там же. С. 116.

¹¹ *Станюкович Т.В.* У русских переселенцев в Средней Азии // КСИЭ. М., 1948. Т. 4. С. 92.



С.Н. Абашин

Чай в Средней Азии: история напитка в XVIII–XIX веках



Чай — удивительный напиток. Так говорят о его вкусовых и целебных свойствах тоже можно сказать о его культурной и социальной роли. У всех современных народов, которые включают чай в свою кухню, напиток мистифицируется, наделяется сакральными качествами, считается “душой”, символом народа. Подобное отношение тем более удивительно, что у большинства народов чай появился по историческим меркам достаточно поздно.

История чая — это история культурных и социальных изменений в обществе. В начале I тыс. н.э. он был известен лишь южным китайцам. Только в VIII–X вв., получив в буддизме признание в качестве священного напитка, чай проникает в Китай, Тибет и Японию и становится предметом экспорта¹. В большинстве других стран Азии чай проникает уже во II тыс. н.э., сначала в регионы распространения буддизма, а затем ислама и христианства. При этом существует любопытная закономерность: там, где пьют кофе, чай пользуется меньшей популярностью — таким образом мир условно делится на тех, кто предпочитает чай, и тех, кто отдает приоритет кофе². Этот примечательный факт имеет скорее социальное и культурное объяснение, нежели биологическое, поскольку кофе и чай — это вовсе не взаимозаменяемые с точки зрения их свойств напитки.

В Европу чай в 1517 г. привезли из Китая португальцы, и около 100 лет его пили только представители португальской знати. В 1610 г. чай появился в Голландии. В 1664 г. супругой английского короля стала португальская принцесса, с ней в королевский двор пришел обычай пить чай, после чего новая английская мода стала быстро распространяться в Европе среди дворянства,

купечества и горожан. Напиток стал необычайно популярен, а торговля им превратилась в выгодное экономическое предприятие. Именно из-за торговых пошлин на чай в 1773 г. произошло “Бостонское чаепитие”, с которого началась война Великобритании с ее Североамериканскими колониями, закончившаяся образованием нового государства — США.

В Россию чай впервые привез в 1638 г. посол Василий Старков в качестве подарка от одного западномонгольского правителя. Напиток понравился царю и боярам и уже в 1670-е годы стал предметом ввоза в Москву. Вплоть до конца XVIII в. чай был “городским” напитком и широко продавался только в Москве. Как отмечал исследователь кухни народов мира В.В. Похлебкин, есть множество факторов, которые должны были затруднять распространение чая, — наличие напитков-конкурентов, чужое сырье, необходимость специальных знаний и оборудования, дороговизна, консерватизм обычаев: “... но вот чудо — чай, несмотря на все эти препятствия материального, бытового, психологического и культурного характера на его пути к распространению в народе, сумел все-таки превратиться в подлинно русский (<...>) национальный напиток, притом такой, отсутствие которого стало просто невысказанным в русском обществе, а внезапное исчезновение которого из быта, скажем, в конце XIX века могло привести, без всякого преувеличения, к национальной катастрофе (<...>) чай, появившись в России в 30-х годах XVII века и начавший превращаться в народный напиток в Москве уже спустя 50 лет после этого, сделался к началу XIX века, т.е. за какие-нибудь полторы сотни лет, совершенно незыблемым, обязательным...”³ В 1714 г. чай пили в Казани, хотя это было еще дорогое удовольствие, а к XIX в. чаепитие “...настолько вошло в татарский быт, что без него не мыслился ни один праздник...”⁴.

Таким образом, существует общая закономерность: “народным” напитком в большинстве случаев чай становится только в XIX—XX вв., проделав сначала путь из палат знати в городские лавочки, а затем в сельскую местность.

Весь этот путь прошел чай и в Средней Азии. Первые известия о чае встречаются у путешественника А. Олеария, который писал, что в столице Персии Исфахане в 1630-е годы были “Tzai Chattai Chane”, т.е. “...харчевни, в которых пьют иностранную теплую воду (<...>) черную (темноватую) воду, отвар из растения, привозимого Узбекскими Татарами в Персию из Китая (<...>) Это именно то растение, которое Китайцы называют чаем (<...>) Персияне варят его в чистой воде, прибавляют туда анису, укропу, а

некоторые немного гвоздики...”⁵. Данное сообщение прямо указывает на то, что уже в начале XVII в. чай был известен не только персиянам, но и “узбекским татарам”, т.е. жителям Средней Азии. Однако это едва ли не единственное указание в письменных источниках, которое подтверждает столь раннее знакомство обитателей интересующего нас региона с напитком. Как отметила Е.М. Пещерева, которая провела специальное исследование этой проблемы, “...если подытожить все наши данные о времени начала широкого распространения чая (<...> то, за исключением Бухары, для городов Средней Азии время это приходится на начало второй половины XIX в., для сельских местностей на равнине — на самый конец XIX в. и для горных районов Таджикистана — на XX в.”⁶. В Бухаре чай пили уже в XVIII в., причем только знать⁷.

Кроме вопроса “когда”, интерес представляет вопрос “откуда”. На этой проблеме стоит остановиться подробнее.

* * *

У истоков распространения чая в Средней Азии могли быть китайцы. Об этом есть достаточно очевидные свидетельства. Письменные источники содержат упоминание о том, что в середине XVIII в. китайские послы привезли кокандскому правителю Ирдане в дар “атласные ткани и чай”⁸.

Китай и китайская культура всегда оказывали влияние на регионы Средней Азии. В начале I тыс. н.э. китайцы неоднократно пытались утвердить там свое господство. На протяжении всего средневековья китайско-среднеазиатские отношения периодически возобновлялись и затем опять надолго прерывались. Достаточно интенсивными эти отношения были в XVIII—XIX вв. В XVIII в. маньчжурская династия Цин устремилась на запад. В середине столетия Китай захватывает Джунгарское ханство, под фактической властью которого находились многие регионы Средней Азии. Китайцы попытались утвердить свое влияние на всей территории, принадлежавшей джунгарам. Это удалось сделать в Восточном Туркестане (нынешняя китайская провинция Синьцзян). В 1758 г. киргизы послали послов в Пекин, фактически признав китайский протекторат⁹. В том же году кокандский правитель Ирдана-бий также признал покровительство китайцев, которое затем подтвердил следующий правитель Норбута-бий¹⁰. Это признание было не вполне добровольным и сопровождалось военными походами китайцев в Ферганскую долину¹¹. Есть, например, сообщение о

вторжении 9-тысячного войска китайцев в 1759 (или 1760) г., которое, правда, закончилось поражением цинских войск¹². В самом центре Ферганской долины, на берегу Язъяван-сая, около города Маргелан, по сообщению местных жителей, было место кровопролитной битвы с китайцами¹³.

В XIX в. в Ферганской долине проживало немного китайцев, захваченных в плен в результате ряда войн, бывших в этом столетии между Китаем и Кокандом. Эти пленные принимали ислам и сливались с окружающими народами. Дипломатические контакты были менее интенсивными. По свидетельству Ч. Валиханова, последний китаец в Коканде был при восшествии на престол Шерали-хана в 1842 г., тогда он приезжал на траурную церемонию — на траурный костер по убитому хану Модали, после этого посланниками Китая в Коканде стали “туземные лица”¹⁴.

Несмотря на все сказанное, вряд ли китайцы могли быть основными распространителями моды на чай в Средней Азии. Прямые контакты населения двух регионов были не очень продолжительными и осуществлялись в основном в форме политического, идеологического и военного противостояния. Влияние Китая на проникновение чая в Среднюю Азию скорее всего было опосредованным. Прежде всего речь идет о торговле. В конце XVIII — начале XIX в. китайский чай в виде спрессованных плиток был весьма популярен в среднеазиатских городах. По утверждению Ч. Валиханова, в начале XIX в. “вся Средняя Азия и Афганистан пользовались чаем, привозимым через Коканд из Кашгара, и употребление чая” стало повсеместным, причем, когда китайцы закрыли границу, то в 1829 г. “кокандцы решились с оружием в руках открыть себе торговлю”¹⁵. Это влияние отразилось в одном из названий чая, забеленного молоком, — “синчой” (китайский чай), а также в популярности китайской чайной посуды.

Отвергая точку зрения о прямом заимствовании чая у китайцев, Е.М. Пещерева предполагает, что чай в Средней Азии распространяли монголы, бывшие в гораздо более тесных, чем китайцы, отношениях со среднеазиатским населением¹⁶.

* * *

В современных преданиях ферганских жителей калмыки нередко рассматриваются как коренное, наиболее древнее население Ферганы. Правда, в этом случае калмыков путают с “мугами” (кал-муг), древним немусульманским населением Средней

Азии¹⁷. Тем не менее, несмотря на эту путаницу, предания отражают ту реально огромную роль, которую калмыки сыграли в истории Ферганской долины и всей Средней Азии в позднем средневековье.

Калмыки принадлежат к числу западно-монгольских племен, которые по письменным источникам известны также как “джунгары” или “ойраты”. Уже в XVI в. калмыки воевали с казаками, а в XVII в. нападали на Хорезм и Ташкент, вели переговоры о военном союзе с бухарскими правителями и совершали набеги на окрестности Бухары. В начале XVII в. в руках калмыков был Мангышлак, где у них скрывался будущий хивинский правитель Абулгази. В середине XVII в. калмыки взяли “верх над некоторыми туркменскими улусами”, после чего напали на область Астрабад (северо-восточный Иран) и отправили послов к персидскому шаху¹⁸.

В середине XVII в. образуется так называемое Джунгарское ханство, которое начинает экспансию на запад. В 1680-е годы джунгарский правитель Галдан захватил весь Восточный Туркестан, совершил походы на Сайрам (нынешний Южный Казахстан), воевал с киргизами и жителями Ферганы. В 1723 г. джунгарские войска овладели городами Сайрам, Ташкент, Туркестан, Сузак и т.д.¹⁹ В том же году джунгарский правитель направил послов к бухарскому правителю из династии Аштарханидов и угрожал захватить Самарканд и даже саму Бухару. По разноречивым сведениям, джунгары фактически владели в начале XVIII в. Ходжентом, Джизаком, Маргеланом²⁰. Есть сведения, что под их номинальной властью находились “некоторые земли Дешт-и Кипчака (территория современного Казахстана и северной части Туркмении, некоторые южные области России. — С.А.) и Ирана, а также Бадахшана (современные северо-восточные районы Афганистана. — С.А.), Ташкент, Курам (Курама. — С.А.) и Пскент...”²¹. Джунгары неоднократно посылали войска на завоевание Читрала, Бадахшана, Дарваза и Каратегина. Влияние джунгар было настолько значительным, что в первой половине XVIII в. в Бухаре были популярны предсказания: власть в Мавераннахре должна перейти от узбеков к калмыкам, как когда-то она перешла к узбекам от Тимуридов²².

В отличие от китайцев западномонгольские племена не были для жителей Средней Азии “чужаками”. Более того, они осознавали свое дальнее родство, поскольку родословные многих тюркских племен, которые к тому времени жили в Средней Азии, бы-

ли по своему происхождению монгольскими. К их числу принадлежали, например, барласы, из среды которых вышли Тимуриды, мангыты, чьи представители правили начиная с XVIII в. в Бухаре, кунграты, чьи представители тогда же правили в Хиве. У монголов, так же как и у народов Средней Азии, был развит культ Чингисхана, его родственников и потомков, образующих и у тех и у других особое сословие, которое имело исключительные права на власть. Не случайно, что джунгары оправдывали свои завоевания в Средней Азии ссылками на "чингисову традицию".

Единственное существенное различие между калмыками и жителями Средней Азии заключалось в их принадлежности к разным вероисповеданиям: первые были буддистами, вторые — мусульманами. Правда, в отличие от противостояния с "неверными" китайцами, которое было войной на взаимное уничтожение, противостояние среднеазиатского населения с монголами имело еще одну важную составляющую — стремление обратить в ислам "неверных" калмыков. Это явление носило массовый характер, на что, в частности, указывают многочисленные исторические и фольклорные памятники.

Часть джунгар под именем "калмок" оседала в Средней Азии и принимала ислам. Обращенные в ислам калмыки в XVII—XIX вв. составляли служивое сословие и входили в элиту среднеазиатских государств. Калмыков-рабов дарили правителям Бухары, и те охотно использовали их в качестве вооруженной силы в междоусобных войнах. В 1611 г. Мухаммад-Баки-калмок участвовал в возведении на ханский престол Имамкули-хана²³. В начале XVIII в. калмыки играли большую роль при бухарском дворе. Верным слугой Убайдуллы-хана был Афлатун-курчи-калмок, который погиб, защищая своего господина, чему посвящено в источниках много поэтических строк²⁴. В заговоре против Убайдуллы-хана и его убийстве участвовал "убийца принцев, зловещий" Джавшан-калмок, который возвел на бухарский престол Абулфейз-хана; при новом правителе Джавшан-калмок получил высочайшие должности "инака" и "верховного кушбеги" и фактически узурпировал власть, раздав родственникам и друзьям важные государственные посты; позднее Абулфейз-хан казнил Джавшан-калмока и его брата Мухаммада-Малах-курчи. В начале XVIII в. при бухарском дворе Убайдуллы-хана и Абулфейз-хана были известны и такие представители знати, как Эмир-Тарамтай-хаджи-калмок, Бакаул-калмок, Мухаммад-Салах-курчи-калмок и его сын Абулкасим-курчи²⁵. По сведениям

Ф. Беневени, который в начале XVIII в. посетил Бухару, “хан (бухарский правитель Абулфейз. — С.А.) ни на кого так не надеется, как на своих холопов калмыков”, которых при нем было 350 человек²⁶. Во время междоусобной борьбы в начале XVIII в. на стороне бухарского правителя Абулфейз-хана был отряд “ханских калмыков”, который возглавляли Карчигай-и Хисари, Шахбаз-Кича, Карчигай, Лачин-и Хисари, а на стороне его соперника — самаркандского правителя-самозванца Раджаб-хана — полководец Таши-калмок²⁷. В середине и во второй половине XVIII в. упоминаются знатные бухарские вельможи Рахимкулмирахур-калмок, Баходур-бий-калмок и Бурибой-калмок. В середине XIX в. в числе бухарской знати был Адил-парванчи-калмок, назначенный удельным правителем Самарканда²⁸. О том, что калмыки играли в Бухаре важную роль, свидетельствует тот факт, что в церемонии возведения на престол бухарского эмира Музаффар-хана наряду с тремя мангытами и двумя фарсами (персами) участвовал Абдураим-бий-калмок.

В Бухаре существовал квартал Калмок, где жили калмыки, которые принадлежали к военному сословию сипох²⁹. Е. Мейендорф, посетивший Бухару в начале XIX в., писал, что здесь “живет несколько сот калмыков, некоторые из них владеют землей вокруг города, но большинство — военные”, и они “почти совсем забыли свой язык и между собой говорят по-татарски; их можно узнать только по физиономиям. Они известны своей храбростью, восприняли обычаи узбеков и живут среди них в особых селениях в Мианкале и других районах Бухарии”; всего их около 20 тыс. человек³⁰. В Бухарском эмирате в начале XX в. племя калмок насчитывало около 9 тыс. человек, жили они в Бухарском оазисе, частью на Аму-Дарье и в Шахрисябзе³¹.

Кроме Бухары, калмыки жили в других городах и районах Средней Азии. Так, в середине XVIII в. в Ташкент из Самарканда приехал правитель Касым-ходжа, которого сопровождали 500 калмыцких воинов. Некто Кобил из рода кара-калмок сделал своей ставкой селение Богистан, относящееся к Ташкентской округе. В конце XVIII в. калмыки появились при дворе афганских правителей в Кабуле³².

Значительным было влияние калмыков на Фергану. Есть сведения, что уже в конце XVII в. джунгары совершили поход в Фергану и захватили Ош. В 1720-е годы они овладели Андижаном. В 1741—1745 гг. джунгары совершили три похода против кокандского правителя Абдукарима: в первом и втором походах участвовали по 10 тыс. воинов, в третьем — 30 тыс.³³ По другим

источникам известно, что в середине XVIII в. калмыки осадили Коканд, взяли в заложники Баба-бека, близкого родственника кокандского правителя Абдукарима, а потом, после смерти Абдукарима, попытались поставить Баба-бека правителем в Коканде³⁴. В источниках упоминается о том, что Баба-бек находился среди калмыков около Коканда, т.е. калмыки уже тогда жили в Ферганской долине. Несомненное монгольское влияние видно в имени следующего кокандского правителя — Ирдана-бия (термин “эрдене”, в переводе с монгольского “драгоценность”, часто использовался как титул джунгарской знати). Следующий правитель — Нарбута-бий был женат на калмычке³⁵.

В 1759—1760 гг., когда Джунгарское ханство было разгромлено и завоевано китайцами — Цинской империей, значительная часть джунгар бежала в Среднюю Азию, где “...они ассимилировались с местными жителями, сохранив лишь родоплеменное название калмак”³⁶. По данным одного источника, из Восточного Туркестана ушло 12 тыс. семей кашгарцев и калмыков, из них 9 тыс. поселились в Фергане, а 3 тыс. — в бадахшанском Файзабаде³⁷. Во второй половине XVIII в. при Ирдана-бие в Фергане жили “несколько тысяч” калмыков, у которых Ирдана, подозревая измену в случае вторжения цинских войск, отнял оружие и лошадей³⁸. Мир Иззет Улла, который в начале XIX в. совершил путешествие по Кокандскому ханству, упоминает о калмыках-мусульманах, живших в юго-восточной Фергане³⁹. В XIX в. группа кочевников-калмыков, которая считалась одним из местных племен, активно участвовала в политических событиях в Кокандском ханстве⁴⁰. Согласно переписям, в начале XX в. в Ферганской области проживали от 200 до 600 калмыков⁴¹.

Ту роль, которую играли ферганские калмыки-мусульмане в политическом устройстве Кокандского ханства, показывают перечни 92 племен “илатия”, т.е. кочевников. Один из перечней приводится в сочинении “Маджму ат-таварих”. Само сочинение было написано в XVI в., но его последние списки датируют рубежом XVIII—XIX вв. и, видимо, этой же эпохой следует датировать составление самого перечня 92 племен, исходя хотя бы из того, что на почетном первом месте находится племя минг, на втором — племя юз, на третьем — племя кырк. Все они возвысились лишь в XVIII в. В одном из списков “Маджму ат-таварих” калмыки занимают в этом перечне вполне почетное одиннадцатое место, сразу после кыпчаков, в другом списке — шестнадцатое. В сочинении “Тухфат ат-таварих-и хани”, написанном в середи-

не XIX в., калмыки отодвинуты на шестьдесят девятое место, что явно указывает на снижение уровня их влияния⁴².

212

Значительная часть калмыков оказалась в составе “узбекского народа”⁴³. Часть их вошла в состав “киргизов”: у Ч. Валиханова, например, упомянуто о живущих на Тянь-Шане киргизах из калмыцкого племени, которые очень богаты, свое богатство они объясняют тем, что их предки служили восточнотуркестанским правителям — братьям Бурханиддину-ходже и Хан-ходже⁴⁴. В состав киргизов вошла также группа сарт-калмыков⁴⁵. Памиро-афганские калмыки также смешивались с киргизами⁴⁶. Группа “калмок” была в составе узбеков-курама, в составе туркмен-иомудов, ставропольских туркмен и ногайцев⁴⁷.

В Восточном Туркестане переход калмыков в ислам был еще более массовым. Большую роль в этом сыграли наставники суфийского братства накшбандия, которые очень активно распространяли мусульманское вероучение. Есть, например, сообщение, что в середине XVIII в. правитель Кашгара Юсуф-ходжа обратил в ислам 300 калмыцких купцов. Чуть позднее братья Бурханиддин-ходжа и Хан-ходжа, родственники Юсуфа-ходжи и его соперники в борьбе за власть, принудили 15 тыс. калмыков принять ислам⁴⁸.

* * *

Все приведенные данные говорят о том, что связи между калмыками и жителями Средней Азии были очень тесными. Особенность положения обращенных в ислам калмыков заключалась в том, что они не имели своего “удела” и были в основном городскими, столичными жителями. Будучи близки к правителям и входя в число знати, калмыки могли оказывать прямое влияние на привычки и вкусы среднеазиатской элиты. Одной из таких привычек, возможно, было пристрастие к чаю.

Вполне убедительный аргумент в пользу этой точки зрения — тот факт, что, по многим данным, в XIX в. население Средней Азии употребляло особый вид чая — “шир-чай” (чай с молоком), известный так же как “калмыцкий чай”⁴⁹. В отличие от обычного чая, который заваривают и пьют с сахаром и другими ароматными добавками, шир-чай — это скорее не напиток, а особое блюдо. Рецепт его приготовления достаточно стандартен для разных регионов Средней Азии: в котле заваривают чай, потом добавляют соль, молоко, сливки (каймак) или топленое масло (мой), иногда в котле растапливают бараний жир (ёг). Похлебку разливают в чашки, туда кладут шкварки от бараньего жира (джиза), крошат

лепешки и едят. Иногда чай, масло и сливки подают к еде отдельно. Нередко при приготовлении шир-чоя в кипящую воду добавляют (иногда — вместо чая) веточки айвы, кисточки винограда, листья горького миндаля, цветы шиповника, гвоздику, корицу, перец, разного рода растения или толченые грецкие орехи.

В XIX в. шир-чой составлял довольно значительную конкуренцию обычному чаю. По данным Ф. Беневени, в начале XVIII в. в Бухаре пили сладкий, т.е. обычный чай. По свидетельству Ф. Ефремова, который несколько лет жил в Бухаре в конце XVIII в., чай там пили с сахаром. По данным П.И. Демезона, в начале XIX некоторые любители пили чай 2—3 раза в день по 5—6 чашек сразу. Во всех случаях речь идет об обычном чае. А вот путешествовавший по Бухарии в 1820—1821 гг. Е.К. Мейендорф писал о бухарцах: "... после утренней молитвы они пьют чай, который кипятят с молоком и солью, что делает его чем-то похожим на суп. Они обедают не ранее 4—5 часов (<...> Сейчас же после обеда пьют чай, заваренный как в Европе...". По данным русского пленного Грушина, в Хиве в начале XIX в. чай пил только хан: калмыцкий чай — ежедневно, обычный чай с сахаром — два раза в неделю⁵⁰.

По данным Е.М. Пещеревой, шир-той широко употребляли в бассейне Зеравшана и Кашка-Дарьи⁵¹. О том же писала Ф.Д. Люшкевич: оседлое население Бухары и Кашка-Дарьи осенью и зимой не обходится без напитка шир-чой⁵². В конце XIX в., по данным супругов В. и М. Наливкиных, шир-чой был хорошо известен узбекам (кочевникам и полукочевникам) Ферганы, что, кстати, противоречит данным С.С. Губаевой, которая утверждает, что "... коренные жители Ферганской долины шир-чой не пили"⁵³. Кипчаки в начале XX в. предпочитали сутли-чой (чай с молоком, солью, жареным салом или топленным маслом) и мойли-чой (в чашки крошили лепешку, на нее клали жареное сало или топленое масло, сыпали соль и заливали горячим заваренным чаем). Этот же вид чая употребляли киргизы⁵⁴.

В начале XX в. шир-чой, по данным Л.Ф. Моногаровой, распространился в Рушане и Шугнани, позднее — в Язгулеме, где его подавали гостям в зажиточных домах. В долине Хуф, по сведениям М.А. Андреева, чай широко стал употребляться в 1924 г., а до этого его пили в домах ишанов и некоторые семьи "самых бывалых хуфцев". По данным М.А. Хамиджановой в Верхнем Зеравшане по утрам "кушали" шир-чой. О том же писал Н.Н. Ершов: в Каратегине и Дарвазе осенью и зимой по утрам делают шир-чой, который считается "горячительным" и сыт-

ным. С.С. Губаева считает, что шир-чой попал в южные районы Ферганы именно из Каратегина⁵⁵.

Шир-чой почти повсеместно пили в Афганистане. Этот вид чая известен также на Северном Кавказе: у ставропольских туркмен, у ногайцев (ногай-шой) и в Дагестане (кармук-чай)⁵⁶.

214

За пределами мусульманского мира этот вариант чая был широко распространен в буддийском мире: его предпочитают монголы, калмыки, буряты, южносибирские тюрки (алтайцы, тувинцы), а также тангуты, которые живут на Северном Тибете, и население гималайских районов Индии, Кашмира, Непала⁵⁷. В этих регионах встречаются свои варианты приготовления чая: раскрошенный чай кладут в кипящую воду, добавляют молоко, соль, сливочное масло, иногда — сало бараньего курдюка, костный мозг барана, размельченное вяленое мясо или пельмени; иногда в похлебку добавляют поджаренную на сливочном масле или животном сале белую муку, иногда — мускатный орех в масле⁵⁸. Существуют два способа употребления этого чая: как напиток (с солью и молоком) и еды (с сухим жареным просом, маслом и курдючным жиром)⁵⁹. Тангуты вместо чая-напитка используют отвар определенной травы и головки желтого лука, а в чай-еду (дзамба), который кушают без жира, добавляют муку из прожаренных зерен ячменя, обваренных доведенным до кипения чаем. Чаепитие у буддийских народов — это неперменный элемент религиозных ритуалов. В конце XVI—XVII в. чай прочно вошел в рацион питания монголов и стал для них “...единственной пищей в течение многих дней...”⁶⁰.

Все приведенные данные говорят о том, что шир-чой и его разновидности были популярны прежде всего у степных и горных кочевников. Это объяснимо, поскольку для приготовления такого чая необходимы продукты животноводства. В одной из своих статей Н.Л. Жуковская отмечала: “...с появлением чая весь свободный запас свежего молока стал использоваться для приготовления чая с молоком”⁶¹. В города Средней Азии шир-чой попал именно потому, что местная знать принадлежала к элите кочевых племен — отсюда привычки и вкусы, оставшиеся от кочевого образа жизни.

Можно предположить, что до появления шир-чоя у кочевников Средней и Центральной Азии было распространено блюдо, состоявшее из молока, масла и жира, а также навара из трав и листьев. Позднее в это блюдо стали добавлять чай, что, возможно, было связано с принятием монгольскими народами буддизма: к этому времени буддисты уже считали чай сакральным

напитком. Во всяком случае, в кухне народов Центральной Азии наряду с “калмыцким чаем” есть другие блюда, в которых чай заменяют разного рода травками. В Средней Азии еще в начале XX в. был известен хошак-чай, состоявший из пяти элементов (два сорта сушеной травы, зерновой перец, корица и чуб-чай, т.е. спитой чай, иногда с добавкой айвы, миндаля, лепестков роз и граната). Нередко к чаю добавляли молоко, соль и сало⁶².

* * *

Один из самых интересных вопросов культурной и социальной истории чая — каким образом чай проник в повседневный рацион оседлого населения Средней Азии. По-видимому, раньше всех этот процесс затронул “кашгарцев” Восточного Туркестана (которые в XX в. были переименованы в уйгуров). Здесь сыграл свою роль тот факт, что население этого региона находилось в тесном контакте с западными монголами. Кроме того, надо иметь в виду, что доля городского населения в Восточном Туркестане была весьма высокой, а значит, мода на чай распространялась здесь быстрее, причем предпочтение отдавалось “калмыцкому чаю”, который у оседлого населения Восточного Туркестана, по утверждению И.В. Захаровой, на рубеже XIX—XX вв. был известен под названием “эткан-чай”⁶³.

В этой связи интересна легенда XIX в., популярная среди татар: некий суфий, имя которого не называется, будучи в Туркестане, устав в дороге, заехал в одно из селений у китайской границы; хозяин дома дал путнику горячий напиток и усталость тут же прошла; суфий воскликнул: “Вот это напиток! Его место в раю! Это подарок Всевышнего! — и поспешил в путь — рассказывать людям о чае; этот суфий прожил благодаря чаю 100 лет. В этом рассказе заслуживают внимания две детали: 1) события развивались у “китайской границы”, т.е. в Восточном Туркестане, 2) главное действующее лицо — суфий, т.е. последователь мистического направления в исламе⁶⁴.

На связь “калмыцкого чая” с религиозными представлениями кашгарцев указывает сохранившийся до настоящего времени ритуал “сокыт” (что означает “освобождать от трудностей”⁶⁵), по версии информаторов С.С. Губаевой, — “сукут” (молчание)⁶⁶. Этот окруженный тайной ритуал, во время которого иногда даже запрещается произносить само слово “сокыт”, совершают в Фергане только выходцы из Восточного Туркестана. Его совершают, если приснится плохой сон, когда нет детей, когда кто-то заболел или когда предстоит какое-то трудное дело и т.д. Жители

селения выбирают из числа верующих (иногда из числа бедных) человека — сокытвоши, который организует ритуал. По обету, загадывая желания, соседи приносят этому человеку деньги, продукты (бараний жир, муку, чай), а когда их наберется достаточно, он готовит “сокыт”. Ритуал проводят 2—4 раза в год. Раньше в нем участвовали мужчины, сегодня — в основном пожилые и среднего возраста женщины, обычно 10—15 человек. Участвовать в ритуале могут только “чистые” (пок) люди, которые не пьют, не курят, совершают намазы.

Сокыт — это лепешка, жертвенная пища, поэтому во время ритуала готовят несколько сокытов — по числу людей, принесших продукты или деньги и загадавших желание. Участники рассаживаются в круг перед кожаной скатертью (сурпа), на которую кладут продукты, и читают молитву. Потом женщины, совершившие ритуальное омовение, готовят до 50—70 штук тонких лепешек вроде блинчиков, которые жарят на бараньем сале в отдельном котле. Приготовив лепешки, в котел наливают молоко, кладут чай и соль, кипятят, приготавливая ок-чо́й (син-чо́й, шир-чо́й). Потом каждую лепешку дважды свертывают пополам и кладут на хлеб, сверху кладут поджарки сала. Эту пищу делят поровну между участниками церемонии, часть ее съедают тут же вместе с ок-чо́ем, а часть завертывают в платки и относят домой, где доедают до последней крошки, совершив предварительно ритуальное омовение. Затем котел, в котором жарились лепешки и варился чай, тщательно моется, а остатки сливаются туда, где не ходят люди и куда не сливают грязь. После еды обязательно умываются.

Ритуал “сокыт” посвящен святому Афак-ходже, и в нем могут участвовать только последователи этого святого. Афак-ходжа (Офок-ходжа, Алпак-ходжа, Оппок-ходжа) — историческая личность, его настоящее имя и титул Хозрат-Ходжа-Хидаятулла. Он жил в Восточном Туркестане во второй половине XVII в. и слыл святым. Афак-ходжа принадлежал к потомству главы среднеазиатской ветви суфийского братства накшбандия — Махдуми-Агзама, умершего в середине XVI в. и похороненного в Самарканде. Род Махдуми-Агзама считался очень знатным, а старшая ветвь рода имела права, равные с правами бухарского эмира и кокандского хана⁶⁷. В XVI—XIX вв. многие потомки Махдуми-Агзама были духовными наставниками среднеазиатских правителей из династий Чагатаидов, Шибанидов, Аштарханидов, а также более поздних правителей Бухары и Коканда из узбекских династий Мангыт и Минг.

Афак-ходжа, вмешавшись в междоусобную борьбу Чагатаидов за власть в Восточном Туркестане, обратился за помощью к джунгарам. Существует легенда, что святой встретился с лидером тибетских буддистов Далай-ламой V, который прославился своей ученостью и реформаторством, и заручился его поддержкой⁶⁸. Джунгары, которые считали себя последователями Далай-ламы, поддержали Афак-ходжу и с его помощью фактически захватили власть в Восточном Туркестане, сделав это государство своим вассальным регионом. Со временем Афак-ходжа стали почитать как духовного покровителя всего Восточного Туркестана. Кстати, предки обращенных в ислам ферганских калмыков “были воинами и служили патрону белогорской партии Аппак-ходже. Вместе с Аппак-ходжей они якобы прибыли в Фергану”⁶⁹.

Кашгарцы рассказывают такую историю: будто бы раньше на бараньем жиру лепешки не готовили, но кто-то это сделал, и Афак-ходже эти лепешки понравились, после чего их стали делать в память о святом. Вместе с лепешками последователи Афак-ходжи приобщились к “калмыцкому чаю”. Таким образом, можно предположить, что именно благодаря славе святого Афак-ходжи, который имел тесные связи с джунгарами, т.е. калмыками, чай стал популярным среди оседлых мусульман Восточного Туркестана.

* * *

В свою очередь кашгарцы могли стать проводниками привычки пить чай непосредственно в Средней Азии, по крайней мере — в Ферганской долине, которая в XIX в. являлась “самым большим потребителем чая”⁷⁰. Миграция в Фергану в XVIII—XIX вв. коренного мусульманского населения из Восточного Туркестана — одна из причин популярности здесь чая. Об огромных масштабах этого переселения есть многочисленные свидетельства. Началось оно на рубеже XVII—XVIII вв., когда Восточный Туркестан был охвачен жесточайшими междоусобными войнами, завершившимися подчинением региона Джунгарскому ханству. Основной поток мигрантов направлялся тогда в Ферганскую долину. Выше упоминалось, что в конце 1750-х годов из Восточного Туркестана в Фергану мигрировали 9 тыс. семей, т.е. около 40 тыс. кашгарцев и калмыков. Общая численность оседлого населения Ферганы, по данным источников, составляла в это время около 300 тыс. человек⁷¹.

К началу XIX в. потомки этих кашгарцев уже считались ко-

ренными жителями Ферганы и, судя по всему, утратили имя “кашгарцы”. Так, в Наманганской области жители ряда селений говорят на диалекте узбекского языка, в котором заметно сильное “уйгурское” влияние⁷². Между тем нет никаких данных о проживании в XIX в. в этих районах “уйгуров” или кашгарцев.

В XIX в. массовая миграция жителей Восточного Туркестана в Среднюю Азию продолжалась. Войны против китайцев, которые неизменно заканчивались поражениями, сопровождались разными по масштабам переселениям в 1816, 1820, 1826—1827, 1830, 1857—1858, 1877 гг. Так, по данным Мирзы Шемса Бухари, перед вторжением кокандских войск в Восточный Туркестан в 1830 г. “в Коканде проживало (...) от десяти до двенадцати тысяч Кашгарцев”⁷³. После поражения очередного восстания в 1830 г. из Восточного Туркестана в Фергану переселилось до 70 тыс. человек (по другим данным — 70 тыс. семей)⁷⁴. Правда, Ч. Валиханов уточнил, что 25 тыс. человек вернулись потом обратно⁷⁵. В 1847 г. из Кашгара мигрировали более 20 тыс. человек (по другим источникам — 100 тыс. человек⁷⁶), которые, по сведениям хроник, большей частью погибли в холодное время в горах⁷⁷. В 1857 г. после поражения восстания Вали-хана-тура из Кашгара мигрировали до 15 тыс. человек (по другой информации — 15 тыс. семей). В 1877 г. китайцы разгромили государство, которое основал Якуб-бек, после чего вновь “тысячи жителей с семьями” бежали в Среднюю Азию⁷⁸. В рапорте русского чиновника читаем: “... в конце 1877 года в наши пределы эмигрировали (...) около 12 тысяч человек кашгарцев и дунган. Из них около 7 тыс. направилось в Семиреченскую область (...), а остальные пришли через г. Ош в Ферганскую область”⁷⁹.

По данным Ч. Валиханова, в середине XIX в. кашгарцы жили в деревнях около Андижана, Шахрихана, Карасу общим числом 50 тыс. семейств (или человек?). Тот же Ч. Валиханов приводит другую цифру: в середине XIX в. в Ферганской долине жили 300 тыс. выходцев из Восточного Туркестана⁸⁰. Согласно сообщению 1868 г. Муллы Мусульмана, в Ферганской долине, в основном около Андижана, жили до 70 тыс. кашгарцев⁸¹. Некоторое число выходцев из Восточного Туркестана поселилось в других районах Средней Азии: по письменным и этнографическим данным следы их пребывания можно найти в Ташкенте, в Канибадаме, в Ходженте, в Самарканде и его окрестностях, в Бухаре, Каратегине, Восточной Бухаре, Хорезме и т.д.⁸²

Мнения современных исследователей о числе мигрантов из Восточного Туркестана разошлись. С.С. Губаева (которая, види-

мо, повторяет данные Ч. Валиханова) считает, что в середине XIX в. в Ферганской долине проживало около 300 тыс. выходцев из Кашгара⁸³. А. Кайдаров полагает, что к 1860 г. в Среднюю Азию переселилось 250 тыс. выходцев из Восточного Туркестана⁸⁴. По мнению И.В. Захаровой, до 1860 г. в Кокандском ханстве жило 200—250 тыс. уйгуров⁸⁵. Г.М. Исхаков, А.М. Решетов и А.Н. Седловская полагают, что в XVIII—XIX вв. в Среднюю Азию переселилось от 85 тыс. до 160 тыс. выходцев из Восточного Туркестана⁸⁶. Г.Б. Никольская считает, что с конца XVIII и в первую половину XIX в. в Фергану переселилось 85—165 тыс. кашгарцев⁸⁷.

Выходцы из Кашгара входили в элиту Кокандского ханства. В начале XIX в. из них состоял особый отряд “таглыков”. Влиятельным сановником при Умар-хане был Юсуф-мингбаши-Кашгари (или Юсуф-таглык), на дочери которого был женат Мадали-хан⁸⁸. Большую роль при дворе кокандских ханов играло духовенство родом из Восточного Туркестана, к которому относилось многочисленное, в несколько сотен человек, семейство кашгарских ходжей. Одной из жен Худояр-хана была дочь кашгарца⁸⁹. К выходцам из Кашгара принадлежали военачальник Юнус-таглык, влиятельный чиновник при Худояр-хане — Иса-Авлия⁹⁰, а также поднявший восстание против русских в 1898 г. ишан Мадали-халифа.

Мигранты из Восточного Туркестана оказали огромное влияние на формирование оседлой группы населения Ферганской долины, известной под именем “сарты”. Так, по сведениям, датированным 1840-ми годами, “город Шегерихан (...) и его окрестности почти исключительно населены Кашгарцами. Их считают тут 20000 семей в одном месте”⁹¹. В 1890 г. в Шахрихане русские власти насчитали всего 304 кашгарца, остальные были “сартами”⁹². Таких свидетельств можно найти очень много. В 1870-х годах общая численность населения Ферганской долины составляла максимум около 1 млн человек, в том числе примерно 2/3 или даже 3/4 — оседлое население. На это указывают не только сведения современников, но и статистические расчеты: в 1897 г. в Ферганской области проживало около 1,5 млн человек, за четверть века население могло увеличиться не более чем на 160%⁹³. Если взять за основу минимальное число выходцев из Восточного Туркестана — 85 тыс. человек, то получится, что в 1870-х годах 11—14% оседлых жителей Ферганы составляли кашгарцы. Если ориентироваться на средние оценки и предположить, что

численность восточнотуркестанских мигрантов достигала примерно 160 тыс. человек, то доля кашгарцев увеличивается до 22—28% от общего числа сартов. Если же согласиться с цифрой 300 тыс. выходцев из Восточного Туркестана, то доля кашгарцев становится просто колоссальной — 40—50%. Эти проценты увеличатся, если признать, что численность населения Ферганской долины к моменту русского завоевания колебалась в пределах 700—800 тыс. человек⁹⁴. Кашгарцы, как правило, не селились компактно: например, по данным об “этнографическом составе” населения Маргеланского уезда Ферганской области за 1890 г. они полностью или частично населяли 111 кишлаков из 251⁹⁵. Благодаря такому расселению кашгарцы очень быстро сливались с окружающим населением.

* * *

Несомненно, что пришествие мигрантов из Восточного Туркестана не могло не сказаться на культуре оседлых жителей Ферганской долины, в частности чай, по-видимому, во многом распространился благодаря кашгарцам. Широкое проникновение этого напитка в быт оседлого населения изменило соотношение разных видов чая: обычный способ его заварки стал популярнее, тогда как шир-чай стали пить реже. На то имелись свои причины. Во-первых, в XIX в. и особенно на рубеже XIX—XX вв., в результате присоединения к России, кочевники переходили к оседлому образу жизни, что влекло за собой сокращение в рационе их питания продуктов животноводства. Во-вторых, в начале XIX в. из России было заимствован самовар, с появлением которого заваривание чая превратилось в быстрое и несложное дело. Побывавший в 1836 г. в Бухаре И.В. Виткевич писал: “...тут, в лавочке стоит и русский самовар, которых навезли ныне сюда много”⁹⁶. По мере усиления русского влияния распространялась мода заваривать чай в самоварах. Так, в Ходженте первая чайная появилась в середине XIX в., а в 1888 г. в городе было уже 94 чайных, в 1910 г. — 207⁹⁷. С присоединением части Средней Азии к России самовар стал предметом первой необходимости не только в городах, но и в сельской местности, где общинные дома превратились в чайные (чайхона), которые местное население называло “самоварами”. Сведения Е.М. Пещеревой дополняют картину социальной истории чая: сначала его пили в общественных местах или в торжественных случаях только мужчины, позднее чай стали пить повседневно в домашней обстановке, в том числе женщины и дети⁹⁸.

Кстати, интересный факт: на рубеже XIX—XX вв. чайные с самоварами так распространились в Средней Азии, что была предпринята попытка оформить работу чайханщиков в особую профессию со всеми присущими ей атрибутами — уставом (рисоля), социальной иерархией и процедурой обучения, специальными ритуалами посвящения учеников в мастера и поминовения святых и т.д. Одним из элементов “профессионализации” был выбор духовного покровителя чайханщиков и создание легенды о древнем происхождении ремесла. Согласно уставу “содержателей чайных”, история выглядела так: однажды пророк Мухаммед отправился с войском сподвижников на войну с “неверными”; в пустыне людей замучила жажда и Аллах, по молитве пророка, дал воду, но она была негодной к употреблению; тогда к Мухаммеду явился другой пророк, Давуд (библейский Давид), и показал ему камень, который имел форму самовара; благодаря камню-самовару воины вскипятили воду и утолили жажду⁹⁹. Впрочем, надо заметить, что окончательное превращение работы чайханщиков в одну из традиционных профессий так и не произошло. В современной Средней Азии в каждой общине есть свой чайханщик, который обслуживает гостей на больших праздниках и содержит чайхану, но, как правило, жители того или иного селения выбирают его из числа членов общины.

Следствием оседания кочевников и распространения самовара стало появление видов чая с сокращенным набором продуктов животноводства. Один из бухарских рецептов включает чай, соль, выжарки сала, перец, но так как он без молока, то его называют “чои-сиёх” (черный чай). Казахи пьют черный чай с молоком, без всякого жира. Такой же чай пьют некоторые группы киргизов, добавляя в него иногда вместе с сахаром и соль¹⁰⁰. У западных казахов в чай добавляют молотое просо. Заваренный чай с солью и молоком известен жителям Восточного Туркестана.

В конце XIX в. в Фергане уже пили в основном обычный чай, который заваривали в чайниках и самоварах. Здесь, как и в Хорезме, Бухаре, Самарканде, Кашка-Дарье и Сурхан-Дарье, стал популярен зеленый чай (кук-чой, чои-кабуд). Зеленый чай в конце XIX — начале XX в. “вошел в обиход повсеместно” у кипчаков и карлуков, хотя, как отмечал К.Ш. Шаниязов, “... и теперь многие карлуки не любят чай”¹⁰¹. В Ташкенте и прилегающих к нему районах предпочитали и предпочитают черный чай — кара-чой, чои-сиёх, помил (фомил)-чой — фамильный, так как на пакетиках с чаем раньше указывали фамилии производи-

телей¹⁰². Казахи также пьют в основном черный чай. Северные киргизы пьют черный чай, южные — зеленый. Те же виды чая стали пить в Восточном Туркестане¹⁰³. В Верхнем Зеравшане, Каратегине и Дарвазе пьют зеленый чай, который появился в советское время (сначала только у зажиточных людей), и лишь изредка — черный чай¹⁰⁴. Только в XX в. зеленый чай широко распространяется у туркмен: как отметил М.С. Бердыев, "...в наши дни чай — непрменный атрибут всех без исключения трапез"¹⁰⁵.

Те или иные предпочтения в выборе черного или зеленого чая в народном сознании часто объясняют традиционным делением пищи на "холодную" (совук) и "горячую" (иссык): зеленый чай относится к числу "холодных" напитков, он полезен в жару, тогда как черный чай, классифицируемый как "горячий", лучше защищает от морозов. Поэтому черный чай пьют в более северных районах, зеленый — в южных. Согласно другому объяснению, черный чай пьют только с "черной" водой, которая поступает изпод земли, а зеленый — с "белой", которая образуется от таяния горных снегов¹⁰⁶.

* * *

Итак, социальную историю чая в Средней Азии можно разделить на несколько этапов: 1) основными проводниками моды на чай становятся западные монголы (джунгары или калмыки), отчасти китайцы; чай распространяется прежде всего среди среднеазиатской элиты, среди кочевников и горожан; чай употребляют вместе с традиционными для кочевников молочными и жировыми продуктами; 2) основными проводниками широкого распространения чая становятся мигранты из Восточного Туркестана: чай обретает популярность в сельской местности; чай употребляют в основном без дополнительных продуктов животноводства.

На первом этапе чай из "чужого" напитка или блюда превращался в "свой". Это превращение могло произойти только в том случае, если люди сочли, что чай престижен. В мусульманском обществе главное условие для этой трансформации — согласие религиозных лидеров. Этот аспект пока мало изучен, но можно указать на значительную роль суфийских наставников в этом процессе.

На втором этапе чай из "элитного" превращался в "народный" напиток. Это превращение могло произойти в том случае, если он становился доступным для всех. Главное условие для этого — переход от аграрной, натуральной или полунатуральной экономики, замкнутой в локальных регионах, к промышленной,

товарной экономике, которая связывает местные рынки в один глобальный рынок. Этот переход был обусловлен рядом факторов, в числе которых: во-первых, организованное в середине XIX в. англичанами в Индии плантационное производство чая, во-вторых, повсеместное строительство железных дорог. Если в начале и середине XIX в. в Средней Азии знали главным образом китайский чай, то уже в конце XIX — начале XX в. самой большой популярностью пользовался зеленый чай, который привозили из Бомбея. Эти факторы привели к резкому падению цен на чай. Как отмечала Е.М. Пещерева, чай стал доступен для широких масс только тогда, когда цены на него упали, что произошло вследствие появления в Средней Азии русских, строительства железных дорог в регионе, открытия новых торговых путей¹⁰⁷.

Какие выводы можно сделать из всего сказанного? Первое: в прошлом некоторые элементы культуры, которые сегодня воспринимаются в качестве важных символов “национальной традиции”, ассоциировались скорее с религиозными ценностями и были частью представлений о престиже и власти. Второе: некоторые элементы культуры в действительности стали народными в течение последних 100—150 лет, а их “народный” характер был связан с развитием индустриальных, интернациональных форм жизни.

¹ Этнография питания народов Зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии. М., 1981. С. 128, 155.

² Похлебкин В.В. Чай и водка в истории России. Красноярск; Новосибирск, 1995. С. 366—370.

³ Там же. С. 18—19.

⁴ Бушков Р. Ароматы Востока // Татарстан. 1992. № 11/12. С. 92, 94.

⁵ Подробное описание путешествия голштинского посольства в Московию и Персию в 1633, 1636 и 1639 годах, составленное секретарем посольства Адамом Олеарием / Пер. П. Барсова. М., 1870. С. 726—788.

⁶ Пещерева Е.М. Гончарное производство Средней Азии. М.; Л., 1959. С. 284.

⁷ Посланник Петра I на Востоке: Посольство Флорио Беневени в Персию и Бухару в 1718—1725 годах. М., 1986. С. 85; Странствование Филиппа Ефремова // Путешествия по Востоку в эпоху Екатерины II. М., 1995. С. 215.

⁸ Кузнецов В.С. Цинская империя на рубежах Центральной Азии (вторая половина XVIII — первая половина XIX в.). Новосибирск, 1983. С. 56.

⁹ *Плоских В.М.* Киргизы и Кокандское ханство. Фрунзе, 1977. С. 81.

¹⁰ *Валиханов Ч.Ч.* О состоянии Алтышара, или Шести восточных городов китайской провинции Нан-лу (Малой Бухарии), в 1858—1859 годах // *Валиханов Ч.Ч.* Избр. произведения. М., 1987. С. 146; *Валидов А.Э.* Некоторые данные по истории Ферганы XVIII столетия // Протоколы заседаний и сообщения членов Туркестанского кружка любителей археологии. Год 20-й (11 декабря 1914 — 11 декабря 1915). Ташкент, 1916. Вып. 2. С. 111; Международные отношения в Центральной Азии. XVII—XVIII вв.: Документы и материалы. М., 1989. Кн. 2. С. 180.

¹¹ *Валидов А.Э.* Указ. соч. С. 111—112.

¹² Международные отношения в Центральной Азии. С. 157.

¹³ *Писарчик А.К.* Некоторые данные по исторической топографии городов Ферганы // Сборник статей, посвященных искусству таджикского народа. Сталинобад, 1956. С. 162. Примеч. 1.

¹⁴ *Бейсембиев Т.К.* “Тарихи-и Шахрухи” как исторический источник. Алма-Ата, 1987. С. 80; *Пантусов Н.* Западно-китайские народности в Фергане // Туркестанские ведомости. 1876. № 19; *Валиханов Ч.Ч.* О состоянии Алтышара. С. 196.

¹⁵ *Валиханов Ч.Ч.* О состоянии Алтышара. С. 155.

¹⁶ *Пещерева Е.М.* Указ. соч. С. 285.

¹⁷ *Федченко А.П.* В Кокандском ханстве // *Федченко А.П.* Путешествие в Туркестан. М., 1950. С. 339; *Наливкин В.* Краткая история Кокандского ханства. Казань, 1886. С. 7; *Джетбысбаев Н.* Слово “муг”, курганы и каменная баба // Протоколы заседаний и сообщения членов Туркестанского кружка любителей археологии. Год 5-й (11 декабря 1899 — 11 декабря 1900). Ташкент, 1900. С. 29—30.

¹⁸ *Бартольд В.В.* Очерк истории Семиречья // *Бартольд В.В.* Соч. М., 1963. Т. 2, ч. 1: Общие работы по истории Средней Азии. Работы по истории Кавказа и Восточной Европы. С. 96; *Чимитдоржиев Ш.Б.* Взаимоотношения Монголии и Средней Азии в XVII—XVIII вв. М., 1979. С. 21—22; Материалы по истории Узбекской, Таджикской и Туркменской ССР. Л., 1932. Ч. 1: Торговля с московским государством и международное положение Средней Азии в XVI—XVII вв. С. 310; Международные отношения в Центральной Азии. С. 246; Материалы по истории туркмен и Туркмении. М.; Л., 1938. Т. 2: XVI—XIX вв. Иранские, бухарские и хивинские источники. С. 113, 115, 327.

¹⁹ *Бартольд В.В.* Очерк истории Семиречья. С. 98, 99; Международные отношения в Центральной Азии. С. 213.

²⁰ Посланник Петра I на Востоке. С. 84—85, 96, 123; *Бартольд В.В.* История культурной жизни Туркестана // *Бартольд В.В.* Соч. Т. 2, ч. 1. С. 277.

²¹ Международные отношения в Центральной Азии. С. 259; Сулейманов Р.Б., Моисеев В.А. Из истории Казахстана XVIII века (о внешней и внутренней политике Аблая). Алма-Ата, 1988. С. 37–38.

²² Тарих-и Бадахшани (“История Бадахшана”). М., 1997. С. 35, 37–38; Материалы по истории Средней и Центральной Азии X–XIX вв. Ташкент, 1988. С. 265; Миклухо-Маклай Н.Д. Описание таджикских и персидских рукописей Института народов Азии. М., 1961. Вып. 2: Биографические соч. С. 153.

²³ Ахмедов Б.А. История Балха (XVI – первая половина XVIII в.). Ташкент, 1982. С. 105, 113, 159.

²⁴ Мир-Мухаммед-Амин-и-Бухари. Убайдулла-наме. Ташкент, 1957. С. 254, 266, 268, 273; Абдурахман-и Тали. История Абулфейз-хана. Ташкент, 1959. С. 29–30.

²⁵ Мир-Мухаммед-Амин-и Бухари. Указ. соч. С. 30, 50, 91–92, 233–234, 276, 284–289; Абдурахман-и Тали. Указ. соч. С. 16, 21, 36–37, 82–83, 105–106.

²⁶ Посланник Петра I на Востоке. С. 69, 125.

²⁷ Абдурахман-и Тали. Указ. соч. С. 51, 54, 61, 82, 83, 87, 104, 105–106, 113, 114, 128, 132.

²⁸ Мирза Абдалазим Сами. Тарих-и Салатин-и Мангитийа (история мангытских государей). М., 1962. С. 43, 71, 112; Сухарева О.А. Бухара XIX – начало XX в. (позднефеодальный город и его население). М., 1966. С. 134–138; Она же. Квартальная община позднефеодального города Бухары (в связи с историей кварталов). М., 1976. С. 128–130; Валидов А.Э. Указ. соч. С. 105.

²⁹ Сухарева О.А. Бухара XIX – начало XX в. С. 134–138; Она же. Квартальная община. С. 128–130.

³⁰ Мейендорф Е.К. Путешествие из Оренбурга в Бухару. М., 1975. С. 97, 104, 106; Записка И.В. Виткевича // Записки о Бухарском ханстве (отчеты П.И. Демезона и И.В. Виткевича). М., 1983. С. 104.

³¹ Материалы по районированию Средней Азии. Ташкент, 1926. Кн. 1: Территория и население Бухары и Хорезма. Ч. 1: Бухара. С. 211.

³² Ташкент в описании купца Шубая Арсланова (1741) // История Узбекистана в источниках: Известия путешественников, географов и ученых XVI – первой половины XIX в. Ташкент, 1988. С. 108; Плоских В.М. Указ. соч. С. 283; Джандосова Э. Шах Заман – последний император Афганистана // Страны и народы Востока. СПб., 1988. Вып. 30: Центральная Азия. Восточный Гиндукуш. С. 271, 278. Примеч. 23.

³³ Губаева С.С. Этнический состав населения Ферганы в конце XIX – начале XX в. (по данным топонимии). Ташкент, 1983. С. 74–76; Молдобаев Н.Б. Древний Ош: проблемы и перспективы изучения // Изучение древнего и средневекового Кыргызстана Бишкек, 1998. С. 33; Материалы по истории Средней и Центральной

Азии ... С. 266, 281–282, 296, 316; Международные отношения в Центральной Азии. С. 3–4, 8; *Плоских В.М.* Указ. соч. С. 72.

³⁴ *Бабобеков Х.И.* Народные движения в Кокандском ханстве и их социально-экономические и политические предпосылки (XVIII–XIX вв.). Ташкент, 1990. С. 25–26; *Наливкин В.* Указ. соч. С. 60, 61.

³⁵ *Бейсембиев Т.К.* Указ. соч. С. 80; *Наливкин В.* Указ. соч. С. 69.

³⁶ *Плоских В.М.* Указ. соч. С. 79.

³⁷ Тарих-и Бадахшани. С. 46, 48–49.

³⁸ *Кузнецов В.С.* Указ. соч. С. 55.

³⁹ Путешествие Мир Иззет Уллы в Кокандское ханство (1812) // История Узбекистана в источниках: Известия путешественников, географов и ученых XVI – первой половины XIX в. Ташкент, 1988. С. 158.

⁴⁰ *Бейсембиев Т.К.* Ферганские номады в Кокандском ханстве и их историографы // Взаимодействие кочевых культур и древних цивилизаций. Алма-Ата, 1989. С. 348; *Бартольд В.В.* Извлечение из Тарих-и Шахрух // Бартольд В.В. Соч. М., 1964. Т. 2, ч. 2: Работы по отдельным проблемам истории Средней Азии. С. 352.

⁴¹ Обзор Ферганской области за 1888 год. Новый Маргелан. Б.г. С. 13; Статистический обзор Ферганской области за 1909 год. Прил. 3. Ведомость о населении Ферганской области по национальностям за 1909 год. Скобелев, 1910; Статистический обзор Ферганской области за 1910 год. Прил. 3. Ведомость о населении Ферганской области по национальностям за 1910 год. Скобелев, 1912; Материалы Всероссийских переписей. Перепись населения в Туркестанской Республике. Ташкент, 1924. Вып. 4: Сельское население Ферганской области по материалам переписи 1917 года. С. 57.

⁴² Материалы по истории киргизов и Киргизии. М., 1973. Вып. 1. С. 210–213.

⁴³ *Решетов А.М.* Калмыки в Средней Азии // Краткое содержание докладов среднеазиатско-кавказских чтений: Вопросы этносоциальной и культурной истории Средней Азии и Кавказа. Апрель. 1983 г. Л., 1983. С. 5.

⁴⁴ *Валиханов Ч.Ч.* О состоянии Алтышара. С. 199; см. также: *Абрамзон С.М.* Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971. С. 28, 34, 51.

⁴⁵ *Решетов А.М.* Калмыки в Средней Азии. С. 5; *Жуковская Н.Л.* Иссык-Кульские калмаки (сарт-калмаки) // Этнические процессы у национальных групп Средней Азии и Казахстана. М., 1980. С. 157–158.

⁴⁶ *Мокеев А.М.* Рец. на: *Dor R.* Contribution a l'etude des Kirghiz du Pamir Afghan (Cahiers Turcica, I). Р., 1975. 341 р. // СЭ. 1978. № 2. С. 179.

47 *Файзиев Т.* Узбеки-курама (в прошлом и настоящем): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Ташкент, 1963. С. 9—10; *Иомудский-Караишхан-оглы Н.Н.* Из народного предания туркмен: О родословной туркмен-иомудов // В.В. Бартольд: Туркестанские друзья, ученики и почитатели. Ташкент, 1927. С. 321; *Курбанов А.В.* Еще раз о казыларских (шеретовских) татарах // Этническая и этносоциальная история народов Кавказа, Средней Азии и Казахстана. СПб., 1995. С. 10.

48 *Валиханов Ч.Ч.* О состоянии Алтышара. С. 140; *Кутлуков М.* Взаимоотношения Цинского Китая с Кокандским ханством // Китай и соседи в новое и новейшее время. М., 1982. С. 70.

49 *Пещерева Е.М.* Указ. соч. С. 285.

50 Посланник Петра I на Востоке. С. 85; Странствование Филиппа Ефремова. С. 215; Записки П.И. Демезона // Записки о Бухарском ханстве. С. 40; *Мейендорф Е.К.* Указ. соч. С. 147.

51 *Пещерева Е.М.* Указ. соч. С. 281, 287.

52 *Люшкевич Ф.Д.* Некоторые особенности пищи у оседлого населения Бухарской и Кашка-Дарьинской областей // Новое в этнографических и антропологических исследованиях: Итоги полевых работ Института этнографии АН СССР в 1972 году. М., 1974. Ч. 1. С. 95.

53 *Наливкин В., Наливкина М.* Очерк быта женщины оседлого туземного населения Ферганы. Казань, 1886. С. 126; *Губаева С.С.* Горные таджики Каратегина в Ферганской долине (конец XIX— начало XX в.) // СЭ. 1987. № 1. С. 91—92.

54 *Шаниязов К.* К этнической истории узбекского народа (историко-этнографическое исследование на материалах кипчакского компонента). Ташкент, 1974. С. 279—280; *Абрамзон С.М.* Указ. соч. С. 143—144.

55 *Моногарова Л.Ф.* Материалы по этнографии язгулемцев // Среднеазиатский этнографический сборник. М., 1959. Вып. 2. С. 27; *Андреев М.С.* Таджики долины Хуф (верховья Аму-Дарьи). Сталинабад, 1958. Вып. 2 (с примеч. и доп. А.К. Писарчик). С. 395—396; *Хамиджанова М.А.* Пища // Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973. С. 157—158; *Ершов Н.* Пища // Таджики Каратегина и Дарваза. Душанбе, 1976. Вып. 3. С. 233; *Губаева С.С.* Горные таджики Каратегина. С. 91—92.

56 Этнография питания народов Зарубежной Азии. С. 28; *Курбанов А.В.* Ставропольские туркмены: Историко-этнографические очерки. СПб., 1995. С. 164; Современная культура и быт народов Дагестана. М., 1971. С. 146.

57 *Эрдниева У.Э.* Пища и напитки калмыков. Элиста, 1962. С. 220; Этнография питания народов Зарубежной Азии. С. 66, 75.

58 *Эрдниева У.Э.* Указ. соч. С. 216—218; *Жуковская Н.Л.* Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // СЭ. 1979. № 5. С. 70—71.

59 *Пржевальский Н.М.* Монголия и страна тангутов. М., 1946. С. 69—70, 225—226.

- ⁶⁰ Жуковская Н.Л. Указ. соч. С. 70.
- ⁶¹ Там же. С. 72–73; Ершов Н. Указ. соч. С. 232–233.
- ⁶² Шишов А. Сарты. Ташкент, 1904. Ч. 1: Этнография. С. 172–174.
- ⁶³ Валиханов Ч.Ч. О состоянии Алтышара. С. 170; Захарова И.В. Материальная культура уйгуров Советского Союза // Среднеазиатский этнографический сборник. М., 1959. Вып. 2. С. 282.
- ⁶⁴ Бушков Р. Указ. соч. С. 90–91; Абашинов С.Н. Ишан // Ислам на территории бывшей Российской империи. Энциклопедический словарь. М., 1999. Вып. 2. С. 40–41; Он же. Пир // Там же. С. 78–79.
- ⁶⁵ Узбекско-русский словарь. Ташкент, 1988. С. 395; Садвакасов Г. Язык уйгуров Ферганской долины. Алма-Ата, 1970. Кн. 1: Очерки фонетики, тексты и словарь. С. 229.
- ⁶⁶ Губаева С.С. Население Ферганской долины в конце XIX – начале XX в. (этнокультурные процессы). Ташкент, 1991. С. 88–90.
- ⁶⁷ Акимушкин О.Ф. Введение в изучение памятника. Комментарии // Шах-Махмуд Чурас. Хроника. М., 1976. С. 255; Валиханов Ч.Ч. Указ. соч. С. 188–191.
- ⁶⁸ Цыбыков Г.Ц. Избр. труды. Новосибирск, 1981. Т. 1. С. 143–144.
- ⁶⁹ Губаева С.С. Население Ферганской долины. С. 75.
- ⁷⁰ Шишов А. Указ. соч. С. 174.
- ⁷¹ Тарих-и Бадахшани. С. 46–49; Наливкин В. Указ. соч. С. 61; Бейсембиев Т.К. “Тарихи-и Шахрухи” как исторический источник. С. 13; Описание Чжуньгарии и Восточного Туркестана в древнем и нынешнем состоянии. Переведено с китайского монахом Иакинфом. СПб., 1829. Ч. 2. С. 149.
- ⁷² Губаева С.С. Этнический состав населения Ферганы. С. 86–88; Она же. Население Ферганской долины. С. 82–91; Поливанов Е.Д. Узбекская диалектология и узбекский литературный язык: (К современной стадии узбекского языкового строительства). Ташкент, 1933. С. 20–22; Боровков А.К. К характеристике узбекских “умлаутных” или “уйгуризованных” говоров // Белек С.Е. Малову. Фрунзе, 1946; Садвакасов Г.С. К вопросу о взаимодействии уйгурских и узбекских говоров Ферганы // Этнические процессы у национальных групп Средней Азии и Казахстана. М., 1980. С. 100–102.
- ⁷³ О некоторых событиях в Бухаре, Хоканде и Кашгаре. Записки Мирзы-Шемса Бухари, изданные В.В. Григорьевым. Казань, 1861. С. 36.
- ⁷⁴ Валиханов Ч.Ч. О состоянии Алтышара. С. 156; Григорьев В.В. Комментарии // О некоторых событиях в Бухаре, Хоканде и Кашгаре. С. 106; Обзорение Кокандского ханства в нынешнем его состоянии // Зап. РГО. СПб., 1849. Т. 3. С. 196.
- ⁷⁵ Валиханов Ч.Ч. О западном крае китайской империи [Кашгарский дневник-2] // Валиханов Ч.Ч. Собр. соч.: В 5 т. Алма-Ата, 1962. Т. 2. С. 220.

⁷⁶ Куропаткин А.Н. Историко-географический очерк страны, ее военные силы, промышленность и торговля. СПб., 1879. С. 121.

⁷⁷ Валиханов Ч.Ч. О состоянии Алтышара. С. 159.

⁷⁸ Там же. С. 164; Наливкин В. Указ. соч. С. 185; Куропаткин А.Н. Указ. соч. С. 125–126.

⁷⁹ Центр. гос. архив Республики Узбекистан (ЦГА РУ). Ф. 1. Оп. 11. Д. 205. Л. 16.

⁸⁰ Валиханов Ч.Ч. О состоянии Алтышара. С. 190; Он же. [Записки об организации поездки в Кашгар] // Валиханов Ч.Ч. Собр. соч. Т. 2. С. 172.

⁸¹ Бабобеков Х.И. Указ. соч. С. 7.

⁸² Маллицкий Н.Г. Ташкентские махалля и мауза // В.В. Бартольд-ду: Туркестанские друзья. С. 113; Решетов А.М. Уйгуры в Таджикистане // Этническая история и традиционная культура народов Средней Азии и Казахстана. Нукус, 1989. С. 195; Абрамов М. Гузары Самарканда. Ташкент, 1989. С. 34; Кармышева Б.Х. Очерки этнической истории южных районов Таджикистана и Узбекистана (по этнографическим данным). М., 1976. С. 166; Кисляков Н.А. Очерки по истории Каратегина: К истории Таджикистана. Сталинобод, 1954. С. 38, 89; Валиханов Ч.Ч. О западном крае китайской империи. С. 222.

⁸³ Губаева С.С. Уйгуры и дунгане Ферганской долины // Современное развитие этнических групп Средней Азии и Казахстана. М., 1992. Ч. 2. С. 121.

⁸⁴ Кайдаров А. Уйгурский литературный язык и вопросы разработки научных принципов терминоворчества // Исследования по уйгурскому языку. Алма-Ата, 1965. Т. 1. С. 23.

⁸⁵ Захарова И.В. Указ. соч. С. 223–224.

⁸⁶ Исхаков Г.М., Решетов А.М., Седловская А.Н. Современные этнические процессы у советских уйгуров // Этнические процессы у национальных групп Средней Азии и Казахстана. М., 1980. С. 75.

⁸⁷ Никольская Г.В. Выходцы из Синьцзяна в Туркестане в конце XIX – начале XX вв. (материалы к истории народов Средней Азии): Автореф. дис. ... канд. ист. наук. Ташкент, 1969. С. 15.

⁸⁸ Бейсембиев Т.К. "Тарих-и Шахрухи" как исторический источник. С. 80. Примеч. 64. С. 105.

⁸⁹ Валиханов Ч.Ч. О состоянии Алтышара. С. 188–190; Алибеков М. Домашняя жизнь последнего кокандского хана Худояр-хана // Ежегодник Ферганской области. Новый Маргелан, 1903. Т. 2. С. 93.

⁹⁰ Наливкин В. Указ. соч. С. 205.

⁹¹ Обзорение Кокандского ханства. С. 196.

⁹² Губаева С.С. Уйгуры и дунгане Ферганской долины. С. 126.

⁹³ Обзорение Кокандского ханства. С. 191; Кун А. Очерки Кокандского ханства // Изв. РГО. 1876. Т. 12, вып. 1. С. 63; Сборник статей, касающихся до Туркестанского края А.П. Хорошкина. СПб., 1876. С. 42; Всеобщая перепись населения 1897 года. СПб., 1904.

Т. 89: Ферганская область, С. 1; Бушков В.И. Население Северного Таджикистана: формирование и расселение. М., 1995. С. 191. Табл. 6(г).

⁹⁴ Коканское ханство по новейшим известиям // Военный сб. Год 12. 1869. Июль. № 5. С. 71; Костенко Л.Ф. Туркестанский край. Опыт военно-статистического обозрения Туркестанского военного округа. СПб., 1880. Т. 1. С. 378; Проект всеподданейшего отчета Ген. Адъютанта К.П. фон Кауфмана по гражданскому управлению и устройству в областях Туркестанского генерал-губернаторства. 7 ноября 1867 – 25 марта 1881 г. СПб., 1885. С. 13.

⁹⁵ ЦГА РУ. Ф. 23. Оп. 1. Д. 532. Л. 221–241.

⁹⁶ Записка И.В. Виткевича. С. 97.

⁹⁷ Турсунов Н.О. Развитие городских и сельских поселений Северного Таджикистана в XVIII – начале XX в. (историко-этнографические очерки). Душанбе, 1991. С. 92.

⁹⁸ Пещерева Е.М. Указ. соч. С. 283, 284.

⁹⁹ Гаврилов М. Рисоля сартовских ремесленников. Ташкент, 1912. С. 13–20.

¹⁰⁰ Пещерева Е.М. Указ. соч. С. 281; Абрамзон С.М. Указ. соч. С. 144.

¹⁰¹ Наливкин В., Наливкина М. Указ. соч. С. 126; Шаниязов К. К этнической истории узбекского народа. С. 279; Он же. Узбеки-карлуки (Историко-этнографический очерк). Ташкент, 1964. С. 127.

¹⁰² Ершов Н. Указ. соч. С. 290. Примеч. 25.

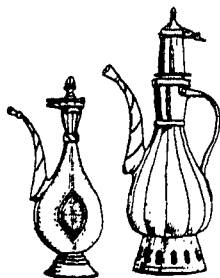
¹⁰³ Абрамзон С.М. Указ. соч. С. 144; Захарова И.В. Указ. соч. С. 282–283.

¹⁰⁴ Хамиджанова М.А. Указ. соч. С. 169; Ершов Н. Указ. соч. С. 244.

¹⁰⁵ Бердыев М.С. Традиционная система питания туркмен (этнокультурный аспект). Ашгабат, 1992. С. 137.

¹⁰⁶ Информацию любезно предоставил В.И. Бушков.

¹⁰⁷ Шишов А. Указ. соч. С. 173; Пещерева Е.М. Указ. соч. С. 288.



Э.-Б. Гучинова

Пища калмыков в России и в США: опыт сравнительного анализа



В современной этнологии утвердилось мнение, согласно которому наиболее устойчивая сторона культуры любого народа — модель питания¹. Более того, именно традиции национальной кухни сохраняются дольше всего в мигрантских группах в то время, как многие другие культурные черты в большой степени редуцируются. Пища всегда считалась символом уходящей культуры, особенно в мигрантских группах, для которых характерно слияние этнического и конфессионального самосознания, — например для евреев в США и выходцев из Индии в Великобритании². Насколько современная модель питания отличается от традиционной, что общего и разного в рационе питания калмыков в республике и в калмыцкой общине США³? Ответам на эти вопросы посвящена данная статья. Мною использована информация, полученная от современных жителей Республики Калмыкия, а также полевые материалы, собранные с декабря 1997 по июль 1998 г. в калмыцкой диаспоре США — в штатах Нью-Джерси, Пенсильвания и Вашингтон (округ Колумбия).

* * *

Современное общество все больше воспринимает стандарты городской культуры индустриальной эпохи, различия между сельским и городским образом жизни постепенно нивелируются, а всемирная глобализация обезличивает пищевое разнообразие.

Современное питание калмыков в значительной степени отличается от традиционного. Переход на оседлый образ жизни, появление городов, а затем и депортация — все эти факторы не могли не изменить их пищевой рацион. Если ранее он был сбалансирован на основе животноводческого хозяйства и его про-

дукции, то со временем жители республики перешли на распространённую в СССР систему питания, ориентированную не на личное хозяйство, а на ассортимент местного продмага. Проживание рядом со славянским населением в республике, затем в условиях выселения — с сибиряками или с жителями Средней Азии в значительной степени разнообразило пищевой рацион калмыков. Так, в 1970—1980 гг. ежедневное меню калмыцкой семьи включало такие заимствованные блюда, как борщ, щи, каши, жаркое, плов. Приготовлению этих кушаний калмыки научились в основном в годы депортации, именно тогда в их рацион вошли картофель, грибы, соленья, многие степняки ввели в пищевой рацион рыбу.

Размеренная до поры жизнь в Калмыкии предполагала, как правило, трехразовое питание, включавшее обычно чай с бутербродами по утрам (до работы), приход домой на обеденный перерыв для полноценного обеда из одного-двух блюд и ужин вечером. Лишь в последнее время в связи с развитием инфраструктуры общественного питания обеспеченная часть горожан обедает в кафе и ресторанах.

Дефицит продуктов в годы застоя, их дороговизна в постперестроечное время вынуждали калмыцких женщин солить огурцы и капусту, мариновать помидоры, консервировать фрукты и варить варенья. По количеству заготовленных на зиму консервов и их разнообразию в эти годы стали судить о качествах калмыцких женщин как хозяек. Салаты, кондитерская выпечка, холодные закуски пришли в современное меню калмыцких хозяек из европейской кухни “через российских посредников”. Умение печь — тоже новое достоинство женщины-хозяйки, которое появилось в 70-е годы. Под словами “она печет!” подразумевалось не традиционное умение приготовить пресное или дрожжевое тесто, а испечь торт или пирожное по европейскому рецепту.

В итоге распространения советских кулинарных стандартов во многих семьях на советские праздники готовили похожую еду: салат “Оливье”, селедку под “шубой”, торт “Наполеон”, соленые огурцы и помидоры, домашний консервированный компот — неперемнная часть угощения зимой; летом — салаты из помидоров с огурцами или капустный. В те же 70-е годы калмыки, как, впрочем, и большинство советских граждан “приучились” пить растворимый кофе. Какао и кисель до сих пор остаются “детскими” напитками.

В советское время калмыки стали делить еду на “первое” и “второе”. Раньше подобного разделения жидких и “густых”

блюд не было, в повседневной практике люди обычно ели один вид пищи — соответственно во время завтрака, обеда и ужина.

Материалы полевых экспедиций 20-х годов XX в. показывают, что пища калмыков была крайне однообразной и зависела в основном от специализации хозяйства: те, кто имел бахчи, потребляли в сезон большое количество арбузов, скотоводы — молока, рыболовы — рыбы. Будем считать, что в эти годы традиционная модель питания еще сохранялась. Питательная ценность продуктов зависела от доходов семьи: в зажиточной семье каждый ее член в среднем потреблял в сутки 134,9 г белков, 100,6 г жиров и 845,5 г углеводов; в бедных семьях соответственно: 45,8 и 48,2 г белков, 38,4 и 89,3 жиров, 331,0 и 424,7 г углеводов; в семьях со средним достатком: 118,7 г белков, 122,9 г жиров, 336,7 г углеводов. Таким образом, в зажиточной семье энергетический эквивалент потребляемой пищи был равен 4902 калориям на человека в сутки, в середняцких семьях — 2949 калорий, в бедняцких — 2729 и 1882³.

233

И еще: традиционная модель питания калмыков исключала сладости. Даже в конце 20-х годов XX в. этнографы столкнулись с тем фактом, что ни одна семья ко времени опроса не потребляла сахара⁵. Возможно, именно поэтому характеристика “сладкий” (*ямтяхн*) часто относится к таким блюдам, в которых сахара нет. Эпитет “сладкий” зачастую означал “вкусный”, например мясо или бульон могли быть охарактеризованы как “сладкие”.

Известно, что во многих странах сладкое считают средством, снимающим стрессы, пример тому — разрекламированный теперь и у нас шоколадный батончик “Марс”. Калмыки, очевидно, стресс снимают чаем или алкоголем.

* * *

Под влиянием межэтнических контактов калмыцкая пища утратила традиционную пресность и стала более пряной. Если в традиционной модели питания мускатный орех, гвоздику и перец использовали в основном для ароматизации чая, то в 70-е годы более пряными стали мясные блюда, которые теперь чаще готовят с небольшим количеством перца и чеснока.

Существенное значение в этнической кухне имели технологии приготовления еды, кулинарные навыки, а также исторически сложившиеся особенности композиции продуктов. Известно, что тип очага — печь, тандыр, гриль, мангал — дают возможность получать из одних и тех же продуктов (скажем, мяса) раз-

личные по консистенции и вкусу блюда, поскольку создаваемые этими видами очагов различные температурные режимы и давление вызывают далеко не одинаковые физические, химические и биохимические процессы в продуктах⁴. Распространенные повсюду европейские печи стали и у калмыков основным средством приготовления пищи, что накладывает отпечаток на вкус блюд. Традиционный очаг калмыка-кочевника, как и его мобильное диле, безвозвратно ушли в прошлое. Вслед за очагом изменилась и посуда, вытеснив универсальный котел, она стала более разнообразной по форме и назначению.

В конце 70-х годов калмыки стали употреблять свеклу, баклажаны, кабачки, патиссоны, болгарский перец, зелень. Петрушка и укроп гораздо раньше вошли в обиход, нежели киндза и сельдерей. Киндза, базилик, орехи и овощи в больших количествах появились на рынках республики в начале 90-х, когда политическая и экономическая ситуация на Северном Кавказе стала обостряться, и кавказские беженцы стали активнее осваивать соседние рынки, в частности в Калмыкии.

В этой связи у калмыков, видимо в 20-х годах, появилась своего рода крылатая шутка: “Калмык трава не ест”. В таком нарочито неграмотном предложении недостаточное знание русского языка должно было отразить неполное вхождение в русскую культуру, защищая восточную самость калмыка, не желающего, подобно скотине, есть траву. Теперь это крылатое выражение звучит иначе: “Калмык траву не сажает, но ашает”, т.е. ест. И все же вегетарианская пища не воспринимается обществом как полноценная. Считается, что еще женщины могут ограничиться вегетарианским обедом, но мужчине необходимо есть мясо каждый день.

Новации в пищевом рационе калмыков 90-х годов связаны с развитием коммерческих структур, благодаря чему в республике появились ранее недоступные продукты. В первую очередь это замороженные и консервированные овощи, морепродукты, различные виды растительных масел, экзотические фрукты. Люди с трудом привыкали к тому, что питьевая вода продается в магазине. Со временем привыкли, как, впрочем, и к мороженому фруктам: они стали полноценным десертом.

* * *

Несмотря на интернационализацию питания, все ритуальные трапезы и в городе и на селе — на свадьбах и похоронах — как правило, включают блюда национальной кухни. У калмыков са-

мые престижные на такой случай блюда — это *дотур* — (вареные нашинкованные внутренности барана) и махан шольтыган (крупные отварные куски баранины с бульоном). На календарные праздники по традиции в каждом доме жарят *борцики* (мучные изделия), форма которых зависит от повода. Наиболее распространенное сегодня калмыцкое блюдо — *бекики*, разновидность пельменей. Фарш для них должен быть смешанным, из говядины и свинины. Чтобы берики удались, они должны быть красиво вылепленными, сочными и целыми, шов не должен быть сырým.

Мясо крупного и мелкого рогатого скота — гордость народа. Считается, что вкуснее его нет нигде, потому что наши степные травы — особые. Многие калмыки в разговоре со мной признавались, что не получают привычного удовольствия от мясного бульона, если едят его вне пределов республики. Скот, “дающий” мраморную говядину, выращивают в Калмыкии, и это тоже предмет гордости калмыков. Бывая в Москве или других городах Российской Федерации, они порой обходят несколько магазинов в поисках “нужного” им мяса.

Мясо сайгака — результат охоты — стали продавать в больших количествах в магазинах в застойные годы, и оно быстро вошло в ежедневный рацион. Когда-то в трудные в продовольственном отношении 70-е годы магазины иногда торговли даже верблюжьим мясом. А на рынках Элисты в любое время года сейчас можно купить конину.

Некогда распространенные способы консервации мяса — вяление (*борц махн*), сушка — быстро уходят из практики. Экономические проблемы последнего десятилетия привели к резкому сокращению поголовья скота в республике — как государственного, так и частного. В 80-е годы республиканские мясокомбинаты наладили производство консервированного тушеного мяса, которое пользовалось большим спросом. Ящик тушенки, мешок муки и мешок сахара, не считая домашней консервации, — вот примерный минимум запасов на зиму в застойные годы. Супы и жаркое на основе тушенки стали распространенным блюдом. Даже президент Калмыкии Кирсан Илюмжинов на вопрос о любимом блюде отвечал: “Вареники с картошкой и макароны с тушенкой”.

* * *

Рыба была любимой едой в приморских районах республики, а также в тех местах, которые выходят к Волге. По поводу отношения к рыбе калмыки подшучивают друг над другом, считая,

что его одной из внутриэтнических особенностей: торгуты рыбу любят, а дербеты зачастую ее не едят. В прежние времена, когда четверг и воскресенье в столовых общепита были рыбными днями, дербеты могли сказать: “Торгуты, радуйтесь! Сегодня — четверг!” Еще с довоенной поры остался такой анекдот. Породнились дербет и торгут. Торгут решил порадовать нового родственника к празднику посылкой и отправил ему воблю и черную икру. Через некоторое время получает письмо: “Большое Вам спасибо за посылку, но она так долго шла, что вся рыба высохла, а икра — почернела”. Помимо фольклорных свидетельств “бродит” множество бытовых историй. Так, у моих соседей произошло следующее. Молодые супруги разошлись, и женщина с малышом (девочкой) вернулась к своим родителям — дербетам. Когда ребенку было около года, она стала отказываться от еды. Бабушка с дедом пошли в гости в торгутскую семью и взяли малышку с собой. Хозяева предложили отварную рыбу. Девочка (ее отец был торгутом) к удивлению родственников, которые, будучи дербетами, рыбу не ели, съела несколько взрослых порций⁶.

На сегодняшний день населенные пункты на Волге и Каспии славятся промыслом осетровых рыб и соответственно икры. Несмотря на то, что это преследуется законом, для местных жителей — это один из источников дохода, принадлежащий им по праву проживания. Бывало, что в годы застоя дефицитом в местных магазинах становилась соль, потому что ее закупали впрок для соления икры и рыбы. По тому, как солится икра, в республике определяют, где она была приготовлена: сероватого оттенка, зернистая — на Волге, черная, паюсная — на Каспии.

Жертвенное подношение — чашку чая, рюмку водки, борщики и конфеты — всегда ставят перед иконой на каждый праздник и перед портретом умершего во время похорон.

Значительно изменился гостевой этикет калмыков. Традиции сохранились в основном в обрядах свадебного цикла. В остальных, менее торжественных случаях общение упростилось и ограничивается, как правило, обычаем деежи — символическим жертвоприношением покровителям и духам предков. Наиболее распространенной новацией застольного этикета стало чоканье. Это тоже своего рода встреча двух культур. Согласно калмыцкой традиции, следует опасаться звона пустой посуды, который в повседневной жизни символизирует пустоту, т.е. голод, невзгоды и напасти⁷. Согласно европейскому этикету, тост должен сопровождаться встречным движением рук с поднятыми бокалами. Соб-

людая это правило, калмыки тем не менее так держат бокалы, что при контакте соприкасаются на стенки бокалов, а пальцы сотрапезников.

* * *

Очевидно, что от того, чем мы питаемся, во многом зависит состояние нашего здоровья. Республиканские специалисты по питанию пришли к выводу, что высокий уровень заболеваемости калмыков раком пищевода, желудка и печени напрямую связан с моделью их питания. Так, рак пищевода у калмыков встречается в 2 раза чаще, нежели у русских жителей республики, рак печени — у мужчин — в 3,3 раза чаще, у женщин — почти в 2 раза. Причин несколько: алкоголь, жирная пища, недостаток в рационе овощей и фруктов. Республиканские онкологи считают, что «*существенное влияние на заболеваемость раком желудка оказывают национальные традиции питания и приготовления пищи, характер потребления специй и острых приправ и степень пищевой адаптации к ним*»⁸.

Согласно предложенной А.С. Артуюновым и Ю.И. Мкртымяном⁹ классификации пищи, в современной системе питания калмыков максимально присутствует суперстратный пласт, представленный новациями и заимствованиями. Основной пласт, связанный с ведущим хозяйственно-культурным типом, сохранился в редуцированных формах и представлен в праздничном или ритуальном меню. Наличие субстратного пласта, в котором прослеживаются рудименты древнего хозяйственно-культурного типа, предшествовавшего производящему хозяйству, в калмыцкой культуре неочевидно.

* * *

Система питания калмыков, живущих в США, более рациональна и подвержена общим требованиям доминирующего сообщества, нежели на родине. За полгода, прожитых в их среде, я видела калмыцкие блюда только на застольях по случаю больших праздников, когда в клубы при хурулах собиралось множество людей. Калмыцкий чай варят, но не в каждой семье и не каждый день. Чаще, как мне показалось, его готовят в семьях эмигрантов второй волны.

История сохранения калмыцкой диаспорой своих традиций началась в 1920 г., когда калмыки не по своей воле покинули Россию. География их странствий на чужбине, постоянные усилия, направленные на то, чтобы выжить и адаптироваться к ме-

стным условиям, — все это наложило отпечаток на рацион питания членов общины и в современном меню калмыков США этот опыт в той или иной мере присутствует.

Далее я привожу несколько фрагментов бесед с респондентами.

238

“Моя мама мне рассказывала, что англичане ели сырое мясо. В Константинополе, когда было очень тяжело, и есть было совсем нечего, некоторые калмыцкие женщины подбирали недоодеенное англичанами сырое мясо, хорошо мыли и готовили из него еду. Я все удивлялась, как можно есть сырое мясо. А потом в США поняла. Здесь американцы тоже любят ростбиф с кровью или чтобы бор махн (мякоть) было розовым. Тогда оно мягче. А мы (калмыки) любим хорошо проваренное или прожаренное мясо, но со временем стали воспринимать такой метод приготовления”.

Оказавшись в Турции, калмыки не остались в этой стране, а предпочли расселиться в славянских странах, где можно было получить хоть какую-то поддержку от симпатизировавшего им народа и правительства.

“В Болгарии мы жили трудно. По утрам пили калмыцкий чай с хлебом, часто — то же самое и в обед. По вечерам мама готовила суп. Мясо было дорогое, а овощи дешевые. Я просила маму готовить иногда мясные болгарские блюда, но она мне отвечала, что такой возможности у нее нет. Работает только отец, ему нужна сытная еда, поэтому после работы для него должен быть приготовлен “суп”.

Однако обживание новых мест, контакты с местным населением так или иначе приводили к тому, что люди начинали готовить местные блюда вдобавок к основной традиционной пище. Эти балканские блюда до сих пор сохранились в современном меню калмыков диаспоры.

“Попробуй салат из болгарского перца. Ой, болгары так любят буриш (перец), едят его все время, каждый день. Наши старики шутили: перец — это болгарская баранина. А правда, вкусно — поджаришь на огне, кожицу снимешь и можно есть. И хороший салат получается — с помидорами, огурцами, луком”.

“Болгары капусту солили большими кусками, и перец маринованный закрывали каждый год. Наша мама ка-

пусту солила в бочке — мелко резала и добавляла специи, вкусно было”.

“В Болгарии мы в кондитерскую ходили редко, но иногда ели баклаву. Уже здесь, в США тетя Кишта научилась готовить баклаву у греков и часто это делала”.

Можно сказать, что это блюдо стало фирменным десертом тети Кишты, и когда она серьезно заболела, то однажды выразила пожелание, чтобы на ее поминки, кроме прочего, была приготовлена баклава.

Большая часть калмыков первого исхода поселилась в Югославии. И хотя по воспоминаниям сербы относились к калмыкам очень хорошо, называли “братья-китайцы”, жизнь вдали от родины налаживалась непросто. Калмыки работали в Югославии на строительстве и в швейных мастерских. Это был тяжелый труд. Сроки исполнения заказов на пошив военного обмундирования на дому были настолько сжатыми, что женщина не могла позволить себе простой, во время приема пищи на ее машинке работали муж или дети. Небольшие заработки обеспечивали минимум прожиточного уровня. Питались в этот период очень скромно.

“В Сербии мама обычно варила будан (суп-пюре), иногда галушки. Утром и вечером — калмыцкий чай”.

Потребность в привычной еде всегда сохранялась. Иногда появлялась возможность полакомиться родными блюдами. В Сербии действовал запрет на продажу и употребление конского мяса, в Хорватии такого запрета не было. Поэтому мужчины могли купить лошадь, отвезти на границу с Хорватией, “пересечь” ее, там освежевать и вернуться в Белград.

В годы второй мировой войны калмыки из разных стран, убегая от наступавшей Красной Армии, стягивались в Германию. Калмыцкий комитет ориентировал всех собираться в американской оккупационной зоне. Тех, кого не выдали советским властям, в статусе перемещенных лиц разместили в нескольких Ди-Пи (displaced persons) лагерях. Почти семь лет калмыки прожили в таком статусе, пока не решился вопрос о том, какая страна их примет. Жизнь в лагерях была очень нелегкой, отведать блюда калмыцкой кухни удавалось крайне редко, а если удавалось, это воспринималось как праздник и событие.

“В немецких лагерях были кухни — нам что давали, то мы и ели. Но иногда мы покупали конину или говядину, внутренний жир (семжин), находили муку. Делали берики, мы назы-

вали их вареники. Как дадут чай, варили ця (чай). А то варили чай из кофе с молоком и с солью — так мои родители делали”.

240

Несколько человек (из тех, с кем я беседовала) вспомнили о трагедии, произошедшей в Хохенфурте сразу после окончания войны. Большая кампания, решив отпраздновать это событие, отравилась спиртом. Добыли, выпили, после чего около десяти человек скончались, причем те, кто обратился в больницу. Те, что прибегли к народным средствам и лечились сами, выжили.

Калмыкам, оказавшимся в США, пришлось учиться жить по принятым в этой стране стандартам. Без знания языка, в непривычных условиях, занятым весь день физическим трудом, им, конечно, было трудно осваиваться.

«Мы ходили в магазин. Продуктов много, все — в красочных упаковках, что покупаем — не знали. Если что-то хорошее покупали, то советовали другим калмыкам. Как-то купили фарш, недорогой и вкусный. Если пожарить с луком, очень вкусно. Так мы многие стали покупать этот фарш. Только потом хозяин сказал кому-то из русских эмигрантов: “Какие странные эти люди, покупают все время собачью еду, а собак у них что-то не видно”. Нам потом стыдно было».

Вначале калмыкам, привыкшим к тщательно приготовленным мясным блюдам, было непривычно есть непрожаренное мясо. Моим знакомым помнится такой случай: как-то по приезде в США два калмыка зашли в гости к коллеге одного из них, и радужная хозяйка поинтересовалась, как им приготовить мясо: гаге, medim или well done. Гости выбрали первое, и с большим трудом пережевывали потом полусырое мясо — отказаться было нельзя: сами выбрали.

Столкнулась с подобной проблемой и я, но иначе. Решила за океаном побаловать сына чем-то родным — приготовить бараньи отбивные. Что-то они плохо прожаривались, не так как дома, в Элисте. Я говорю: “Да что это за мясо, сколько ни жарь — все кровь”. А мой сын-подросток неожиданно увидел причину в способе умерщвления овцы: “Наверно, американцы баранов электричеством убивают (а не перерезают горло или не останавливают сердце рукой, как это принято испокон веков у калмыков), а кровь не спускают (калмыки всегда собирают свежую кровь и готовят из нее кровяную колбасу, которая считается деликатесом) — вот кровь и сочится”.

Эмигранты второго исхода были большими приверженцами традиционной калмыцкой кухни, нежели выросшие в европейских странах дети эмигрантов первой волны. Детские вкусовые пристрастия давали о себе знать и далеко от родных земель.

“Мой муж любил есть гузьян (желудок овцы), всегда его покупал. А черные тоже его любят! И дотур (бараньи внутренности) мы когда-то любили, когда было мало продуктов, а потом отвыкли. Сейчас не можем есть. В России (Калмыкии) в гостях мы если, но потом все страдали желудком, а туалет на всех один. А как не есть? — Это же почетная еда, специально для нас подготовленная”.

Один из моих лучших информаторов в Филадельфии угощал меня отварным говяжьим языком. Вначале осторожно поинтересовался, как я отношусь к такому блюду. Я радостно подтвердила, что в России это считается деликатесом. *“Я сам люблю угощать моих гостей из Калмыкии, но мои дети, кроме младшего сына, отказываются кушать и даже убегают из дома, зажав нос, так им не нравится запах”.* Да, рожденные в США калмыцкие дети не привыкли к естественным запахам традиционной калмыцкой кухни. Запахи, которые у калмыцких детей республики ассоциируются с праздником, для их ровесников в Америке кажутся непереносимыми. Вот один из рассказов тети Мери: *“Когда я баранину запекала, всегда натирала лимоном, а то детям не нравился запах баранины”.* Ее ровесницам в Элисте и особенно в сельских в районах республики, такое сочетание — баранины и лимона — покажется не только невероятным, но и нелепым. Удивились бы они и шулюну, самому распространенному и также обязательному блюду калмыцкой кухни, который в Калмыкии представляет собой крупно нарезанные куски баранины с отварным в том же бульоне картофелем. В США принято варить мясо только с луком, без картошки, и подавать бульон с предварительно отделенным от костей мелко нарезанным мясом. Видимо, так стали крошить мясо для родителей, которые оказались за океаном в почтенном возрасте, а потому шулюн в таком виде стал нормой. Кроме того, возможно, что и картофель в шулюн калмыки стали добавлять в годы депортации, когда он стал одним из наиболее потребляемых продуктов.

Кроме меню, имеет значение диета. Следствием боязни холестерина и лишних калорий, распространенной в американском обществе, является отказ большинства калмыков от более-менее жирной пищи. *“Когда мы сюда приехали, мы удивлялись, какие*

дураки эти американцы: хорошее мясо не покупают — кости с мясом и жиром. А теперь и мы их не покупаем тоже, понимаем, что вредно для здоровья”.

242

Но, несмотря на стремление следить за своим здоровьем и следовать нормам большого общества, в калмыцкой еде представители диаспоры стараются делать исключения. Как-то в Джексо-не (Нью-Джерси) мы крошили отварное мясо для бульона, и кто-то спросил у Долмы: «А жир тоже резать?» (вредно!). — Да, иначе будет сухое мясо. Немного жира делает мясо вкуснее, слаще. Это — правда, в детстве мы старались жир не есть, а теперь с возрастом любим».

По-другому, чем в Калмыкии, в диаспоре США готовят берики. Особенно любимое в республике блюдо за океаном называют или по-русски “вареники”, или по-монгольски “бузики”. В республике их всегда готовят женщины, как и все блюда, связанные с тестом. В некоторых семьях калмыков диаспоры это распределение ролей изменено. «В семье мужа тесто для бериков всегда делают мужчины, варят их на пару, а называют “бузики” или “вареники”».

Бузики, или берики, — одно из любимых блюд буддийского монашества. На наиболее важные праздники хувараки сами готовят берики и угощают прихожан. Они не делают фарш, а готовят так, как это было принято в монастырях издавна. “Когда мой отец учился в Бурят-Монголии в монастыре¹⁰, он научился там варить берики. Он мясо резал ножом, а не пропускал через мясорубку, тогда весь сок остается”. Когда калмыки приглашают монахов домой для совершения обрядов, то стараются накормить их бериками, причем часто покупают готовые, которые продаются в китайских магазинах, нередко — с мясом птицы. Калмыки в России обычно подают берики со сливочным маслом, изредка — с уксусом, в США чаще всего — с соевым соусом.

* * *

Нельзя обойти молчанием и основной напиток калмыков — калмыцкий чай, который правильнее было бы назвать жидким блюдом. В Калмыкии его варят исключительно из плиточного чая, правда, есть любители калмыцкого чая, сваренного из обычного индийского чая. Все калмыки, проживающие вне пределов республики, обычно просят привезти плитку прессованного грузинского чая, чтобы варить дома настоящий калмыцкий чай — джомбу.

В тяжелые годы, когда случались перебои с чаем, он становился особой ценностью и его продавали частями, вплоть до восьмушки и даже одной шестнадцатой. В годы кризиса калмыки в качестве заменителя чая использовали жареную до коричневого цвета муку, фруктовый чай в брикетах, те, у кого чай все же был, использовали заварку для повторного употребления. Во время войны и в годы депортации вместо чая использовали траву, которая называлась *аган гуй* или *бужин авга*. Эту траву собирали мешками, затем мелко рубили, клали под гнет в кадки, отчего трава приобретала коричневый цвет, напоминая настоящий чай¹¹. Таким образом, если использовать термин “кризисная пища”¹², то для калмыков — это чай, состав которого меняется в зависимости от экономических возможностей, но сам чай в меню присутствовал всегда.

Слово “калмык” в годы депортации было запретным, но понятие “калмыцкий чай” из народной памяти не исчезло. Так, оказавшись в 1948 г. в Москве, У.А. Алексеев спросил в чайном магазине: “Нет ли кирпичного чая”. В ответ продавщица на весь магазин крикнула в другой отдел: “У тебя есть калмыцкий чай?” Народ был в забвении, а плиточный чай производили и продавали, а в 50-е годы потребкооперация проторила ему дорогу в Сибирь, в места поселений его основных потребителей — калмыков¹³.

В Америке чая такого качества нет. *“Иногда нам в подарок присылают плиточный чай из России. Мы уже отвыкли от того чая, у него вкус другой. От меня наши прячут российский чай, потому что я время от времени, когда варю чай, его немного брошу, так наши тогда совсем его пить не могут”*.

Калмыки диаспоры, как правило, варят чай из расфасованного в пакеты черного чая английской фирмы “Липтон”, без всяких ароматических добавок. Жительница Филадельфии Пурма Мушаева показала мне, как она варит *деревод ця* (чай, принятый у дербетов). Она вскипятила в трехлитровой кастрюле три связанных один с другим пакета чая “Липтон” (связанных, чтобы не вылавливать их долго, а вытащить одним движением половника). После этого Пурма 100 раз черпала чай половником и на весу выливала его назад в кастрюлю (это движение называется *самрх*), и, продолжая это делать, добавляла последовательно молоко, масло, соль и мускатный орех. Чай с молоком она не кипятила. Дело было вечером, но первое, что сделала Пурма, когда чай был готов, налила порцию чая — для деежи (символического подношения духам) в специальную серебряную посуду — *деежин цогу*.

Другая женщина из диаспоры мне рассказывала, что ей совсем не нравится, как готовят чай в республике, у кого бы она его не пила: «Слишком много молока. — “А как Вы варите?” — Я бросаю заварку (пакеты сорта “Липтон”), но не вашу (плоточный грузинский чай 2-го сорта), она неочищенная, какие-то палки. Потом бросаю лавровый лист, немного зят (мускатный орех), солю и заправляю сливками». Чай в общепринятом виде у калмыков называется “черный чай”, “сладкий чай” или “русский чай”.

* * *

Традиционная модель питания калмыков в значительной степени состояла из молочных продуктов, доля потребления которых как калмыками метрополии, так и особенно калмыками диаспоры существенно сократилась. Разнообразие кисломолочных продуктов (кумыс, айран, чигян) свелось к чигяну, о котором калмыки диаспоры еще помнят. Представители второй волны эмиграции умели готовить чигян из коровьего молока, многие ныне взрослые калмыки вспоминают, как в детстве пили чигян в хуруле. “Шар эмчи мне всегда давал пить чигян”. Возможно, популярность этого напитка была обусловлена еще и его цветом, поскольку вся белая (молочная) пища считалась священной. Видимо, поэтому хурул был местом, где чигян готовили дольше всего.

* * *

Важное место в питании и этикете калмыков занимал и занимает алкоголь. Современные калмыки, где бы они ни жили, относятся к алкоголю как к “священному продукту”, посредством которого можно выказать уважение, например гостю, — именно так относились к нему их предки. Одна из моих собеседниц, очень старая женщина из калмыцкой общины США, сказала: “Мой муж любил поговорку: водку поставишь — гостем будешь”.

Раньше в традиционном меню под водкой подразумевался молочный напиток 18 градусов. В советское время в обиход вошла пшеничная гораздо более крепкая водка, причем не из сакрального продукта — молока, а из злака (все злаки у калмыков относились к пище черного цвета) — значит, водка из белого напитка — семантически — превращалась в черный. Долгие годы она оставалась практически единственным алкогольным напитком калмыков, ни шампанское, ни коньяк не могли конкурировать с водкой, которую пили и мужчины и женщины. И хотя в Калмыкии промышленным способом производили крепленое ви-

но, считалось, что это недостойный напиток пристрастившихся к алкоголю людей. Только в последние десятилетия рынок наполнился множеством вин, которые нашли своих ценителей обоего пола. Большинство женщин теперь предпочитают хорошее вино водке. Правда, в народе замечено, что калмыки переносят водку лучше, чем вино (дольше не пьянеют от одних и тех же доз).

В отличие от белых американцев, которые частенько считают, что “классно” погуляли, если за ночь выпили пять-шесть банок легкого пива, калмыки, живущие в Америке, так же как и их российские братья, не прочь хорошо выпить, предпочитая всем напиткам водку (причем пьянеют только от значительных доз), и как следует при этом закусить. Один из моих друзей, выросший в Элисте, но уже несколько лет проживающий в Принстоне, мне рассказывал, что когда он ждет гостей, то алкоголь покупает из расчета одна бутылка водки для каждого мужчины и бутылка вина — для женщины, плюс немного сверх этого. В целом у калмыков диаспоры намного более спокойное отношение к алкоголю, нежели у калмыков в республике. Так, в 1997 г. Зул и Рождество следовали друг за другом, и в доме друзей готовились к двойному празднику. На открытой террасе дома, практически на улице, были выставлены несколько ящиков пива, чтобы они не занимали место в доме. Представить открытый доступ к пиву в республике невозможно — оно моментально исчезло бы.

Девушки, вышедшие замуж за калмыков в США, готовятся к приему гостей по усвоенной в родительском доме модели — чтобы продуктов было много, а то вдруг на всех не хватит, это своего рода проявление пищевой тревоги¹⁴, универсальной для всего человечества. После таких вечеринок угощение все же остается, поэтому возможен такой монолог: *«Что-то на нашем “пати” мало было выпито — целый ящик вина остался нетронутым. А после нашей свадьбы — водку мы допивали 4 года, а ящик пива простоял полтора года в подвале, пока мы его не выбросили»*. Подобная ситуация в нашей республике исключена. Здесь свадьба не ритуально, но по сути продолжается до тех пор, пока не кончится водка, только в этом видится логический конец важного в личной жизни события.

Так же как и у калмыков метрополии, карта вин у калмыков США стала богаче, я уже отмечала, что женщины зачастую предпочитают водке вино, хотя водка — по-прежнему самый почетный напиток: *«Чем вас угощали?» — спросили меня. — “Скотчем”. Как? Мы уже перестали пить скотч, перешли на водку, а хозяин все еще пьет виски?» — удивились мои хозяе-*

ва. Сравнивая опыт одной и той же генерации, не трудно понять, что российские калмыки еще не распробовали вкус виски, а калмыки США уже разочаровались в этом напитке.

246

Вспоминая о своей свадьбе, Сари рассказывал, что как плату за невесту, кроме прочего, отвезли ящик черной и ящик белой водки. Было удивительно, что в США могла оказаться белая водка, потому что, согласно традиционной цветовой символике, белую водку следовало перегнать из молока, все прочая водка — черная. Оказалось, что белая водка — все же пшеничная, а виски цвета солода воспринимаются как черная водка — символические обозначения заменены прямыми.

* * *

Хлеба и мучного калмыки США стараются употреблять меньше, это явно дополнительный и вовсе не обязательный компонент рациона. Борщики пекут в основном к календарным праздникам, на Зул и Цаган Сар, чтобы отнести в хурул, и для деежи — символического подношения по особым случаям — свадьбам, похоронам, требующим ритуализованного поведения. И для праздничного и для обычного стола калмыцкие женщины чаще пекут пироги с вишней, яблоками, черникой из песочного теста. Как-то мы лепили борщики в доме Джамбиновых. Тетя Мери вспоминала, что *“баава (мама) делала борщиги лучше и много, сразу из 10 фунтов муки, и разнообразные: цецг борцг, мошкргму борцг, хорха, тогр, хуц”*. Во время этого разговора кто-то заметил, что в Калмыкии борщики делают с небольшим количеством сахара, акцентируя внимание на небольших кулинарных различиях.

Как-то в Хауэлле я предложила приготовить совершенно неизвестный в Америке плов. Типичное для современных россиян блюдо появилось в калмыцком меню после депортации, во время которой многие калмыки оказались в Киргизии и Казахстане. Плов вполне соответствовал вкусовым пристрастиям любителей мяса калмыков. В отличие от других блюд, шагнувших за рамки своих этнических культур — шашлыка или борща, — он остался неосвоенным для калмыков-эмигрантов, опыт изгнания которых имел другую географию.

Разумеется, в систему питания калмыков США вошли “американизмы”. Так, летом принято пить холодный чай, нередко со льдом. Если же в Элисте, придя в гости, попросить чай со льдом, то к этой просьбе в лучшем случае отнесутся как к шутке. По рассказам одной из респонденток, она просила в Элисте у родст-

венников холодного питья и никак не могла получить его, потому что ее оберегали от ангины. При этом женщина пыталась охладить напиток в холодильнике, но его заботливо вынимали. Мороженое в республике едят в основном дети и иногда женщины, в США его едят все, в любое время года, считая полноценным кушаньем, покупают впрок. Меня также удивило, что в вазе для фруктов рядом с яблоками и бананами можно увидеть помидоры и огурцы. В России фрукты и овощи обычно не смешивают.

В США давно принято использовать только очищенную воду, многие покупают воду канистрами, пользуются фильтрами для воды. В республике к воде еще нередко относятся как к “черной пище”, ее так и называют *хар усн*, качество ее оставляет желать лучшего — это национальная проблема. Питьевую воду покупают пока только обеспеченные люди.

Как и большинство американцев, представители калмыцкой общины стараются не есть жирной пищи. У нас же многие все еще с удовольствием едят сало, полагая, что раз вкусно, значит, хорошо.

Молодое поколение калмыцкой общины любят американскую еду из Макдональдса, “Кока-Колу”, пиццу и пр. Результат — высокий процент заболеваемости сахарным диабетом. Из разновидностей сахарного диабета особенно распространен тип “Ямайка”. Исследователи заметили, что носители этого заболевания, как правило, принадлежат к монголоидному расовому типу — индейцы Северной Америки, японцы. Предположительно, что в традиционной структуре питания этих народов, как и калмыков, сахар практически отсутствовал. Современные американцы довольно много едят и пьют сладкого, например напитков — лимонада, тоника и т.п.

В Филадельфии работает “калмыцкий бар”, владелец которого калмык. В это уютное небольшое кафе в “богемном” районе города под названием “Sassafras cafe”, калмыки, проживающие в Филадельфии, водят гостей. В качестве доказательства, что кафе принадлежит калмыку, мне подали меню. В нем значилось: “вареники — русско-монгольское блюдо, начиненное рубленным филе”. Калмыцкие и русские блюда детьми эмигрантов, особенно теми, кто родился в США, часто воспринимаются как калмыцкие. На мой вопрос, какие именно калмыцкие блюда готовят в той или иной семье, мне отвечали: калмыцкий чай, блинчики, пирожки, бордиги, борщ.

Гостевой этикет в калмыцкой общине США также значительно отличается от принятого в Калмыкии. Как только в доме

появляется гость, ему сразу же предлагают выпить что-нибудь прохладное: сок или содовую. Содовой называют все безалкогольные напитки, от лимонада до тоника. Наиболее распространенными горячими напитками являются кофе и чай. Кофе чаще варят в кофеварке — “эспрессо”, чай обычно заваривают в пакетах. В семьях эмигрантов второго исхода калмыцкий чай пьют чаще. В одном из таких гостеприимных домов, чай мне наливали со словами: *“Все же с гостя начнем, гости в доме старшинство. Чай надо пить по три чашки”*.

Когда приглашают значительное число гостей, накрывают “шведский стол”, что гораздо удобнее традиционного, предполагающего смену блюд и очередность тостов. Обязанности “тамады”, хотя этот распространенный в России термин в калмыцкой общине не употребляют, сводятся лишь к приветствию в самом начале застолья, после тосты произносят только добровольцы. На большие приемы специально покупается одноразовая посуда: стаканы, тарелки, вилки, ложки и ножи. Эта “разовость” противоречит понятию “престижность”, согласно которой посуда в доме должна быть по возможности самого лучшего качества. Фарфоровые пиалы, столь хрупкие при кочевом образе жизни, особенно ценились в старину. Более того, престижность противоречит универсальности традиционной посуды, которая служила и тарелкой и чашкой, путник брал ее в дорогу, и она всегда была при нем.

Представление о родине для многих детей эмигрантов первой волны связаны с вкусовыми ощущениями их родителей, для которых самые вкусные арбузы были те, которые они ели на родине. Калмыки в США, как и калмыки в России, прошли схожий путь — от традиционной модели питания через отказ от традиционного хозяйственно-культурного типа, лишения и трудности — к современному сбалансированному пищевому рациону¹⁵. Правда, первые — с некоторым опережением. В семьях эмигрантов первого исхода блюда традиционной кухни встречаются чаще, они нашли свою нишу в праздничном меню, связанным с традиционными праздниками, как это предписано стереотипами родителей.

Изменение подходов стало возможным благодаря высокой степени адаптации калмыков к новой среде и новым реалиям. Возможно, трудная судьба, кочевая мобильность, культурная открытость — все это способствовало выработке у них гибкого отношения к традиционным ценностям и позволило сохраниться народу (или его группе) как таковому. Ради максимально комфортного самоощущения он нередко отказывался от традиций предков, которые переставали быть непреложной нормой.

¹ Понятие “модель питания” я использую в том смысле, в каком оно предложено Н.Л. Жуковской в кн.: “Категории и символика традиционной культуры монголов” (М., 1988. С. 71).

² *Нитобург Э.Л.* Евреи в Америке на исходе XX века. М., 1996. С. 81; *Козлов В.И.* Иммигранты и этнорасовые проблемы в Британии. М., 1987. С. 121.

³ Калмыки: Исследование санитарного состояния и запаса жизненных сил / Под ред. А.В. Молькова. М., 1928. С. 218, 220–221.

⁴ *Похлебкин В.В.* Национальные кухни наших народов. М., 1978. С. 5.

⁵ Калмыки. С. 220.

⁶ Полевые материалы автора. Запись от октября 1998 г. Элиста.

⁷ Полевые материалы автора. Запись от 17 апреля 1998 г. Элиста.

⁸ *Нидюлин В.А., Райхман Я.Г.* и др. Особенности заболеваемости злокачественными опухолями в Калмыкии // Тез. докл. научно-практической конференции, посвященной 25-летию Калмыцкого республиканского онкологического диспансера (18–20 апреля 1996 г.). Элиста, 1996. С. 13; *Они же.* Пути первичной профилактики рака в Калмыкии // Там же. С. 30; *Райхман Я.Г., Нидюлин В.А., Алтухова Л.В.* и др. Рак в Калмыкии (экологические и этнические аспекты заболеваемости и профилактики). Элиста, 1994. С. 99.

⁹ *Арутюнов С.А., Мкртумян Ю.И.* Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4. С. 9.

¹⁰ Речь идет о человеке, который в молодости получил образование в дацане, но со временем сложил с себя сан и женился.

¹¹ *Алексеева П.Э.* Рассказы о калмыцком чае // Тегин герл. 1999. № 1.

¹² Encyclopedia of Social and Cultural Anthropology / Ed. by A. Barnard, J. Spencer. L.; N.Y., 1996. P. 238–241; Companion Encyclopedia of Anthropology / Ed. by T. Ingold. L.; N.Y., 1998. P. 226–264.

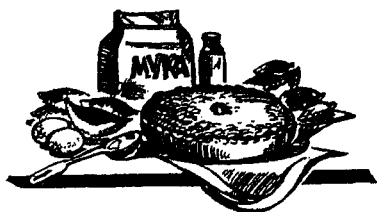
¹³ *Алексеева П.Э.* Указ. соч.

¹⁴ *Чеснов Я.В.* Лекции по исторической этнологии. М., 1998. С. 182.

¹⁵ О значении термина см.: *Григулевич Н.И.* Этническая экология питания // Традиционная пища русских старожилов и народов Закавказья. М., 1996. С. 6.



Ю.А. Полканов,
А.Ю. Полканова,
Т.А. Богославская



Национальная кухня крымских караимов (караев)

Народные традиции дольше всего сохраняются в национальной кухне. Даже в городских условиях всепоглощающей и нивелирующей европейской цивилизации и при утрате многих национальных особенностей (одежда, утварь, домашняя обстановка и т.д.) продолжает жить привязанность к пище предков, особенно к праздничным блюдам.

Сказанное в полной мере относится к караям. Они пронесли через века и сохранили верность национальной кухне с ее древними традициями, восходящими к хазарскому периоду истории. О кухне крымских караимов можно сказать те же слова, которыми академик Т. Ковальский определил караимский реликтовый язык. Ученый образно уподобил его мухе, запечатанной в янтаре, благодаря чему в течение многих веков сохранился ее облик. Национальная кухня караев базируется на древнетюркской традиции с наложением общекрымских интернациональных черт. Сочетания блюд, типичных для скотоводов-кочевников и земледельцев, отражают особенности этногенеза, образа жизни и истории народа.

Много общего в меню караев и других тюркских народов. Есть и специфические черты, присущие только карайской кухне, и оригинальные блюда, не имеющие аналогов в ближайшем окружении.

Караи любили и умели вкусно поесть. На исторической территории их проживания у окружающего населения издавна пользовались славой, например знаменитые караимские пирожки, известные и в Литве под названием "кибины" и другие блюда крымских караимов. О национальной кухне крымских караимов в настоящее время известно, пожалуй, даже больше, чем о самом

народе. Поэтому дальнейшему описанию предположим краткую информацию о караях.

Большинство крымских караимов проживают в Украине, России и Литве. На исторической родине — в Крыму — лишь 800 человек, а всего в мире — немногим более 2000. Это один из самых малочисленных народов планеты. Крымские караимы — “коренной народ Крыма, объединенный общностью крови, языка и обычаев, осознающий собственную этническую индивидуальность, кровное родство с другими тюркскими народами, самобытность культуры и религиозную самостоятельность. Испытывают особые чувства к Крыму как к исторической родине, дружеское расположение к другим народам и конфессиям, уважают их самоидентификацию” (самоидентификация впервые принята национальным съездом крымских караимов в 1917 г., уточнена конференцией Ассоциации крымских караимов).

251

* * *

Для караев характерно сочетание типичных для скотоводов (мясные, молочные) и земледельцев (зерновые, овощные), несложных в изготовлении и требующих большого кулинарного мастерства кушаний.

Особенностью, унаследованной от кочевых предков, является большая роль мясной пищи. Подобный рацион был типичен для скотоводов-кочевников. Так, по свидетельству арабского летописца Ибн аль Асира (1220), у татар Чингисхана были “овцы, коровы, лошади и другая скотина, и они ничем другим не питаются, как их мясом”¹. Вспоминаются строки из шуточного стихотворения Я. Козловского о половцах, участвовавших в этногенезе караев:

Поесть любили половцы,
И каждый съесть мог пол-овцы.

Караи отдавали предпочтение баранине в разных видах (сушеная, вяленая и др.), молочным продуктам и изделиям из теста. Употребляли также овощные и смешанные блюда, супы и каши, мед, напитки, фрукты, ягоды, орехи и изделия из них.

Несмотря на известность кухни караев и интерес к ней окружающих, их кулинарные рецепты стали систематически собирать относительно недавно. В числе пионеров этого начинания были Б. Кокенай, А. Полканов, Н. Кефели. Затем эта работа была продолжена, и появился ряд публикаций². Много кулинарных

рецептов записала А. Штойко. Предстоит дальнейшее пополнение, систематизация и сравнительный анализ собранного материала. Приводимый ниже перечень призван обрисовать общую картину и включает некоторые характерные блюда разных категорий. Не указаны многие закуски, супы и пловы, напитки, сладости и т.д.

Мясные блюда:

бастырма — вяленое мясо со специями;
кѡакъач — сушеное (вяленое) баранье или козье мясо;
кѡой айакъчиклар (айакълары, айачых) — вяленые бараньи ножки;
кѡуру эт — отварное и высушенное мясо;
суджук — плоская колбаса из сырой баранины со специями;
тильчик — вяленый язычок;
чѡнгѡчик — отваренная и высушенная баранья челюсть с языком;
кѡой-баишчик (басых) — отваренная баранья голова;
пача — мелко нарубленные и отваренные со специями бараньи ножки;
кѡавурма — мелко нарубленное и поджаренное мясо;
кѡбаб — жаркое;
пѡран, пѡранчык — жареная баранина в курдючном жире.

Молочные кушанья:

айран — напиток из кислого молока, сыворотка;
кѡатыкъ — особо приготовленное кислое молоко, приправа;
кѡаймакъ — пенка с кипяченого молока, сливки, сметана;
кѡашкъавал — выдержанный овечий сыр особого приготовления;
сузьме — творожный остаток после отцеживания кислого молока;
чыгъыт — овечий сыр;
кѡуру чыгъыт, кѡуру пенир — сухой соленый сыр;
чырымчык — творог.

Мучные блюда:

йайма (йайим) — блин;
калач, кылач(т), кѡалын — булка;
комѡч — большая круглая печеная лепешка;
кѡатлама — жареная лепешка;
отмѡк, отъмяк(т), ѡтъмяк(т), ѡтмѡк(г)** — хлеб;
питѡ — пряник, лепешка;
тутмач — лапша, клецки.

* Т — тракайский диалект; г — галицко-луцкий диалект.

Мясо-мучные блюда:

айакълакъ, айкакълыкъ — пирожок с сырой бараниной;
гирдэ, гирдэчик — маленький слоеный пирожок из дрожжевого теста;
йантыкъ — большой круглый слоеный пирожок из сырой баранины;
кобэти, куветы — круглый большой пирог с сырым мясом;
къыбын, кыбын(т, г) — печеный полукруглый пирожок с сырым мясом;
хамурдолма — ушки, мелкие пельмени;
чырчыр — жареные в бараньем жиру пирожки с мясом, чебуреки.

253

Овощные и мясо-овощные блюда:

айва — (*алма-, эрик-, бакла-, нохут-*) *аши* — соус мясной с айвой (яблоками, сливой, фасолью, горохом);
имамбийылды — кушанье из баклажанов и других овощей;
кайгана — бабка из мяса и шпината;
къабакъ долма — фаршированные кабачки;
муссака — овощи с бараниной;
сарма — голубцы в виноградных листьях;
сотэ — овощи разные с баклажанами.

Супы, каши:

бэрджимэк-аши — каша рисовая с чечевицей;
рогача — каша ячменная;
паста — каша вообще, пшеничная каша;
пилав — плов вообще;
шорба — суп вообще (разновидности: мясной, молочный, мясо-молочный, крупяной и т.д.).

Праздничные, ритуальные блюда, напитки:

акалва — белая праздничная халва с орехами;
хазар къатмагы — хазарская халва, или халва утешения;
кара(олюм) халва — черная горькая траурная халва;
буза, махсыма — легкий хмельной напиток из пшена;
бала-бадэм — маленькие слоеные пирожки с медом и миндалем (орехами);
йумурта — яйцо печеное с солью и перцем;
кийув къатлама — слоеная жениховская катлама;
къыныш — треугольный сладкий пирожок с маком;
къабуртыкъ — тонкая сухая лепешка;
тымбыл — пасхальная лепешка;
пирожки с вишней, творогом, абрикосами, сливой, шелковицей.

При отмеченной выше приверженности караев к мясной пище для их стола характерно сочетание мяса, особенно жирной баранины, с тестом. Эти кушанья очень вкусные, но жирные и тяжелые, входят и в повседневное, и в праздничное меню. В тесто кладут в основном сырое мясо. Его запекают (йантыкъ, кобэти, къыбын и др.), реже жарят (чырчыр) и варят (хамурдолма). Чаще используют пресное тесто, нередко — и дрожжевое (гирдэчик).

С мясом готовят также овощи (силькмэ, муссака, сарма), пловы, соусы с яблоками, айвой, сливой, фасолью, горохом, супы. Ели и постный суп, породивший поговорку “Сытость супа из пшена, что дружба тещина”. Из овощных блюд назовем сотэ, имамбайылды, бабку из мяса и шпината.

В отличие от простых мясных кушаний типа вяленого мяса смешанные блюда сложнее и требуют весьма трудоемкой технологии. Но сложность приготовления компенсирует отменный вкус. Бытует поговорка “Плохая хозяйка мясо обжарит, а из муки сделает лепешку”, т.е. приготовит нечто простое.

С точки зрения истории и истоков национальной кухни интересны реликтовые кушанья, унаследованные из кочевого периода и сохранившиеся в меню до наших дней. Многие блюда находят ближние (крымские татары) и дальние (алтайцы, киргизы и др.) параллели у разных тюркских этносов в рецептуре, технологии приготовления и названиях. Это прежде всего сушеное и вяленое мясо, еще недавно игравшее заметную роль в питании караев. Его готовили даже в походных условиях и могли долго хранить. Пережив века, лишь сейчас эти блюда интенсивно исчезают из рациона караев. Сначала кратко остановимся на характеристике и древней технологии приготовления кушаний именно этой категории.

Вяленое мясо — **къакъач** — готовили чрезвычайно просто: сырую баранью ногу (реже — козью) приторачивали к седлу и во время дальних поездок мясо вялилось на солнце и ветру.

Бараньи ножки — **къой айакълачикъ** — смолили, чистили, мыли, сушили в тени и вялили на ветру. Старики считали их самой вкусной едой. Другие народы в Крыму этого блюда не знали.

Близки между собой по способу приготовления **бастырма** и **суджук**. Натертые солью со специями пласты свежего мяса, преимущественно баранины, либо смешанное со специями и набитое в кишки рубленое мясо (для суджука) укладывали под седло. При верховой езде заготовки “дозревали”. Затем их подвязывали

к седлу снаружи и вялили на ветру. В домашних условиях мясо выдерживали под прессом.

Кьюру эт — блюдо из мяса козленка — получали сушкой пластов вареного мяса.

В большом количестве вялили впрок бараньи язычки — **тильчик**. Баранью челюсть вместе с языком — **чэнгэчик** — употребляли в отваренном виде и после дальнейшей сушки, как и баранью голову — **кьюй башчик**. В почете были рубленые и отварные со специями бараньи ножки — **пача**. Их ели в форме горячего супа и в виде застывшего холодца.

Большая приверженность караев к перечисленным блюдам объясняется не столько их вкусовыми качествами в оценке сегодняшнего дня, сколько национальной традицией, получившей отражение в поговорке: “Еду, которую не ест мой отец, и я не ем”.

Из-за пристрастия к баранине и блюдам из нее, окружающее население наделяло караев шуточными прозвищами — “бараньи головы”, “бараньи ножки”. Любопытно, что Абуль Гази, описывая караимов, считал, что их племенное название означает “черный баран”³.

Главной приправой к мясным блюдам служил **къатыкь**, особо приготовленное кислое молоко. Широко использовали его и в качестве приправы к другим блюдам. Отсюда поговорка: “Лимон — лекарство для больного, къатыкь — для каши”. Къатыкь, разведенный молоком или водой (**йазма**), хорошо утолял жажду, и в жаркую пору его неизменно брали с собой на полевые работы и в дальний путь.

К древним относятся и другие молочные блюда, например, сухой соленый сыр **кьюру чыгыт** (**куру пенир**). Он мог долго храниться и, наряду с сушеным и вяленым мясом, широко использовался во время длительных поездок и сезонных работ вне дома.

Молочные, продукты применяли в чистом виде и как основу для супов (крупяных, мясных и др.), и в смешанных блюдах, и в качестве добавок. В числе любимых кушаний был караимский сыр **къашкъавал** и особо приготовленная пенка с кипяченого молока — **къаймакь**, которую ели обычно на десерт с вареньем из розы, лилии, кизила.

Готовили в основном на бараньем жиру и на топленом сливочном масле. Сладости делали на меду, который сами же производили. О развитом пчеловодстве свидетельствует предание “Как пчелы Кырк-Йер спасли”⁴.

В прошлом караи придерживались двух- и трехразового питания с основным приемом пищи вечером, после окончания трудового дня.

До настоящего времени сохраняется наиболее устойчивая традиция употребления ритуальных блюд. Прежде всего, это три вида халвы: **ак алва** — белая сладкая праздничная, **кара (олом) алва** — темная траурная сладковато-горькая и **хазар къатмагъы** — хазарская халва (халва утешения), промежуточная между первыми двумя видами по цвету и вкусу.

В тюркской традиции магическое значение придается цвету. Белый олицетворяет все хорошее, доброе: здоровье, счастье, радость, а черный — все плохое: смерть, горе, болезни. При избрании хана его поднимали и несли, например на белом войлоке; на белые войлок или шкуру ставили жениха и невесту в день свадьбы. А траурный обряд совершали на черных войлоке или шкуре. Так и халва. Но, кроме цвета, символичен и ее вкус.

Белоснежная сладкая ак алва с орехами сопутствует радостным событиям. Ее готовят к праздникам, едят в дни рождений и свадеб, на дружеских встречах, при окончательном выходе из траура. Верят, что она приносит радость и благополучие. Ак алву дарят детям, дорогим и почетным гостям. Преподносят в знак благодарности и особого уважения. Отмечают ею важные события, начинания, назначения, награды. Ак алва в подарок — знак глубокого уважения, почтения, признательности и пожелания счастья. Технологический процесс приготовления ак алвы сложен, но трудоемкость изготовления оправдывается отменным вкусом. Способ приготовления передается из поколения в поколение и отличается тонкостями у разных родов. Считается, что чем больше людей попробует белую халву, тем удачливей будет тот, кто ее приготовил.

Черную траурную сладковато-горькую кара алву подают только на заупокойной трапезе в день похорон и на поминках седьмого дня, т.е. в день вхождения ближайших родственников в глубокий недельный траур с полным отказом от мясной пищи и в день выхода из глубокого траура (эт аши), после чего разрешается есть мясные блюда. Чем моложе умерший, тем горше и тверже должна быть поминальная кара алва.

Промежуточную по вкусу и цвету халву утешения хазар къатмагъы готовят только на поминки сорокового дня. Употребление ритуальной халвы восходит к гуннско-хазарскому периоду истории. О древности халвы утешения — хазар къатмагъы — свидетельствует даже ее название.

К ритуальным блюдам, обязательно подаваемым на поминках, относятся и печеные куриные или утиные яйца с солью и перцем. Едят их и в повседневной жизни.

В дни Пасхи ели тонкие **къабуртыкъ** и толстые — **тымбыл** лепешки. Зимне-весенний народный праздник **Кыныш** отмечали одноименными сладкими пирожками с маком. На свадьбе подавали слоеную жениховскую катламу — **кийув къатламу**. Обязательная праздничная пища — пирожки с разной начинкой — с сыром, вишней, сливой, шелковицей, орехами. Высокими вкусовыми качествами славятся маленькие слоеные пирожки с медом и миндалем (орехами) — **бала-бадэм**.

В праздничном меню в зависимости от сезона заметное место составляли свежие и сухие фрукты, мед и орехи. Входят они и в состав различных блюд.

Повседневные и праздничные напитки: вода с вареньем (чаще из розы) или с бекмесом (уваренный до густого сок), компот, буза (махсыма); из спиртных — вино и водка (виноградная, абрикосовая, молочная).

К общим праздникам и для почетных гостей угощение готовили лучшие мастерицы. Участие в этой работе почитали за честь и относились к ней чрезвычайно ответственно, стараясь не допустить малейших промахов. Очень дорожили мнением старейшин. Характерный пример: в 1960-е годы к приезду Гахана проф. С. Шапшала готовили национальные блюда; Б. Синани, возглавлявшая эту работу, дважды браковала трудоемкую в изготовлении белую халву только из-за слабого кремового оттенка, заметного лишь на фоне белого мрамора, который служил эталоном белизны и использовался хозяйками для цветовой оценки качества халвы.

* * *

Система питания караев базируется в целом на древней общетюркской традиции, но включает и общекрымские интернациональные особенности. Тюркская традиция проявляется, прежде всего, в унаследованных от кочевого периода древних мясных, молочных и мучных кушаньях. Многие блюда караев по способу приготовления и названию имеют соответствие у других тюркских народов, даже территориально далеких от Крыма:

айран — у киргизов, кумыков, ногайцев, ойротов, турок, татар, хакассов, чувашей, башкир;

къатыкъ — у башкир, гагаузов, кумыков, ногайцев, татар, узбеков;

сузьме — у киргизов, кумыков, узбеков;

кьакъач — у ногайцев, турок, туркмен;
кьатлама — у башкир, киргизов, кумыков, ногайцев, узбеков;
буза — у гагаузов, киргизов, кумыков, ойротов, татар;
къаймакъ — у алтайцев, башкир, гагаузов, киргизов, турок, ойротов, ногайцев, монголов и т.д.

Есть блюда, близкие по технологии приготовления, но с разными названиями. Так, карайскому сухому соленому сыру **кьуру чыгъыт** (кьуру пенир) соответствует **курут** у казахов, киргизов, монголов, ойротов, тувинцев, туркмен; у караимских пирожков много общего с **самсой** казахов и киргизов; у караев и киргизов похожи **тутмач** и **кесме** (лапша), **хамурдолма** и **чучпара** (ушки, пельмени), **сутте пиширильген эт** и **эжигей** с мясом (мясо, отваренное в молоке) и т.д.

Ряду карайских кушаний пока не нашлось соответствий. Таковы, например, вяленые бараньи ножки — **кьой айакъчиклар**. Их примитивное приготовление и другие особенности свидетельствуют о происхождении из кочевого быта. Возможно, кушанье принесено далекими предками караев из глубин Азии. Перспективно выявление параллелей у территориально далеких от Крыма тюркских народов, связанных с караями общими корнями (алтайцы, чувашаи и другие представители алтайской семьи тюркских народов).

Названия блюд **айран**, **комэч**, **отмэк**, **сузьме** и других принадлежат к наиболее древнему пласту тюркской лексики (Древне-тюркский словарь, 1969).

Давнюю традицию имело распределение кушаний. Так, баранью голову подавали, прежде всего, почетному гостю и старшему в семье у караев, киргизов, крымских татар, тувинцев, средневековых монголов и т.д.⁵ Наличие в рационе блюд, характерных и для скотоводов-кочевников, и для земледельцев, отражают сезонный в прошлом образ жизни караев. Как и хазары, весной они отправлялись к кочевьям (степные и горные пастбища), в сады и на виноградники, а к осени возвращались в места постоянного поселения.

В далеком прошлом в пищевом рационе караев, как и у части хазар, очевидно, заметную роль играла рыба, о чем свидетельствует древний обычай изображения ее на пасхальном хлебе наряду с солнцем, луной и звездами. Обычай нанесения узора на праздничные лепешки известен и у тувинцев.

Карайская кухня в Крыму близка к крымско-татарской. Но есть и заметные отличия как в системе питания, так и в наличии специфических блюд. Меню караев базировалось главным образом на баранине в разном виде и тесте, а у крымских татар пре-

обладало смешанное питание, особенно в горах и на южном берегу. При общей любви к баранине у крымских татар она не была повседневным блюдом. А фрукты (включая сушеные) и овощи (баклажаны, перец, кабачки, помидоры, огурцы, лук и чеснок) татары употребляли чаще и в большем количестве.

Веками жившие бок о бок в Крыму караи, крымские татары, крымчаки, греки, армяне с удовольствием ели, а подчас и готовили национальные блюда друг друга: татарский шашлык, рыбу по-гречески, армянскую халву, караимские пирожки и др. В результате длительного совместного проживания и взаимопроникновения национальных культур, в Крыму причудливо переплелись традиции разных народов. Подчас трудно, а то и невозможно судить об истоках того или иного кушанья. При сохранении национальных особенностей имеются и общие блюда: **суджук**, **кобэти** (кубэтэ), **сотэ**, **муссака**, **силькмэ** и др. Они отличались у разных народов тонкостями приготовления и частотой употребления. В **сарму** (голубцы в виноградных листьях) караимы добавляли, например, мяту, а у других народов чаще обходились без нее.

Общекрымские блюда и традиции имеют соответствия в прилегающих регионах и странах Причерноморья (юг Украины, Кавказ, Турция, Болгария). Одинаковые блюда встречаются, например у караев и у осетин (чыгыт — сыр, тымбыл — хлеб, кыбын — тесто с мясом), у караев и болгар (айран, къатыкъ, буза) и т.д.

* * *

Ряд ограничений в еде накладывала религия. Согласно предписанию Ветхого завета, караи не ели свинину, рыбу без чешуи, раков, регулярно постились. На Пасху готовили ритуальные пресные лепешки (къабуртыкъ, тымбыл) и не употребляли дрожжевого теста. Наряду с этим со времен язычества и тэнгрианства сохранялась древняя народная традиция питания, противоречившая некоторым предписаниям вновь принятой религии. В Библии читаем: “Не вари козленка в молоке матери его” (Второзаконие, 14; 21). Священнослужители часто толкуют это положение расширительно, как запрещение употреблять молоко вместе с мясом. Однако любимой приправой к мясу у караев, как и у большинства тюркских народов, остается кислое молоко — къатыкъ. С древних времен сохраняется и блюдо **сутте пиши-рильген эт** — отваренное в молоке мясо.

Вопреки заповеди “Не сотвори себе кумира, и всякого подобия ни на небе, ни на земле”, пасхальные лепешки пекли в форме

солнца с зубчиками — лучами и украшали изображениями Солнца, звезд, Луны и рыбы. Священнослужители относились к этому неоднозначно: догматики активно, но безуспешно противодействовали подобного рода вольностям; реально мыслявшие газзаны не видели в древних традициях угрозы духу вероучения и старались не отдаляться от народа. Показательно в этом отношении участие газзанов в восходящем к тэнгрианству обряде обращения к Богу Тэнгри у священных дубов родового кладбища с просьбой о ниспослании в засуху дождя.

* * *

Поварское искусство у караев всегда было в почете. Профессии мастеров-кулинаров нашли отражение в фамилиях: Бозаджи (бузник), Къаймакъчи (каймачник), Пастак (кашевар), Экмэкчи (хлебопек) и др. В наше время славились уменьем Т. Мангуби (1888—1992), Т. Синани (1898—1995), Е. Кальфа (1902—1975), Э. Кальфа (1907—1995) и другие мастерицы. Кулинарское искусство занимает заметное место в фольклоре. Показательны в этом отношении “слова отцов” — пословицы и поговорки, некоторые из них приведены ниже:

Угощать — благое дело.

Соль и перец по вкусу клади, по обычаю дело веди.

Бегущий от еды будет бит.

Без соли еда — козяйка никуда.

Бесплатная еда не насытит.

Большой ломоть хлеба ешь, но громких слов не говори.

Гость ест не то, что ожидал, а то, что есть.

Или перца убавь, или огурца добавь.

Пусть сын не ест базарного обеда, а дочь пусть не ночует у соседа.

Не ешь досыта, не пей дополна.

От переедания добра не жди.

Чем хорошей еде оставаться, пусть уж лучше плохой живот лопнет.

Что в котел положишь, то и на ложку придет.

Старому рту — новая еда.

И для гостя будет лучше, если хозяин раньше начнет есть.

Самый невоспитанный гость хозяина дома угощает.

Серебро и золото — камень иногда, ячменная крупа — всегда еда.

Во время еды — еда, труд во время труда.

Поныне живо предание о легендарной Гулюш-Тота, находчивость и кулинарное искусство которой спасли жителей Кырк-Йера от врагов⁶.

С пищей связаны ряд поверий и суеверий. Считается, например, что чем чаще готовят праздничные блюда и чем больше людей их попробует, тем хозяйка будет счастливей. Угостить следует любого гостя, даже врага, но вместе с последним не едят. Часть пищи, особенно праздничной, необходимо отдать соседям и нуждающимся. При возвращении взятой взаймы посуды, в нее обязательно надо положить что-нибудь вкусное.

Национальная пища крымских караимов основана на древнетюркской традиции и включает общекрымские интернациональные черты. Сочетание блюд, свойственных и скотоводам-кочевникам и земледельцам, отражает особенности происхождения, образа жизни и истории караев, а характерные реликтовые национальные блюда и особенности их употребления возвращают нас в хазарский и более древние периоды истории, служат наглядным примером материальной и духовной связи эпох и своеобразным мостиком из прошлого в настоящее.

¹ Цит. по: *Тизенгаузен В.* Сборник материалов, относящихся к истории Золотой Орды. СПб., 1884.

² *Хафуз М.Э.* Караимская кухня // *Куранты*. Прил. 1991. № 3 (5); *Он же.* Караимы: Историко-этнографические очерки // *Материалы к серии "Народы и культуры"*. М., 1993. Вып. 14, кн. 4. С. 72–75; *Лебедева Э.И.* Рецепты караимской кухни. Симферополь, 1992; *Полканов Ю.А.* Легенды и предания караев (крымских караимов-тюрков). Симферополь, 1995.

³ *Aboul Gazi Behadour Khar.* Histoire des Mogols et des Tatars. St. Petersburg, 1874. II. S. 47.

⁴ *Полканов Ю.А.* Указ. соч.

⁵ *Абрамзон С.М.* Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971; *Потапов Л.П.* Этнический состав и происхождение алтайцев. Л., 1969; *Цыбенова.* Пища средневековых монголов // *Средневековая культура: Сб. трудов.* Новосибирск, 1992. С. 125–135.

⁶ *Потапов Л.П.* Указ. соч.





Г.С. Дьячкова

Традиции и инновации в питании чукчей-оленеводов в XX веке

Чукчи издавна проживают на Крайнем Северо-Востоке и по своему образу жизни делятся на кочевых оленных и оседлых приморских, или береговых. Статус территории проживания чукчей с 10 декабря 1930 г. был определен как Чукотский национальный округ, с 7 октября 1977 г. как Чукотский автономный округ в составе Магаданской области, а с 17 июня 1992 г. как отдельный самостоятельный субъект Российской Федерации¹.

По переписи 1926 г. чукчей насчитывалось 11100 человек, 70% из них занимались оленеводством, остальные 30% — морским зверобойным промыслом². По переписи населения 1989 г. в Чукотском автономном округе, из 11914 чукчей 10943 человека проживали в сельской местности³. Среди них, помимо оленеводов и морских охотников, учителя, врачи, ветеринары, водители, радисты и т.д.

Традиционному питанию оленных и береговых чукчей посвящены работы В.В. Леонтьева, Г.А. Меновщикова, Г.М. Афанасьевой и Ю.Б. Симченко и др., в которых особенное внимание уделено использованию в питании растений и способам приготовления пищи чукчами, живущими преимущественно в прибрежной полосе Чукотки и на севере Камчатки⁴.

На протяжении XX в. повседневная пища береговых и оленных чукчей, как и других народов Севера, очень изменилась. В данной статье я стремилась сосредоточить внимание на особенностях пищевого рациона чукчей-оленеводов, проживающих в Анадырском районе и составляющих здесь самую многочисленную группу населения по сравнению с другими коренными народами Чукотки (эскимосы, юкагиры, чуванцы, эвены, коряки, керекти). В основу статьи легли полевые материалы, собранные

мною в конце 1990-х годов среди чукчей оленеводческого хозяйства “Ваежский”, база которого расположена на юге Анадырского района Чукотского автономного округа в с. Ваеги. Они содержат сведения о традиционных способах приготовления повседневной и праздничной пищи, пищевых запретах и о тех изменениях, которые произошли в этой части быта чукчей во второй половине XX в. Полевой материал подкреплен собственными наблюдениями, в частности по использованию в пищу определенных растений, продуктов и приготовлению основных блюд.

Поскольку исконной отраслью хозяйства чукчей является оленеводство, основу их пищевого рациона составляло оленьё мясо. Мясо ели в полукопченном и замороженном, а также в недоваренном состоянии (без соли). Часто перед чаепитием с общего деревянного блюда *кэмэн'ы* ели нарезанное кусочками сухое вяленое мясо. Очень питательной и калорийной считалась кровяная похлебка, сваренная из ушей, хрящевых частей носа, мягких частей копыт, опаленных на огне и разрезанных на кусочки, и части кишок оленя. Оленью кровь добавляли в суп таким образом, чтобы во время варки она не свернулась. Зимой в пищу употребляли строганину из замороженного оленьего мяса. Среди чукчей было распространено блюдо, приготовленное из прокисшей крови, в которую добавляли нарезанные большими кусками части желудка, хрящевые части носа и мягкие части копыт оленя.

Из повседневных напитков наиболее распространенным был бульон из оленьего мяса, а также настой из листьев иван-чая (*Chaemaenerion lalifolium*)⁵. С конца XIX в. стали пить сначала плиточный, а позже листовой чай.

Женщины в течение года собирали оленьи кости, остававшиеся после разделки туши оленя, весной их размалывали специальным молотком в широкой посуде (часто сделанной из кожи морского млекопитающего), затем помещали в большой котел, полностью заливали водой и ставили на огонь кипятить. В процессе кипения костный жир снимали и помещали в отдельную посуду, где он застывал, приобретал белый цвет и был готов к употреблению с вяленным или вареным мясом. Поскольку оленеводам приходилось много кочевать, то они брали в дорогу *прэрым* — куски толченого отварного мяса оленя, сдобренного этим жиром.

Большое значение в питании чукчей имели съедобные дикорастущие растения и ягоды, которые они ели с мясом оленя в сыром виде, в том числе из ягод прежде всего шикшу или водянику (*Empetrum nigrum*), голубику (*Vaccinium uliginosum*), бруснику (*Vaccinium minus*), морошку (*Rubus chamaemorus*). Впрок заго-

тавливали и хранили в основном шикшу, ее добавляли в блюда из оленьей крови. Кроме того, чукчи по-прежнему едят многие дикорастущие растения, такие, как лук-скорода (*Allium schoenoprasum*), листья ивы (*Salix*), щавель (*Rumex*), листья и корешки горца (*Polygonum Polymorphum*), листья кисличника двухстолбикового (*Oxugia digina*), корни ветреницы (*Anemone*) в сыром и вареном виде, корни остролодочника Мертенса (*Oxytropis Mertensiana*) в сыром виде, корни копеечника копеечниковидного (*Neolusarum hedysaroides*) в сыром виде с жиром, листья дриады точечной (*Drias punctata*), листья гонкении бутерлаковидной (*Honckenya reploides*) и др.⁶

Примечательно, что употребление в пищу дикорастущих растений отразилось в народных сказках, причем в сказках основу питания мужчины составляет обыкновенно оленье мясо, а женщины — дикие растения. Так, в одной из сказок мужчина, пасший оленей, встречает женщину и спрашивает ее, чем она занимается и чем питается. Узнав, что она собирает растения, которые затем ест, мужчина очень удивился. Но традиция жива, и в настоящее время можно встретить женщин, выкапывающих растения куском оленьего рога или специально сделанным орудием из дерева.

Из другой сказки узнаем, как животные научили человека употреблять растения в пищу⁷. Человек пошел в тундру на охоту. Увидел ярангу, вошел, а в ней оказались четыре полога — спальных мест, сшитых из оленьих шкур. В первом пологе жила чайка, во втором — мышь, в третьем — ворона, в четвертом — евражка. Чайка первой позвала охотника в гости и накормила навагой: “Попробуй, — сказала, — мою еду”. Затем его позвала мышь и накормила корешками копеечника неясного (*Hedysarum obscurum*). Ворона предложила ему собачье мясо, но он оказался от этой пищи. Последняя хозяйка — евражка — предложила корешки. С тех пор благодаря животным человек узнал о том, какие растения можно есть. Немало корнеплодов находят женщины в мышиных норах, оставляя взамен часть сухого мяса или рыбы.

Ежегодно в конце августа, в первый день “праздника молодого оленя” — *выл'гык' аанматгиргин*, приносили жертвоприношения духам природы. Приготовленные по этому случаю блюда состояли прежде всего из оленьего мяса и дикорастущих растений. В их числе всегда был *рорат* — блюдо, приготовленное из желудка оленя, начиненного мясом и жиром, и напоминающее колбасу. Рорат нарезали в виде небольших кусочков и разбрасывали в направлении четырех частей света, а также бросали в

огонь, и только потом угощали членов семьи. После того как рорат съедали, хозяйка приглашала поест, как правило, суп, приготовленный на воде с добавлением кусочков засушенных кишок, корней и листьев клейтонии остролистной (*Claytonia acutifolia*).

На празднике молодого оленя совершали особый обряд — “кормили” огонь. Возле детской нарты традиционным способом с использованием деревянных предметов разжигали “чистый” огонь. Снова брали рорат, мужчина закалывал его как оленя, но перед этим у сил природы просил благополучия. Женщина нарезала рорат на мелкие кусочки и разбрасывала их вместе с заранее приготовленной растительной кашей недалеко у яранги. Кашу готовили из вареных ивовых листьев, смешивали ее с шикшей, брусникой и квашеной оленьей кровью.

Жертвоприношения по случаю других праздников, помимо кусочков рорат, состояли также из мяса, костного мозга и толченных листьев ивы (*Salix*). При посещении захоронений жертвоприношения могли состоять из мелко нарезанных кусочков сухого или отварного мяса. С начала XX в., когда широко распространились чай, табак и сахар, чукчи стали включать их в число продуктов для жертвоприношений.

Поскольку мясо оленя всегда было и остается одним из основных продуктов питания, то именно с ним связаны пищевые запреты, которые соблюдали все чукчи, и те запреты, которые распространялись только на женщин или только на мужчин, или на отдельные возрастные группы⁸. Например, запрещалось есть кончик языка, кончик сердца, кончик третьего отдела желудка оленя, последний используется для приготовления рората. Скорее всего, это связано с анимистическими верованиями, и данные части внутренних органов оленя предназначались духам. Из гигиенических соображений в пищу не употребляют различные уплотнения, например шанкры на теле оленя, которые вырезают и выбрасывают. Некоторые части туши оленя разрешается есть только старикам, например мозжечок, детям и молодым его не дают. Отваренную толстую кишку оленя не дают есть нерожавшим женщинам, неженатым молодым мужчинам, детям, зато разрешают есть старикам. Плод самки не дают есть детям, мужчинам и особенно женщинам. Мясо мертворожденного теленка разрешено есть только старикам, равно как ту часть желудка, которая напоминает книжку. Оленью селезенку не давали мужчинам, так как считалось, что это может привести к половому бессилию, а женщинам потому, что ее употребление могло вызвать у них неразвитость груди. Вареное вымя оленихи (важенки) ели старики

или кормящие матери. Молоко олених разрешалось употреблять лишь осенью при забое или массовом отеле важенок. Быка можно было забить до начала гона, но его мясо ели только взрослые.

Старикам во время еды доставались самые лакомые кусочки оленьего мяса. Их привилегированное положение, на мой взгляд, обусловлено тем, что у чукчей старики всегда пользовались почетом. Во-первых, в традиционном чукотском обществе уважение к ним регламентировалось многими правилами; во-вторых, именно старикам принадлежали огромные стада оленей, они же были самыми опытными пастухами; в-третьих, от них зависело имущественное положение членов семьи, и они решали вопросы наследования имущества.

Оленеводы, чьи стада паслись ближе к побережью, как и в прежние древние времена, обменивались продуктами с морскими охотниками⁹. Помимо мяса оленя, рацион питания охотников включал мясо кита, моржа, нерпы, белухи. Мясо животных чаще всего отваривали или вывешивали пластами для вяления; ели с наземными растениями, с морской капустой, с кожей кита, с животным жиром.

У оленеводов рыба также являлась частью рациона. В высокогорной местности в основном ели хариуса, которого варили в металлической посуде или жарили у костра на сковороде с растительным маслом или на горячих камнях и углях. В Анадырской низменности, где водились тихоокеанские лососи (*Oncorhynchus*), такие, как горбуша, кета, нерка, кижуч, гольцы арктические (*Salvelinus alpinus*), икру чаще всего высушивали на деревянных вешалах. Для сушеной рыбы — юколы — использовали боковую часть лососевых без головы, хребет шел на корм собакам. Рыбьи головки часто заквашивали. Основой для их закваски служила икра. Из сига (*Coregonus*) зимой делали строганину, летом варили (без соли). Вяляные на свежем воздухе юколу, икру или заквашенные головки ели перед чаем.

В целом система питания оленеводов долго сохраняла традиционные черты, и появление в их рационе новых блюд, часто заимствованных у русских и других народов, не очень поколебало ее основу, как это случилось позднее. В 1950-е годы на территории Чукотки окончательно завершилась коллективизация и обобществление оленьего поголовья. Оленеводческие бригады возглавляли опытные пастухи, их формировали в основном из чукотских семей, что позволяло сохранять обычаи и традиции в питании. Постепенно, в связи с появлением интернатской системы, межпоколенные связи стали слабеть, а молодые все чаще отсут-

пать от традиций, особенно в питании, поскольку в столовых преобладал единый, основанный на углеводах, рацион. Стали нарушать некоторые пищевые запреты; такие органы оленя, как мозжечок, книжка-желудок, стали есть все, а не только старики, как прежде. Намного меньше использовались в пище различные травы и дикорастущие корни.

Значительные изменения в рационе питания связаны с тем, что в 60—80-е годы государство, выплачивая оленеводам высокую заработную плату и помогая им в ветеринарном обслуживании оленей, снабжало оленеводческие бригады теми продуктами, которые производились пищевой промышленностью. В ассортименте продуктов питания оленеводов появились мука, сливочное и растительное масло, сахар, галеты, сдобное печенье, рис, гречка, макаронные изделия, сухой лук, картофель, сгущенное молоко, карамель и другие кондитерские изделия, соль, иногда белый пшеничный хлеб. В отличие от прошлых лет из муки стали печь лепешки, для которых требовалась лишь вода и растительное масло, позже, в 70—90-е годы, стали использовать в качестве разрыхлителя теста пищевую соду. Кроме того, из муки готовили новый густой по консистенции напиток, так называемый *пин'инкиргев*. Муку без масла поджаривали на сковороде до светлорыжичного цвета. Полученный порошок засыпали в чашку на одну треть и заливали кипятком, добавляли по вкусу сахар и кусочек сливочного масла и пили. Из круп и макаронных изделий стали варить каши и супы. Из дикорастущих растений продолжали использовать щавель, листья ивы, лук-скороду и др.

С переводом кочевого населения на оседлый образ жизни появились поселки. Их население составляли старики, дети, служащие из числа коренного населения, занятые в бюджетной сфере. Рацион их питания, в отличие от рациона питания оленеводов, был намного разнообразнее за счет привозных продуктов, которые продавались в торговой сети.

Помимо традиционных блюд из оленьего мяса, стали готовить блюда, заимствованные у народов Европейской части России: борщи, супы, пельмени, жареное мясо, котлеты, тефтели и др. Благодаря приезжим с материка местные жители научились различать съедобные и ядовитые грибы, традиционно считавшиеся пищей оленя. Стали варить и жарить сыроежки, подберезовики, подосиновики, опята и другие грибы. И только мухоморы по-прежнему потребляли пожилые люди.

Основной продукт — оленьё мясо чукчи стали варить с добавлением соли, но, как и раньше, не доваривая его до полной го-

товности. Другие новшества — суп или борщ на основе оленьего бульона, а летом уха с добавлением круп или макаронных изделий, сухого картофеля, лука и соли.

В связи с началом в 60-е годы промышленного освоения Чукотки и введением северных льгот в национальных поселках увеличилось число русскоязычного населения. С этого времени получили распространение такие продукты, как соленая икра, соленая рыба и другие блюда европейской кухни. Рыбу стали не только жарить кусками, но и коптить, чего не делали раньше, готовить котлеты, тефтели. В сельской местности стали консервировать ягоды с использованием сахара, варить варенье из произрастающей повсеместно голубики, морошки. Шикшу или водянику, бруснику консервируют чаще без сахара, из шикши выжимают сок. В южных частях Чукотки собирают смородину, жимолость и княженику, красную и черную смородину, рябину. Здесь же с 60-х годов в нескольких селах на юге Анадырского района стали выращивать картофель, белокочанную капусту, зеленый лук, морковь, свеклу, а в теплицах — помидоры и огурцы. В 70—80-е годы благодаря государственным дотациям на транспортные расходы стали завозить свежий картофель, лук, белокочанную капусту, свежие яйца, яблоки, цитрусовые (лимоны, мандарины, апельсины). В этот период питание коренного населения Чукотки особенно пополнилось инновациями из европейской кухни.

Качественные изменения питания чукчей обусловили начавшиеся в 90-е годы социально-экономические преобразования в стране. Большинство оленеводческих совхозов переходили на новые формы хозяйствования либо ликвидировались из-за потерь поголовья оленей. По данным ЦСУ, поголовье оленей Чукотского национального округа в 1976 г. составляло 547 тыс. голов, в конце 1991 г., по данным агропромкомбината “Чукотка”, — 423 тыс. голов¹⁰. С каждым годом поголовье оленей все более и более уменьшалось.

В результате сокращения государственных дотаций и поставок продовольствия в места проживания оленеводов их питание ухудшалось. В 90-е годы в сельских магазинах можно было купить только хлеб (чаще пшеничный), сахар, соль, рис, макаронные изделия (из отечественных продуктов — макароны, из импортных — китайскую лапшу). Кроме того, из-за постоянной невыплаты заработной платы сократилось количество потребляемых продуктов, резко ухудшилось снабжение продуктами не только сел, но и оленеводческих бригад из-за отсутствия топли-

ва для транспорта (вездеход, трактор, вертолет) или высоких на него цен.

Общее падение уровня жизни вызвало необходимость создания определенных структур, способствующих сохранению традиционных способов жизнеобеспечения. В середине 90-х годов были образованы Союз оленеводов и Союз морских зверобоев Чукотки, а на федеральном уровне — Союз оленеводов, куда вошли представители оленеводческих хозяйств Чукотки, Камчатки, полуострова Ямал, Республики Саха (Якутия) и других регионов. Меньшее поголовье оленей сохранилось в Чукотском и Корякском автономных округах.

За последнее десятилетие в сельской местности Чукотки возросла безработица. Это привело к внутренней миграции из сельской местности в города Анадырь, Певек, Билибино и миграции из округа.

Известно, что система жизнеобеспечения коренного населения среди прочего зависит от экологических условий. В последние десятилетия из-за промышленного освоения Севера ухудшилась экологическая обстановка: загрязнены атмосфера, водная среда, сокращается разнообразие северных экосистем, имеющих для коренного населения экономическое и этнокультурное значение. Специалисты отмечают крупномасштабные нарушения почв и растительности тундры, изъятие оленьих пастбищ и промысловых угодий под строительство промышленных объектов, массовые токсические и механические загрязнения водной среды, местообитания околотовных животных, разрушение рыболовных угодий и мест нереста рыбы. По данным экологов Арктики, в мясе северных оленей концентрация радиоактивных изотопов ряда элементов (стронций, криптон) в 10—100 раз выше, чем в мясе домашних животных, получающих привозные корма. Поскольку пищевые цепи в арктической экосистеме укорочены, это способствует быстрому распространению в сообществе животных и растений вредных и ядовитых веществ, которые выводятся намного медленнее, чем накапливаются в тканях и органах многих видов. Вследствие этого за последнее время увеличилось число заболеваний раком, сократилась продолжительность жизни жителей Севера¹¹.

Само собой, ухудшение экологической обстановки отразилось и на качестве питания коренного населения. Резкий переход от традиционного белкового питания к европейскому углеводному привел к гастродуоденальной патологии у коренного населения, которая в среднем превышает аналогичные показатели у населения средних широт России¹².

Итак, в течение XX в. традиционное питание чукчей-оленьеводов изменилось коренным образом, а нарушение экологического равновесия привело к ухудшению качества пищи.

270

¹ Закон Российской Федерации 17.06.1992 "О непосредственном вхождении Чукотского автономного округа в состав РФ".

² Всесоюзная перепись населения 17 декабря 1926 г. Краткие сводки. Издание ЦСУ СССР. М., 1928. Вып. IV. С. XVI.

³ Численность и состав населения народов Севера: По данным переписи населения 1989 года. Госкомстат России. М., 1992. Т. 1, ч. 1. С. 84–85.

⁴ См., например: *Леонтьев В.В.* Хозяйство и культура народов Чукотки (1958–1970). Новосибирск, 1973. С. 112–113; *Меновщиков Г.А.* Дикие растения в рационе коренных жителей Чукотки // СЭ. № 2. 1974. С. 93–99; *Афанасьева Г.М., Симченко Ю.Б.* Традиционная пища береговых и оленных чукчей // Народы Сибири. М., 1993. Кн. 1: Материалы к сер. "Народы и культуры" Вып. XXIV. С. 56–100.

⁵ *Меновщиков Г.А.* Указ. соч. С. 95.

⁶ Там же. С. 96.

⁷ *Богораз В.Г.* Материалы по языку азиатских эскимосов. Л., 1949. С. 176–178.

⁸ Полевые материалы автора. Анадырский район, Чукотский автономный округ, 1999 г. Записано со слов Э.Г. Омрытхэут (р. 1947 г.).

⁹ *Афанасьева Г.М., Симченко Ю.Б.* Указ. соч. С. 58.

¹⁰ Народное хозяйство РСФСР за 60 лет: Статистический ежегодник. ЦСУ при Совете Министров РСФСР. М., 1977. С. 182; Чукотский окружной архив. Ф. Р10. Оп. 1. Д. 2173. Т. 2. С. 3.

¹¹ Российская Арктика: на пороге катастрофы // Под ред. А.В. Яблокова. М., 1996. С. 110, 112, 122.

¹² *Козлов А.И., Вершубская Г.Г.* Медицинская антропология коренного населения Севера России. М., 1999. С. 135, 152, 156, 213.



С.И. Рыжакова

Пряности и приправы в индийской кулинарии



Что создает национальную кухню? Прежде всего, способы приготовления пищи, употребление специй, пряностей, приправ¹. Можно согласиться с мнением В.В. Похлебкина, который писал, “что именно употребление специй в процессе приготовления пищи стало на ранних этапах развития человека отличать его пищу от пищи животных и послужило — наряду с такими достижениями человека, как открытие огня, — важнейшей предпосылкой для формирования человеческого интеллекта”². Приправы — важнейший индикатор качества вкуса блюд в любой кухне. Между прочим, тайны приготовлений многих приправ до сих пор не разглашаются: как правило, страны обмениваются лишь готовыми продуктами (соевые соусы Японии и Китая, английский соус *Вустер*, австралийский *Виджемайт*). Только Индия не стала делать секрета из приправы *чатни* (все равно сырьем для его приготовления почти никто больше не располагает — манго, тамаринд, кокосовый сок).

Приправы тысячелетиями “привязаны” к национальным кухням. Специалисты категорически настаивают на том, что нельзя использовать “чужие” приправы к блюдам своей национальной кухни. Приправы не “окрестности еды”, не привески, а важное определяющее звено любой кухни, их состав и композиция влияют на ее формирование. Например, датчане раньше не ели самый “родной” продукт — рыбу (кроме сельди и рыбного супа), так как у них не сложилось правильной к ней приправы. Национальный характер приправ породил особое к ним отношение: их не воспринимают как некое кулинарное целое (это такое “приложение”, о котором помнят и которое умеют приготовить в каждом доме). Многие рецепты оказались

утраченными (например, мало кто сейчас умеет готовить русские взвары).

272

Пряности и приправы являются символами стран Востока, прежде всего Индии. Теперь они стали доступными практически во всем мире, в частности очень изменили облик и вкус блюд европейской кухни. Хотя в Европе с древних времен были известны лук, чеснок, тмин, лавровый лист, шафран, в целом европейскую пищу раннего средневековья можно охарактеризовать как довольно пресную.

Известно, что некогда пряности сыграли значительную роль в географических открытиях (поиск путей в Индию и другие заморские страны) европейцев: их ценность в средневековой Европе приравнивалась к золоту. Их почитали как драгоценности и в прямом, и в переносном смысле слова. В 408 г. предводитель гуннов Аларих, после того как его войско захватило Рим, потребовал в качестве контрибуции наряду с золотом и драгоценными камнями 40 кг черного перца. В поисках пряностей венецианские, испанские, португальские, голландские путешественники и мореплаватели отправлялись на Восток. Христофор Колумб писал в дневнике: "Я делаю все возможное, чтобы попасть в Индию, где мне удастся найти золото и пряности". За обладание богатейшим пряными растениями Малабарским побережьем Индии в течение нескольких веков боролись Португалия, Голландия и Англия. Во Франции именно торговцы пряностями, а не аптекари считались обладателями самых точных весов, и до 1789 г. охранение мер и весов находилось в руках корпорации по торговле пряностями.

В настоящее время доступные почти всем пряности утратили для массового сознания ореол таинственности и ценности. Но так ли мы их используем, как это делается в индийской культуре питания? Часто не так. Некоторые чисто индийские сочетания — например, чеснок с изюмом, сладости и фрукты с перцем — кажутся нам, мягко говоря, странными и дикими. Однако у индийцев иные вкусы, иначе конструируется трапеза, куда входят пряные и пресные блюда.

Отношение к пище, ее духовные аспекты, мировоззренческие основы и технологические приемы кулинарии имеют много схожего в самых разных этнических культурах Индостана. Еда — одна из любимых тем разговоров индийцев. Основы философского осмысления пищи были заложены уже в основных священных текстах индуизма — Ведах, а затем развиты в брахманах и упанишадах. Более специальную разработку они получили в первых веках

новой эры в индийской традиционной медицине — *аюрведе*. “Философию пищи” в Индии всегда отличали метафизичность и практичность. Кроме того, индийские представления о пище очень тесно связаны с медициной, этикой, религией.

Магистральная тема индийской культуры — обряд. Если же задаться вопросом, что же лежит в основе обряда, то единственно верный ответ — это еда. О чем бы ни шла речь в ведическом или в тамильском обряде, речь идет о пище, источнике жизненной силы. Все существа и предметы являются друг для друга пищей. Пища наряду с такими философскими категориями, как Брахман, Речь и Жизненная Сила, почиталась как жертва, т.е. как то, что циркулирует путем ритуальных действий между мирами и существами. Целью и смыслом всякого существования считалось “кормление”. “Эта земля — мед (т.е. пища и сладость) для всех существ, все существа — мед для этой земли...” — и далее перечисляются вода, огонь, ветер, солнце, страны света, луна, молния, гром, пространство в одном из священных текстов — *Брихадараньяке-упанишаде*. Краткое резюме может быть таким: *аннамайам джагат* — “весь мир есть пища”, все организмы суть формы пищи, которая является их содержанием. Главное свойство и природа пищи — быть розданной. Не разделить ее с другими — значит уничтожить ее сущность. (Раздача пищи живым существам — часть ежедневного индуистского обряда *панчаяджны*.) Со времен позднего ведизма подчеркивается необходимость кормления других как жертвоприношения перед принятием пищи: “Тот, кто не отдавая меня богам, божественным душам умерших, своим слугам и гостям, меня ест, — в своем безумии глотает яд, того я съедаю, я его смерть. Но для того кто совершает *агнихотру*; исполняет *вайшвадеву*, а затем ест, — в довольстве, в чистоте и в вере, — то, что остается после того, как он накормил тех, кого должен накормить, для того я становлюсь амброзией, и он наслаждается мною” (*Баудахаяна Дхарма сутра*, 11, 18).

Сознание, характер, душевные качества ребенка в большой степени зависят от пищи, которую мать принимает во время беременности. В *грихьясутрах* оговаривается определенная диета для создания желаемых качеств ребенка. Предписывается особая пища для учеников, вдов, лицам определенного темперамента или физического состояния, а также определенным народам и странам. В индуистских, буддийских, джайнских сочинениях говорится, что очищение мыслей напрямую зависит от очищения пищи.

Так как пища несет свойства приготовившего ее человека, не от всякого следует ее принимать. На этот счет в кастовом обще-

стве Индии были выработаны сложнейшие системы предписаний и запретов. Во всяком случае, *Аштаангасара* (трактат по аюрведе) не рекомендует принимать пищу из рук умирающего, плохо соображающего, охотника, женщин легкого поведения, разводящего птиц, сумасшедшего, атеиста, человека из неарийской области, поклоняющихся *лингаму*, винодела, акробата и актера, рыбака, ювелира, музыканта, оружейника, людей жестоких, прачек, женщин, имеющих второго мужа, а также есть пищу, приготовленную человеком нетрезвым, в состоянии гнева, больным, пищу, до которой дотронулись ногой или подали без должного уважения.

Согласно *Артхашастре* (трактат о политике), пища правильно питающегося человека должна состоять из одной *прастхи* (мера веса) чистого риса, четверти прастхи овощей, одной шестнадцатой прастхи масла и одной шестьдесят четвертой прастхи пряностей и специй (*Артхашастра*, 11, XV, 61–65). Обратимся к этим последним.

Пряности можно назвать “алмазами индийской кухни”. Не являясь самостоятельным блюдом (их пищевая ценность невелика), они необходимый “инструмент” для его создания. Их использование — своего рода наука и философия, близкая искусству театра, музыки, изящной словесности, танца (между ними можно обнаружить ряд структурных и семантических параллелей).

Очевидно, что следует различать **пряности** (они всегда растительного происхождения и нюансируют, одухотворяют вкус блюда), **специи** (они могут быть минеральными и биологическими, их используют для изменения вкуса или консистенции блюда — сахар, соль, сода, поташ, уксус, горчица, крахмал, алкоголь, грибковые культуры, желирующие вещества, пищевые кислоты), **приправы** (которые являются почти самостоятельными блюдами из овощей и фруктов, придают блюду кисловатый вкус, делают пищу нежнее — например, сливы, барбарис, томаты или томатная паста, соусы) и **ароматизаторы** (придающие блюду аромат — ванилин, жасмин, масло розы, вишневый лист). Согласно индийскому миропониманию, использование тех или иных перечисленных компонентов уравнивает стихии и среды, нейтрализует посторонние запахи, придает блюду вкус и аромат. Употребление пряностей сродни фитотерапии, траволечению. Пряности содержат алкалоиды — сложные азотистые соединения растительного происхождения, оказывающие на организм человека сильное воздействие. Это,

например, пиперин черного перца, кофеин чая и кофе, теобромин какао и шоколада. Имеются в пряностях глюкозиды, эфирные масла (спирт, ментол, пинен, камфен, камфара). Они обладают бактерицидным, а значит — консервирующим свойством.

Действие пряностей — аромат и особый привкус, последний образуется только в пище особенно при нагревании. У большинства пряностей привкус душноватый, плотный, горьковатый, с жжением. Строго говоря, острого или жгучего вкуса в природе не бывает. Это модификация тактильных ощущений — давления, боли, тепла, возникающих при раздражении слизистых оболочек и нервных окончаний. Пряностей никогда не кладут много (в отличие, например, от приправ): их можно сравнить с добавками редких металлов к стали, в результате соединения которых получается легированная сталь. Заметим, что основу индийской пищи составляет крахмал, а местные сорта зерновых, бобовых и большинства овощей и фруктов не отличаются вкусовым разнообразием. Пряности — единственный инструмент регуляции вкуса блюда. В Индии нередко блюдо называется по той смеси пряностей, которая в него кладется.

В Древней Греции пряности называли *aromatico* — “благовоновые травы”, в Древнем Риме — *salsu* — “едкие, острые, вкусные”, в средневековой Европе — *species* — “нечто, внушающее уважение, блестящее, красивое, особое, индивидуальное”. При этом фр. *épice* — “острое, пикантное”, англ. *spices* — “острое, жгучее”, голл. *spescezig* — “особое, редкое”. Таким образом, пряности были определены как “острые, пахучие, приятные на вкус”, в противовес “пресному” и “приторному”.

Происхождение пряностей — исключительно растительное. Что же такое растение в индийской культуре? *Осадхи* — это и “растение”, и “средства”, “терапия” (в медицине, химии, других естественных науках). “Суть, или эссенция, всех вещей — Земля. Суть Земли — Вода. Суть Воды — растения. Суть растений — человек” (*Чхандогья-Упанишада*, I, 1, 2). Согласно индийской философии, механизм всего существования — преобразование света, энергии. Смысл существования растений — преобразование солнечного света. Санскритское *осадхи* — буквально означает “вместилище” (*дхи*), в котором рождается трансформация (*оса*).

Пряности, таким образом, представляют собой сконцентрированную солнечную энергию. Но ее характер может быть разным в зависимости от того, из какой части растения они взяты.

Существует классификация пряностей по тем частям растения, которые употребляются: *семена* (горчица, мускатный орех, анис), *плоды* (кардамон, перцы — черный душистый, белый, стручковый, ваниль, бадьян, тмин, укроп), *цветы* (гвоздика, шафран, каперсы), *листья* (лавровый лист, майоран, чабер, петрушка, эстрагон), *кора* (корица) и *корни* (имбирь, солодковый корень).

“Тело” растения похоже на человеческое тело, и каждая его часть соответствует той или иной стихии: плоды — эфиру (*акаше*), листья — воздуху, цветы — огню, стебли, стволы и ветви — воде, корни — земле. Таким образом, правильное составление набора пряностей для блюда — это своего рода “собрание тела” блюда, которое должно отвечать космическим законам гармонии стихий, *гун, дош*. Избыток или недостаток элементов ведут к дисгармонии, могут быть причиной заболеваний. Использование пряностей называют также “вскармливанием *Агни* человека”: это наука об энергетическом балансе и воссоединении. *Агни* — огонь — осмысливается как “энергия, обладающая свойством соединять и разъединять”.

К понятию “связи, общения, причастности” относится также важнейшая категория науки пряностей — *раса*. Представление о расе — “вкус” — актуально как для кулинарии, так и для любого другого искусства Индии. В ведическую эпоху *раса* означала “вкус сока сомы” — священного напитка, употребляемого богами и жрецами во время жертвоприношений. Позднее это понятие обрело ряд дополнительных значений: “эссенция”, “ртуть”, “наслаждение, эстетическое чувство, охватывающее человека при восприятии”. Известны шесть основных вкусовых *раса* — *мадхура* (сладкое), *амла* (кислое), *лавана* (соленое), *кату* (жгучее), *тикта* (горькое) и *кашайя* (вяжущее). Всякая пряность содержит несколько *раса* и *анураса* (привкусов), при одной или двух преобладающих. Всякая *раса* воздействует на жизненное дыхание — *праны* в пищеварении и во всем организме.

Широко известно, что пища и ее вкус сильно воздействуют на человека, вплоть до того, что могут даже предопределять его сознание и психику: “от сдобы добреют, от уксуса кукусятся, от горчицы огорчаются” (Льюис Кэррол. “Алиса в стране чудес”). Человека боевого, активного, с пронзительным взглядом в Индии называют *пирчи-мирчи* (острый, перечный).

Острые пряности и специи в определенных обстоятельствах представляются “пищей” *par excellence*. М. Элиаде пишет:

«У первобытных народов магико-религиозная сила предстает как “горячая”, “жар”, горение. Поэтому маги и колдуны пьют соленую, наперченную воду, едят самые острые травы, они хотят таким образом увеличить свой внутренний жар»³.

Для того чтобы вкус пряности проявился, необходима некоторая нейтральная основа, фон. Таковыми выступают обычно две субстанции: вода и рис. Это вполне аналогично науке о звучании, а именно — способу создания музыки и речи. Для того чтобы звук был различаем, необходимы паузы. Так музыкальные тоны (*свары*) и звуки речи (*свары* и *варги*), как и пряности в кулинарии, эмоционально, вкусово окрашенные, кладутся на некую нейтральную основу — тишину. Пряности вполне можно сравнить с музыкальными нотами, звуками речи, танцевальными движениями, эмоциями. “Безвкусная” основа — по определенным правилам грамматики (кулинарной, музыкальной, ремесленной, языковой) — ими ткется, украшается и расцвечивается. Основа звучания, — конечно, тишина. Тем не менее существуют его символические заменители: в частности, это длительный фоновый звук *тампуры*, аккомпанирующей индийской вокальной и инструментальной музыке; вода и рис в кулинарии. “Безвкусная”, “пресная”, “непроявленная”, “неощутимая”, “невидимая”, “неслышимая” основа священна: с ней связывают первопричину мира Брахман. Звуки, движения, цвета, вкусы — это “одежды”, “облачения” Брахмана и, поскольку облегают его, тоже священны.

Само вкушение пищи в Индии тоже похоже на исполнение музыкального произведения. В Индии зачастую отсутствует коллективное застолье. Еда — дело индивидуальное. В отличие от европейской последовательной и фиксированной подачи блюд здесь подают все сразу, предоставляя едоку максимальную свободу выбора и вариаций. Индийская традиционная посуда представляет собой визуальное отображение “грамматики” пищи. Металлические тарелки — *тхали* — содержат ячейки, они проштампованы таким образом, что рис (чистый, сваренный на одной воде) кладут в середину, а вокруг него выстраивают ряды пряных блюд (*ораи*, *орухаи*, *сабджи*, *дал*). Рядом в плоских ставят соусы: острые, кисло-сладкие, перцы чили в уксусе. Еду соусом не поливают, еду в него макают. Во время еды человек комбинирует пищу, самостоятельно составляет “аккорды” из сочетаний элементов. Таким образом, в Индии (как и в Китае) мы обнаруживаем вольную игру кушаньями — знаками (как поэтическую игру — словами, музыкальную — звуками).

То, что еда не только насыщение, но и семиотическая система, еще в 1961 г. отметил Ролан Барт: люди едят не просто кушанья, а знаки. По Р. Барту, важно понять, какой знак скрывается за внешним видом кушанья. В 1950-е годы он, изучив кулинарные журналы, сделал вывод: "Основной субстанциальной категорией европейских кушаний является мягкая пелена. Поверхность кушанья стараются сделать зеркальной и округлой, прикрыв пищевой продукт сплошным слоем соуса, топленого жира или желе"⁴. Гладкую пелену, закрытость, он называет признаком сакральности происхождения (для европейцев). Противоположностью европейской модели питания можно назвать японскую кухню, символ которой — прозрачность: там еда состоит из кусочков, фрагментов. Берут их палочками или ложками (в индийской также руками). Порядок еды не зафиксирован никаким протоколом — нерегламентированное, непредуготовленное общение с едой. Стол — как большая "палитра", и каждый едок может брать "краски" по своему усмотрению, составлять свою "картину".

Однако вернемся к пряностям. Знаток пряностей при приготовлении блюда, подобно медику, учитывает психическое и физическое состояние человека. Так, считается, что работу головного центра улучшают мускатный орех и валериана, лобных долей — базилик и сандал, горла — гвоздика и тамаринд, сердца — кардамон, семена лотоса, роза и шафран, области живота — черный и кайенский перец, кумин, полового центра — кориандр, ног — корни лотоса и харитаки. Люди различных профессий знали "свои" пряности, необходимые для поддержания тех или иных частей организма, придающие тонус и активизирующие работу мозга, мышц, связок, сосудов. Например, среди певцов в большом почете тамаринд.

Растения, продукты и способы приготовления пищи обладают различной степенью "чистоты". Это основано на представлении о преобладающих гунах исходного материала, на их терапевтическом и энергетическом эффекте и связано с традициями и мифологией. Наиболее "чистой", просветляющей гуной — *саттвик* — обладают кардамон, корица, кумин (зира), имбирь, мята, шафран, базилик. "Огненными" качествами гуны *раджасик* обладают разные перцы, гвоздика; "тёмными" и успокаивающими свойствами — *тамасик* — асафетида, чеснок, мускатный орех.

Определенные пряности обладают реальными (фармакологическими) свойствами, используемыми в магических ритуалах,

особенно в Южной Индии. Эти свойства получают мифологическое осмысление. Например, у тамиллов смешивают масло, горчичное семя и просо — продукты, в высшей степени “нагревающие” — и умащают ими древко знамени с изображением петуха, в честь божества Муругана. Этим достигается увеличение сакральной энергии *анангу*. В обрядах “по случаю”, если необходимо снизить “перегрев”, используют шафран, воздействующий “охлаждающе”.

279

Пища в целом, отдельные блюда, пряности и приправы имеют часто несколько значений. Вокруг них строится множество поэтических метафор и религиозно-этических представлений. Особо значимыми считаются коровье молоко, масло, рис с тамариндом (они связаны с вишнуитскими культами). Максимально священным является тамильский *пангаль*: это и название важнейшего календарного праздника тамиллов, отмечаемого в середине января, и обрядового блюда, вкушаемого на второй день праздника. Пангаль представляет собой рис, сваренный в молоке с пальмовым сахаром. В день его вкушения на улицах звучат такие приветствия: “Сварился? — О, да!” Так завершение и начало нового года встречаются в горшке с рисом.

Имбирь, корица, шафран, куркума, базилик участвуют в ритуалах почитания и жертвоприношениях индуистским богам. Всякое из них достойно отдельного повествования. Приведу один пример. В Индии повсеместно в ритуальных целях используют плоды арековой пальмы — орешки *супари*. Вот как описывает его культурный ареал индолог Ирина Глушкова⁵: супари подносят богу Ганеше; во время свадебной церемонии орешек прячут в складки одежды невесты, а затем и жениха, и они должны поочередно искать его на теле супруга (игра помогает преодолеть отчужденность). Принятие обета молчания сопровождается ритуалом разбиения орешков супари; вдовец привязывает орешек (символ покойной жены) в складки своего *дхоти*; поджаренные орехи подносят роженице; после похоронной церемонии все участники, вернувшись домой, разгрызают супари, половину глотают, половину сплевывают за дверь (для предотвращения собственной смерти). В предгорьях Гималаев девушку выдают замуж сначала за плод арековой пальмы, а затем — за настоящего жениха (для предотвращения раннего вдовства). Супари в Западной Бенгалии кладут под подушку, чтобы увидеть вещий сон, или закапывают в землю для предотвращения наводнения или засухи. Присутствие супари в ходе церемоний очищает и создает благодатную атмосферу. Орешек-

супари в размельченном виде и в соединении с другими пряно-стями становится главным компонентом *пана* — индийской традиционной жвачки (придающей цвет жизни), кулинарного и культурного символа Южной и Юго-Восточной Азии, известного по меньшей мере с V в. до н.э. Пан подносят божествам, гостям, им завершают трапезу. Паном из рук покровителя-мecenата удостаивались талантливые певцы, поэты, художники, музыканты.

Как изготавливается пан (или *бетель*, тамильское *патти*)? На лист бетеля — лианы, в природе нередко растущей возле арековой пальмы, обвивающей ее ствол, — кладут начинку: щепотку гашеной извести от переженных устричных раковин, кардамон, черный перец, гвоздику, куркуму, мускатный орех, камфару, табак, растительный мускус, несколько капель алкалоидного экстракта из акации катеху. Лист сворачивается (наиболее опытные мастера придают скрутке форму павлина или лотоса) и отправляется в рот. При разжевывании во рту через некоторое время появляется несколько противоборствующих ощущений: сладость и горечь, соленость и терпкость. Полость рта сначала стягивает, и создается ощущение, что его уже никогда не открыть, потом поочередно и резко прошибает то жаром, то холодом. В результате химических реакций губы, зубы и десна окрашиваются в красный цвет, рот наполняется обильной слюной кровавого цвета, которую периодически сплевывают (вот откуда на тротуарах индийских городов так много красных пятен). Пану приписывают лечебные свойства (отхаркивающее, противоглистное средство, снимает тошноту, тонизирует, производит санацию ротовой полости).

Оперирование пряностями и специями в индийской гастрономии уже во многом отделилось от эмпирического опыта и перешло в разряд “классического искусства”. В некотором смысле пряности для индийца аналогичны вину для европейца. То и другое — явления “алхимические”: подобно философскому камню, они преобразуют человека.

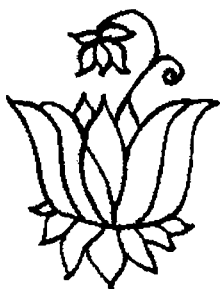
¹ В основу работы легли мои полевые наблюдения во время посещения Индии в 1996, 2000 и 2001 гг. Удалось побывать в штатах Уттар-Прадеш, Керала, Тамилнад, Мадхья-Прадеш и Западной Бенгалии.

² Похлебкин В.В. Специи и приправы. М., 1997. С. 7–8.

³ Элиаде М. Кузнецы и шаманы // Элиаде М. Азиатская алхимия. М., 1998. С. 184.

⁴ Зенкин С. Ролан Барт — семиофаг: Культурное инфицирование еды // Книжное обозрение "Ex libris НГ". 1998. 30 дек. С. 8.

⁵ Глушкова И. Коллекционер — коллекция — музей // Независимая газ. 1998. № 18. С. 15.



Summaries



S.A. Arutjunov

Basic patterns of nutrition and their local variations among peoples of Russia

On the enormous expanses of Russia various food producing and relic food gathering economic types coexist, defining consequently a broad spectrum of food patterns, systems and models. However, the overwhelming majority of them is based on a starch-protein axis, combining grain products obtained by agriculture with meat and milk products obtained from cattle-breeding. The composition of meals, main approaches to the organisation of a dining table, ceremonial rules connected with the partaking of food vary considerably from one ethnic group to another, but generally are mutually compatible, thus forming an All-Russian superethnic food pattern space. An exception is represented by archaic hunting and fishing based nutritional models of Arctic populations, but even in their everyday life the borrowed features of All-Russian pattern often prevail.

V.A. Lipinskaya

Adaptive-adaptational processes in folk culture of nutrition of Russians

This paper considers interaction of food traditions with environment. In the middle zone of Eastern European Plain, the basic zone of the Russians ethnic territory, the combination of grain agriculture with cattle breeding has predetermined the predominant use of grain products combined with the products of cattle, i.e. meat and milk. However, the kinds of the predominant grain differed in the North and in the South

of the region (wheat in the South, rye in the Central Russia, barley in the North, rye and oats — in the East). The soup from wild cruciferous plants with the spread of vegetable gardening was substituted by borsht (with red beet) and shchtee (with cabbage). The further selections favoured the spread of southern varieties to the North.

T.A. Voronina

283

Traditions in the Russian food patterns at the turn of the XX–XXIst centuries

On the turn of the XX–XXIst centuries food of the Russians continues to keep national peculiarities. It is expressed first of all in using of old ways of cooking bread and bread products. First hot course (“shchee”, soups, skillies, fish soups) contains the base of dinner menu. Porridges stay an unchangeable part of the second courses, even despite universal spreading of potato and macaroni foods. For everyday table, more modest, than holiday table, using various home storages is characteristic. Traditional Russian feature — hospitality — is displayed in holiday feasts, plus, it’s a good occasion to show not only individual culinar abilities, but to show adherence to centuries-old tradition in abundant preparing of traditional dishes, especially bakery. It is characteristic for such calendar holidays as “Maslenitsa” and Easter. In the ritual sphere commemoration and wedding table courses are the most stable dishes. Significant is not only stable consuming of vodka, which became national drink, but also revival of old receipts of preparing kvass and medovuha. For all food the keeping of regional and local peculiarities is still characteristic.

Traditional cuisine continues to develop even in conditions of economic crisis, that shook our country in the last decade, it led to growth of Russian market dependence on import products.

T.B. Andreeva

Domestis brewing in the Russian North at the end of the XXth century (on the results of field research in Archangelsk province)

The article includes field materials gathered in Archangelsk province by the author in 1998–1999. They showed that the local inhabitants keep the traditions of beer brewing including the brewing recipes, dialectal names and brewing utensils that are inherited from the XIXth century till now.

Considerable changes took place in the last 50 years. The scale of domestic brewing in the Russian North significantly decreased now. The population begins to buy the beer of the brewery. The importance of the beer, as inevitable holiday drink vanished in 1960–1970. From the middle of the XXth century people began to use modern dishes.

The present brewers are old people and the young generation is going to take their knowledge in this field.

A.V. Bobretsova

Some peculiarities of food allowance of Old-Believers of Low Pechora river (Ust-Tsilems) in the XXth century

Ust-Tsilems as a group of Old-Believers used to be very conservative in their food patterns. Nowadays old taboos are neglected in the everyday life but are still preserved in ritual.

A.Yu. Mainicheva

The nutrition of Belorussians, Greeks and Estonians of Upper Ob Basin in the first half of the XXth century

In the end of 19th – first third of 20th century the Ob Region was inhabited not only by the Russian old settlers but by closely communicated groups of the Greeks, Estonians, Belorussians which maintained their ethnic culture especially in traditional cooking. The Estonians used to cook a lot of meat dishes, the Greeks and Belorussians preferred vegetarian table. Orthodox Christians – the Russians, Greeks, Belorussians – kept the fast. Boiled rice with honey (*kutya*) was a must dish at funeral repast of all nations. Traditional Siberian Russian *pelmeny* came to menu of the Greeks, Estonians and Belorussians. Under conditions of interaction they have got some new habits in food. At the same time some traditional dishes, religious rules, specific ritual functions of food were quite stable from generation to generation.

T.A. Gontar

Everyday food of Karpathian Lemkies in the XIX – early XXth centuries

Lemkies, the ethnographic group of the Ukrainian nation, inhabited the northern and the southern slopes of the Ukrainian Carpathians in the XIXth century. For many centuries the peculiar forms of material cul-

ture including food have been formed in the process of social, political development, interethnic relations and nature-geographic environment. Character, structure of every day food were dependent on the direction of economic activity, seasons, the material wellbeing of the peasants. The main every day food was bread, flour, cereal and vegetable dishes. On lasting days lemkiies eat milk and dairy produce. Every day food of lemkiies was poor in calories, mainly vegetable food. Relicts of ancient times were preserved in cooking Ukrainian dishes. Lemkiies' every day food, preserving Ukrainian character, had it's specific features.

A.E. Ter-Sarkissiants

Traditional food of Armenians

Traditional food of Armenians formed in accordance with their economic-cultural type, combining grain agriculture with transhumant and settled cattle breeding. The first place belongs to grain products, and essentially to the bread. The second place is occupied by milk products (cheese, butter, buttermilk, sour milk). Meat products are mostly suited to a long-time storage in a preserved form. Fruits and aromatic herbs are widely used.

G.A. Sergeeva

Traditional food patterns in the North Caucasus and Daghestan in the XXth century

The basic food patterns in the North Caucasus and Daghestan still maintain their essential traditional features, connected with sub-variations of their economies, based on agriculture, horticulture, transhumant and sedentary cattle and sheep breeding. They also experienced a massive impact of borrowings from the urban Europeanized food system. Currently the traditional component in food patterns is in the process of revival, which is connected both with the revivalist tendencies in general and the economic instability in particular.

N.J. Grigulevitch

Food as a basic instrument of ethno-ecological adaptation

The study reviews various problems of ethnic ecology of nutrition. The history and contemporary conditions of Russian settlements in the Transcaucasus provide a good model for studying the dynamics of

adaptation of ethnoconfessional groups to the new ethnic and natural environments.

The author uses abundant ethnological materials and analyses biological and medical aspects of traditional food. She examines a wide variety of nutrition on human health and longevity of rural population.

286

Stability of nutrition in the changing social conditions guarantees demographic persistence of ethnoconfessional rural groups. The customary and unchanging structure of nutrition also helps to preserve various cultural norms and elements connected to eating habits.

Thus it can be said, that the stability of nutrition to a certain extent determines stability of ethnic community.

O.I Brusina

Some peculiarities of the food culture among Slavonic Old-Settlers in the Central Asia in the XXth century

The article deals with the descendents of the peasant settlers, who moved to Central Asia about a century ago. The peculiarities of the nutrition system of this Slavic group are formed first by the adaptation of this group to the peculiar natural conditions of Central Asia, second by life in alien ethnic surroundings and also by the fact that the group was formed by migrants from different regions of Russia and the Ukraine.

In the nutrition system of the population under study the traditions of the Eastern Slavs are quite visible. And one may observe that a new local variant of the nutrition culture has emerged; this tradition is close to the Southern Russian and Ukrainian traditions. This variant also absorbed some elements of the Central Asian nutrition culture; however, the borrowed elements are perceived by members of the group as ethnically alien, whereas the Slavic elements, which possess markings of ethnicity are considered to be "Russian". The fact is that the descendents of the Russians and the Ukrainians consolidated as a new ethnic group. The settlers of several generations now consider themselves "Russians", although their culture has absorbed many Ukrainian elements.

S.N. Abashin

Tea in the Central Asia: its history in the XVIII–XIXth centuries

The paper discusses the Central Asia case of history of the tea-drinking culture. Nowadays the tea is regarded as an important "national" symbol of this region. The author distinguishes two periods in development

of the local tea-drinking culture. In the XVII–XVIIIth centuries the tea from an “outside” strangers’ beverage became an “inside” local one. This change was associated with a new attitude to the tea acquiring a prestigious status among inhabitants of Central Asia. Sufi leaders seemed to play an important role in this process. In the XIXth century the tea lost an elite character. It became a wide spread beverage available to all the people. The author argues that some elements of the local culture, which are treated today as important symbol of the “national” traditions, in reality have acquired a popular character for the last 100 or 150 years. The “national” image of the tea-drinking culture was determined by the development of international, industrial forms of life.

E.-B. Guchinova

Food of Kalmycks in Russia and in the USA: an attempt of comparative study

How contemporary food pattern differs from traditional, what is common and particular in food ration of Kalmycks, who live in Kalmykia Republic and in Kalmyck community in the USA – these questions are illustrated in the article. Innovations became possible due to high grade of adaptations, peculiar to Kalmycks.

Yu.A. Polkanov, A.Yu. Polkanova, T.A. Bogoslavskaya

The national cuisine of the Crimean Karaims (Karais)

The cuisine of the Karais, the descendants of Hazar culture and one of the smallest people of the Planet, is based on the ancient Turkic tradition of stockbreeders – nomads and includes whole Crimean features of tillers. The stock of dishes, the character of their preparation and serving reflect the peculiarities of ethnogeny, the way of life and history of the people. The extant relict dishes are the examples of material and spiritual connection between ages and are a kind of bridge from the past to the present.

G.S. Diachkova

Traditions and innovations in the food of reindeer breeding Chukchee in the XXth century

The traditional food system of reindeer breeding Chukchee in 1950–1960-s was augmented by many borrowings while influenced even sacrifices. Nowadays a process of some reversal is taking place.

S.I. Ryzhakova

Spices and flavouring additives in the Indian cuisine

Spices play very significant role in Indian food. Actually, only using different sets of spices the taste of dish can be changed totally. Some particular dishes got the name according to its main spice. Every spice has its own origin (real and mythological), medical aspects. The using of spice is regarded as both science and art, as well as magic act for transformation of food's taste and human body and mind. The spices in Indian culinary art can be observed as essence of "open" ethic reality. Semiologically, it can be identified with colours, sounds and movements that used to act in unleavened surrounding of empty, tranquil and immovable space. The way of using spices, as well as its reaction on human being in India must be analyzed as quite similar to alcohol drinks in other countries.

Список сокращений

289

АИЭА (АИЭ)	— Архив Института этнологии и антропологии (Архив Института этнографии)
АИН	— Архив Института народоведения (Львов)
АРГО	— Архив Русского географического общества
ВКМ	— Вельский краеведческий музей
ГАКО	— Государственный архив Кировской области
ГИМ	— Государственный исторический музей
ЖС	— Живая старина
РГО	— Русское географическое общество
КСИЭ	— Краткие сообщения Института этнографии
МАЭ	— Музей антропологии и этнографии
ОЛЕАЭ	— Общество любителей естествознания, антропологии и этнографии при Московском университете
РЭМ	— Российский этнографический музей
СЭ	— Советская этнография
ТВЭО	— Труды Вольного экономического общества
ТИЭ	— Труды института этнографии
ЭО	— Этнографическое обозрение