

РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА В РАЦИОНЕ КАЛМЫКОВ В XIX в.

В.В. Батыров

Исследование подготовлено при поддержке подпрограммы фундаментальных исследований Президиума РАН «Анализ и моделирование геополитических, социальных и экономических процессов в полиэтничном макрорегионе» программы «Фундаментальные проблемы пространственного развития Российской Федерации: междисциплинарный синтез» на 2009–2011 гг. «Ойратский мир: география расселения народов и топонимика».

В статье рассматриваются вопросы места и роли растительной пищи у калмыков в XIX в.

Ключевые слова: история Калмыкии, материальная культура, растительная пища.

In this article considered questions of a place and a role of vegetable food of the Kalmyks in the XIXth century.

Keywords: history of Kalmykia, material culture, vegetable food.

Хозяйственно-культурный тип калмыцкого народа связан с кочевым образом жизни и это, в свою очередь, наложило глубокий отпечаток на всю его культуру, исторически обусловив преобладание в питании калмыков мясо-молочной пищи и в меньшей степени – использование растительной пищи.

Так, в XIII в. при описании монгольских племен, Д. Плано Карпини отмечал, что «хлеба у них нет, равно как зелени и овощей и ничего другого, кроме мяса» [1]. В XVII в. путешественники И.-Г. Корб, И. Шницер, Д. Белл и др. отмечали эпизодическое употребление пищи из растений у калмыков [2]. Во второй половине XVIII в. ученые И.И. Лепехин [3], П.С. Паллас [4] и И.Г. Георги [5] оставили сведения о некоторых особенностях растительной пищи калмыков. В XIX в. этнографы и историки Н.И. Страхов [6], Н.А. Нефедьев [7], Ф.А. Бюллер [8], П.И. Небольсин [9], И.А. Житецкий [10] подробно рассматривали питание калмыцкого народа в XIX в., в том числе и роль растительной пищи. Тем не менее, представленные ими материалы из-за своей фрагментарности и характера источников (часто из вторых рук) не дают достаточно точных сведений о питании калмыков. Только во второй половине XX в. профессор У.Э. Эрдниев в своих работах начал систематизировать и анализировать такое явление, как традиционная пища калмыков [11, 12].

Цель статьи – рассмотреть роль и значение растительной пищи в рационе калмыков в XIX в.

В XIX в. для калмыков блюда из муки не являлись новинкой. Тем не менее, в течение всего века они были редкостью в калмыцком рационе. В подтверждение этого факта можно привести наблюдение пристава Н. Ваценко, который писал в 1815 г., что «на зиму покупают они в близких селениях малое количество муки пшеничной и ржаной и, согрев воды в котле, сыплют пригоршню муки, а потом кладут немного масла или сала,

что сие вскипятив, пьют в небольших деревянных чашках» [13, л.16-17].

До середины XIX в. мучные изделия употреблялись довольно редко. В отчете АПГИ за 1848 г. указывалось, что «хлеб, добываемый частью от собственных ничтожных посевов, и более покупаемый у русских, употребляется весьма (редко), да и то только зимою, в прочее время года едят по большей части вареное скотское мясо и пьют довольно много чаю...» [14, л. 58 об.].

Даже в конце XIX в. жители степных улусов потребляли мучные изделия в небольшом количестве. Попечитель Малодербетовского улуса В. Хлебников замечал, что «из предметов ... калмыки употребляют в пищу почти незначительно только муку, из которой варят суп на воде или молоке (*будан*) калмыцкий». Также он добавлял, что «из муки приготавливают пресные лепешки, которые пекутся в золе и употребляются в пищу с кирпичным чаем в очень небольшом количестве так, чтобы небольшая лепешка ... для всей семьи». И только во время праздников калмыки «из муки пекут на бараньем сале особое кушанье *борцуки*» [15, л.12]. Между тем даже в условиях ограниченного потребления муки у калмыков имелся ряд рецептов мучных блюд. Однако по мере обеднения калмыцких семей к концу XIX в. стали массово появляться так называемые «бесскотные» (т.е. не имеющие скота) калмыки, и мука стала занимать все больше места в рационе бедняков. Не имеющие скота жители могли заменить молоко и мясо на своем столе только мукой. Однако традиционный образ жизни наложил свой отпечаток на приготовление блюд из муки. Это отмечали многие исследователи калмыцкого быта. Так, П. Небольсин писал, что калмыки «муку, которою они несколько запасаются на зиму, они употребляют совершенно иначе ... не в том виде, как ее приготавливают русские» [9, с.68]. Во-первых, скудное количество кухонной утвари налагало большие ограничения на изготовление сложных блюд, по-

этому калмыки отдавали предпочтение только простым в приготовлении блюдам. Во-вторых, недостаток воды диктовал необходимость по большей части, избегать приготовления различных супов.

К концу XIX в. у калмыков выработался целый комплекс адаптированных для Калмыцкой степи мучных блюд. Наиболее популярной, особенно у беднейших слоев калмыцкого общества, была мучная болтушка – *будан*. По мнению авторов каталога Петровского музея, рецепт этого блюда пришел к калмыкам от донских казаков, у которых уже имелось подобное блюдо под названием *саламаха* [16, с.26]. Приготовление этого блюда очень несложно: в котел с кипящей водой засыпали пшеничную или ржаную муку, помешивая до загустения, после чего бросали соль. Иногда в *будан* добавляли молоко и масло. Молоко иногда заменяется *шюрмыком* (гущей, получающейся после курения *арьки*). Другим, не менее популярным блюдом был *булмг*, который являлся вариантом *будана*. Готовился он так же просто: в котле с водой кипятили одну-две чашки масла или сала, затем бросали туда четыре чашки муки и немного соли и после помешивания вновь его кипятили и употребляли в пищу горячим. Жители приморских улусов при изготовлении блюда *булмг* использовали даже тюлений жир [17].

Большое место в калмыцкой кухне занимали различные печеные кулинарные изделия. Среди них надо отметить, прежде всего, пресные лепешки *гуыр*. При их изготовлении использовался минимум кухонных принадлежностей. В большой чашке пресному ржаному тесту придавалась круглая сплюснутая форма, сверху крошили курдючное сало, затем тесто клали на сковородку, сверху накрывали другой и зарывали в очаг. Большинство бедных калмыков, которые не имели сковородки, *гуыр* пекли прямо в золе. Более богатые могли позволить себе готовить блюдо из пшеничной муки. Символом калмыцкой кухни стали лепешки, которые получили название *борцог*, *борцог-цельвг*, *хамбат-борцог* – по их форме и способу приготовления. Тесто для них замешивалось с бараньим салом или маслом, *борцоги* жарили в раскаленном жиру на сковородке или в котле. Если тесто зажаривалось отдельными кусочками, то это были *борцоги*, если лепешки были в форме блина, то они назывались *борцог-цельвг*. При добавлении в тесто молока получались *хамбат-борцоги*, которые также готовили в бараньем жиру. Мука использовалась чаще пшеничная или ржаная, но в начале XX в. *борцоги* делали и из кукурузной муки [18].

Из пшеничного теста калмыки готовили и сладости. Например, жарили «хворост» *мошквр* в виде макарон на бараньем жиру. Еще готовили *хамхт-борцог* – оладьи, для которых тесто раз-

водили на молоке и которые жарили на бараньем жире, и *бурум* – особые медовые леденцы, состоящие из смеси пшеничной муки с медом.

В середине XIX в. в результате обеднения калмыки все чаще находили заработок за пределами Калмыцкой степи – в крестьянских и казацких хозяйствах соседних губерний и, особенно, на рыбных и соляных промыслах. Калмыки к этому времени считались лучшими специалистами на неводных работах. Их нанимали на астраханские промыслы, на промыслы в устье Терека и даже юго-западного берега Каспийского моря, в Сальянах и Ленкорани, оплачивая проезд и подражая калмыков на длительный срок – до одного года. Учитывая длительный срок контракта, калмыки выезжали вместе с семьями [19, с.131]. Одним из условий контракта являлось питание рабочих и их семей на промысле, однако в силу невозможности предоставить калмыкам привычный рацион и в целях экономии рыбопромышленники часто выдавали в качестве продовольствия различные крупы, а чаще всего пшено [10, с.167]. После окончания контракта калмыки возвращались в свои степи уже с опытом приготовления пшеничных каш. Также по мере увеличения количества русско-украинских переселенческих сел вокруг и внутри Калмыцкой степи калмыки переняли у их жителей искусство приготовления рисовой, манной, гречневой каш [11, с.177].

Надо отметить, что основной причиной употребления мучных и крупяных блюд в рационе калмыков стали процессы разорения скотоводов, развитие отходнических промыслов и русско-украинское переселенческое движение. При этом калмыки творчески видоизменили эти блюда, привнося в них новые ингредиенты и способы приготовления.

Калмыки также употребляли в пищу овощи и фрукты. Однако, несмотря на то, что они со времени прихода на Волгу сумели приспособиться к природным условиям и в достаточной мере обрели знания о полезной степной флоре, долгое время значение продуктов собирательства в калмыцкой кухне было невелико. Как и у всех народов Южной Сибири и Центральной Азии, собирательство было чисто женским занятием. Но уход за скотом и переработка продуктов животноводства не позволяли калмычкам отрываться на занятие собирательством.

Даже в конце XIX в. жители степных улусов очень редко употребляли овощи и фрукты. Многим исследователям казалось, что в Калмыкии вообще не используют в питании такие продукты. Так, В. Хлебников писал, что «овощи же эти народы совсем не употребляют в пищу». В этом он видел причину многих болезней: «недостаток в... овощах, по-видимому, создает у калмыков, склонность к заболеванию, цингой... калмыцкие дети очень нервные» [15, л.14].

Тем не менее, калмыки старались по возможности использовать в своем питании овощи и фрукты. Особенно для того, чтобы обогатить свое меню в зимнее время. Например, в качестве заменителя кирпичного чая использовался корень конского щавеля *хургун-чикин* и ветки дикой ежевики *бёль-джинергё*, которые собирали летом и после сушки нарезали кусочками, их варили вместо чая зимой. Дикий лук *джагамыл* использовался как приправа к мясным блюдам. Луковицы растения *буулук* запекали в золе и добавляли в *будан* [9, с.51].

По берегам болот, прудов, озер собирали осотняк, свежие корневища которого пекли в золе и ели их с салом [20, с.117]. В степи женщины собирали дикое просо *суркул*. Просо собирали в кожаный мешок и выколачивали зерно палками и нагайками. Полученное зерно слегка поджаривали в котле, и употребляли в пищу, смешав с коровьим маслом, бараньим жиром, или клали с *шюрмюком* в *будан*. Часто выкапывали в степи и жевали корень *мокун*, который очищали от коры и употребляли как сладость. Из ягод *зергенё* калмыки готовили искусственный мед бал. Их собирали, затем складывали в котел и кипятили, где растапливали кусок бараньего сала. Когда смесь застывала, то получалось варенье, которое хранили до зимы.

С середины XIX в. большое количество обедневших калмыцких семей стало проживать в Мочагах, где в поисках пропитания жители занимались собирательством. Отсутствие в хозяйстве большого количества скота позволяло женщинам надолго отрываться от своих обязанностей по переработке продуктов скотоводства и заниматься собирательством. По приморским топям калмыки добывали водяной орех *чили́м* с черной скорлупой и с белым ядром. В августе–сентябре на высохших займищах женщины выкапывали корни осоки *алцонхо*. Корни пекли в горячей золе, растирали и толкли в деревянной ступе, после чего, смешав с кирпичным чаем, готовили тесто. Это блюдо считалось у калмыков лакомством. Часто использовали в пищу дикий или свиной орех *бодмонук*, который также выкапывали на высохших займищах [9, с.136].

В конце XIX в. земледелие стало получать все большее распространение в калмыцких улусах. Особенно в Большедербетовском улусе, где после 1873 г. земля была разделена между калмыцкими родами, что сделало невозможным продолжение кочевого образа жизни. Но и там, где калмыки стали заниматься земледелием, культивировались в основном зерновые (рожь, пшеница и др.), овощеводство долгое время вообще отсутствовало.

Таким образом, надо отметить, что в условиях кочевого хозяйства блюда из овощей и фруктов не играли особой роли в рационе калмыков. Однако с середины XIX в. кризис скотоводства и последовавший за ним переход части обнищавших семей в приморские мочаги привели к повышению

роли овощей и фруктов в пище калмыков. При этом калмыки творчески видоизменили эти блюда, привнося в них новые ингредиенты, и способы их приготовления. Так, в эти блюда добавлялись творог, скисшее молоко и т.д.

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ

И ЛИТЕРАТУРЫ

1. Плано Карпини Д. История монгалов. Рубрук Г. Путешествие в восточные страны. М.: Гос. изд-во географ. лит., 1957. 246 с.
2. Исторические путешествия. Извлечения из мемуаров и записок иностранных и русских путешественников по Волге в XV–XVIII вв. Сталинград: Краевое книгоиздательство, 1936. 350 с.
3. Лепехин И. Дневные записки путешествия доктора и Академии наук адъюнкта Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства в 1768 г. и 1769 г. СПб., 1771. 544 с.
4. Паллас П.С. Путешествия по разным провинциям Российской империи. СПб., 1788. Ч. III. 657 с.
5. Георги И.Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов. СПб., 1799. Ч. IV. 387 с.
6. Страхов И.А. Нынешнее состояние калмыцкого народа с привосокуплением калмыцких законов. СПб., 1810. 56 с.
7. Нефедьев Н.А. Подробные сведения о волжских калмыках, собранные на месте Н. Нефедьевым. СПб., 1834. 286 с.
8. Бюллер Ф.А. Инородцы Астраханской губернии // Отечественные записки. 1846. Отд. 2. Т. 47. С. 45–87; Т. 48. С. 67–109; Т. 49. С. 87–134.
9. Небольсин П.И. Очерки быта Хошеутовского улуса. СПб., 1852. 192 с.
10. Житецкий И.А. Астраханские калмыки. Приложения: сб. тр. чл. Петровского о-ва исследователей Астрах. края. Астрахань, 1892. С. 158–162.
11. Эрдниев У.Э. Калмыки: историко-этнографические очерки. Элиста: Калм. кн. изд-во, 1980. 308 с.
12. Эрдниев У.Э. Пища и напитки калмыков // Ученые записки КНИИЯЛИ. Элиста: 1962. Вып. 2. С. 215–244.
13. Национальный архив Республики Калмыкия (НА РК). Ф. 1. Оп. 1. Д. 161.
14. Там же. Ф. 9. Оп. 2. Д. 12.
15. Хлебников В.А. Калмыки // Национальный музей Республики Калмыкия им Н.Н. Пальмова. Фонд В.А. Хлебникова. К.П. 6795/252.
16. Ежегодник Астраханского Петровского музея. Каталог музея. Калмыцкий отдел. Астрахань: Паровая новая русская типография, 1908.
17. Полевые материалы автора (ПМА). Информант А.Б. Очир-Гаряев. 1945 г.р., г. Лагань.
18. Полевые материалы автора (ПМА). Информант Б.Д. Тюрбеев. 1929 г.р., г. Лагань.
19. Очерки истории Калмыцкой АССР. Т. 1. М., 1967.
20. Позднеев А.П. Калмыки // Словарь Брокгауза и Ефрона. СПб., 1987. Т. 15. С.117.