РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
УФИМСКИЙ НАУЧНЫЙ ЦЕНТР
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ, ЯЗЫКА И ЛИТЕРАТУРЫ

Э. В. МИГРАНОВА

БАШКИРЫ

ТРАДИЦИОННАЯ СИСТЕМА ПИТАНИЯ

Историко-этнографическое исследование



КИТАП

Башкирское издательство «Китап» имени Зайнаб Бишевой
Уфа • 2012

УДК 39(470.57)
ББК 63.5(2Рос.Баш)
М 57

Рецензенты:
доктор филологических наук, профессор А. М. Сулейманов
кандидат исторических наук Р. М. Юсупов
кандидат филологических наук Н. Ф. Суфьянова

Ответственный редактор
кандидат исторических наук С. Н. Шитова

Мигранова Э. В.

М 57 Башкиры. Традиционная система питания: Историко-этнографическое исследование. – Уфа: Китап, 2012. – 296 с.: ил. ISBN 978-5-295-05587-4

В монографии на основе систематизации и обобщения полевых и архивных этнографических и фольклорных материалов рассматривается хозяйственно-бытовая и обрядово-культурная жизнь традиционного башкирского общества, в том числе трапезы, приуроченные к праздникам и обрядам жизненного и календарного циклов. Прослеживается эволюция системы питания народа, раскрываются ее локальные особенности в зависимости от природно-географических, хозяйственно-экономических, исторических, социально-культурных, религиозных, этногенетических и других факторов. По данным пищевого комплекса определяются этнокультурные связи башкир с другими народами. Книга богато иллюстрирована архивными этнографическими фотографиями и рисунками, содержит карты, схемы, таблицы.

Предназначена для историков, этнографов, преподавателей башкирского языка, истории и культуры народов Башкортостана, студентов, а также для широкого круга читателей, интересующихся традиционной культурой башкирского народа.

УДК 39(470.57)
ББК 63.5(2Рос.Баш)

ТП – 137/12
ISBN 978-5-295-05587-4

© Мигранова Э. В., 2012
© ГУП РБ БИ «Китап»
имени Зайнаб Биишевой, 2012

ВВЕДЕНИЕ

Полноценное, сбалансированное питание является одним из важнейших условий жизнедеятельности человека. Закономерна связь традиционного пищевого комплекса с природно-географической средой и хозяйственными занятиями населения. Рацион питания, как правило, оптимально приспособлен к определенным экологическим условиям. Культура питания башкир сложилась на стыке степей и лесов, равнин и гор, при взаимодействии кочевническо-скотоводческого и оседло-земледельческого ареалов.

Традиции питания, тесно связанные с материальной культурой народа, органично входят и в его духовную жизнь. Наряду с другими составляющими системы жизнеобеспечения (жилищем, одеждой, утварью и др.), пища может использоваться в качестве семиотического (знакового) средства, что с древности обеспечило ее включение в праздничную и обрядовую практику народа. Переход привычной будничной еды в разряд праздничной и обрядовой осуществлялся путем усложнения состава продуктов, изменения внешнего вида блюд, сопровождения угощения определенными церемониями, связанными с той или иной этикетной ситуацией. Обрядовые функции еды фиксировались особенностями организации трапезы, местом, временем ее проведения, составом участников[1].

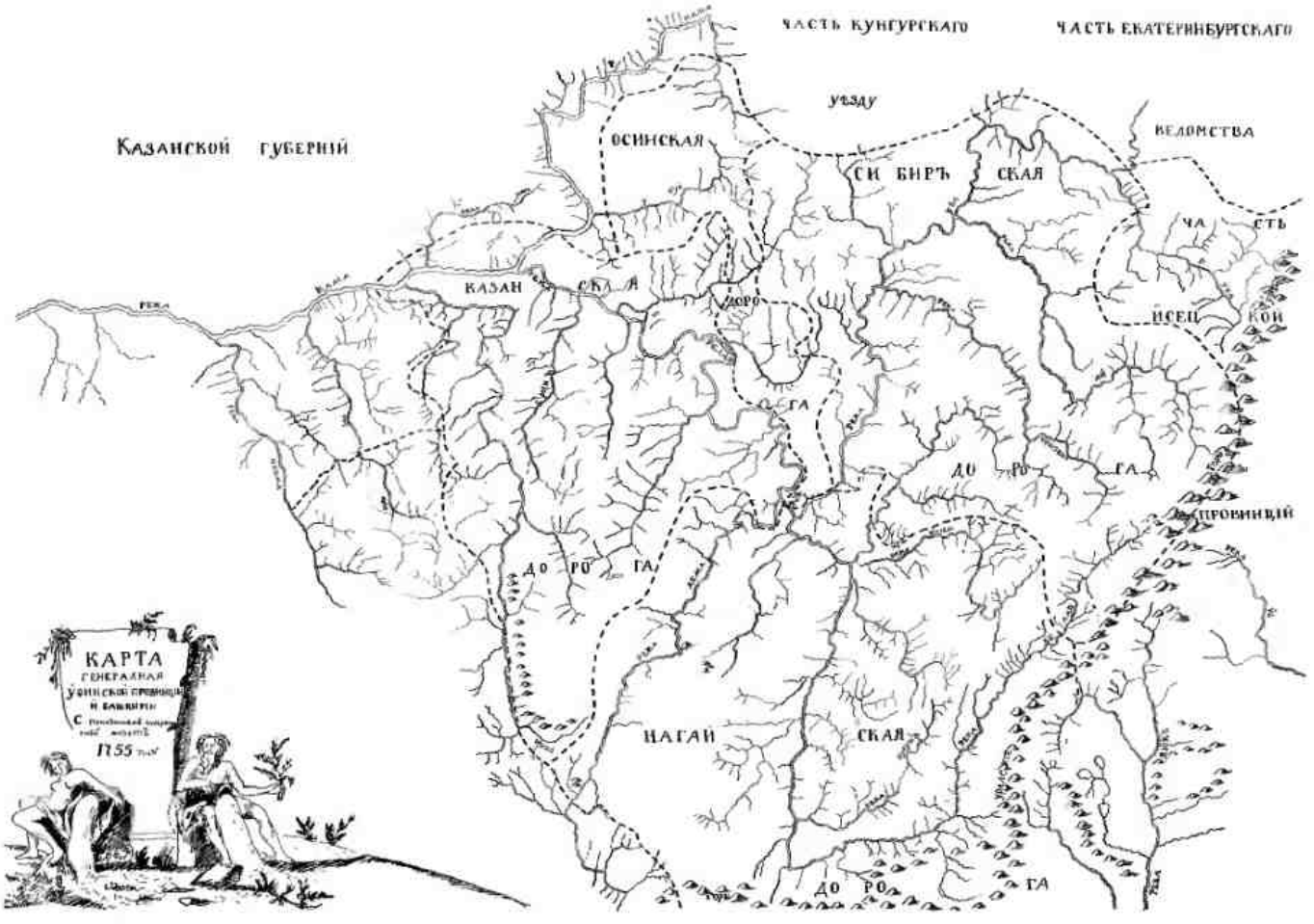
Состав и способы приготовления пищи, поведенческие аспекты питания (подача блюд, трапезы и др.) относятся к стойким культурно-бытовым традициям. Анализ пищевой культуры может дать ценный материал для изучения этнической истории и выявления историко-культурных взаимодействий различных народов.

Обладая определенной стабильностью, система питания все же подвержена трансформации. Наиболее существенные перемены в питании происходят при изменении образа жизни населения.

Сегодня еще сохраняется возможность фиксации некоторых старинных традиционных способов добычи, хранения, приготовления пищи, а также использования кушаний и напитков в повседневной жизни, обрядах, ритуалах, традиционной медицине. Эти способы и приемы содержат немало рационального и полезного. В настоящее время, когда всесторонне изучаются и решаются проблемы возрождения и сохранения культурно-исторического наследия башкир, большое внимание уделяется пропаганде народной кухни — одного из знаковых символов, воспринимаемых как национальное достояние. Ее привлекательность в глазах современников

связана также с представлениями об экологической чистоте и соответствии здоровому образу жизни.

Изучение обширного круга источников позволило нам воссоздать продолжительный временной промежуток — с середины XVIII в. до середины XX в. Этот период включает различные вехи социально-экономического и культурно-бытового развития башкирского народа. Отдельные фольклорные и письменные материалы уводят в глубь веков и помогают высветить ранние этапы эволюции системы питания башкир, а сохранившиеся в современном быту традиции расширяют границы исследования до наших дней. Использованные в работе полевые этнографические материалы относятся ко второй половине XX в. и к началу XXI столетия.



Карта № 1.
Деление Башкортостана на дороги, 1755 г.

Территория, охваченная исследованием, расположена в пределах бывшей Ногайской дороги (*карта № 1*), на стыке разных природных и культурно-исторических областей, где в настоящее время находятся более 20 административных районов Республики Башкортостан. Обобщенные определения районов (юго-восточный, южный, юго-западный, центральный и др.), встречающиеся в книге, в некотором роде условны; они указывают на их расположение относительно города Уфы — столицы Республики Башкортостан. По ходу исследования выделяются более узкие (локальные) участки в пределах регионов — бассейн реки Демы, Забелье, южное Приуралье, горно-лесная зона, Башкирское Зауралье; к южным башкирам исторически относятся и башкиры Оренбургской области.

На бóльшей части изучаемой территории (особенно в труднодоступных районах — в горах и в юго-восточном Зауралье) на протяжении веков сохранялся относительно однородный этнический состав населения, а преоб-

ладающей отраслью хозяйства вплоть до начала XX в. оставалось скотоводство, в той или иной мере сочетавшееся с земледелием и подсобными занятиями (собирательством, охотой, рыболовством, бортничеством, пчеловодством). Во многих аулах еще в 20—30-е гг. XX в. практиковались выезды на летовки — *йәйләү*. В результате этого в питании башкир длительное время продолжали сохраняться архаические особенности. Даже сейчас, несмотря на активные процессы урбанизации и глобализации, традиционная пища в сельской местности представляет собой самобытное явление. В южных и юго-восточных аулах, вдали от крупных городов и промышленных центров, присутствует большой ассортимент традиционных кушаний, часто в способах приготовления и употребления блюд и напитков соблюдаются старинные обычаи.

ИСТОРИОГРАФИЯ ВОПРОСА

Комплексный культурологический подход к изучению системы жизнеобеспечения этноса (в том числе питания) был предложен в начале 80-х гг. XX в. С. А. Арутюновым, Э. С. Маркаряном, Ю. И. Мкртумяном и др.[2] Эти авторы представили универсальные методы исследования традиционных и современных систем питания на базе армянской культуры. С. А. Арутюновым и его коллегами были раскрыты закономерности эволюции и функционирования системы питания в этнической культуре, введены такие термины, как *система*, *модель*, *тип* питания; подчеркнута связь системы питания с хозяйственно-культурными типами. С. А. Арутюнов обосновал тезис о возможности выделения пластов в системах питания: *основного*, связанного с преобладающим типом хозяйства; *субстратного*, или пережиточного; *адстратно-субстратного* (с новациями и культурными заимствованиями). Эти положения и разработки применимы к пищевым комплексам и других народов.

При изучении традиций питания башкир целесообразно выделение и осмысление главной составляющей пищевого комплекса (системы питания) — модели питания, включающей основной набор используемых пищевых продуктов, способы их обработки в процессе приготовления блюд, типы кушаний и напитков. В книге также рассмотрено функционирование традиционной пищи в повседневной, праздничной и обрядовой жизни башкирского общества, изучены локальные варианты пищевого комплекса, традиции пищевого режима и другие немаловажные вопросы.

При написании книги большую помощь как в методологическом, так и источниковом отношении оказали коллективные работы «Этнография питания народов стран зарубежной Азии» (М., 1981), «Традиционная пища как выражение этнического самосознания» (М., 2001), «Хлеб в народной культуре» (М., 2004), «Хмельное и иное: Напитки народов мира» (М., 2008) и другие специальные издания[3].

Феномен питания человека с точки зрения исторической экологии затрагивался в этнологических работах В. П. Алексеева, В. И. Козлова, Н. И. Григулевича, М. В. Добровольской и др.[4] Необходимо отметить также работы Б. Х. Бгажнокова[5], касающиеся места пищи и трапезы в жизни индивида и традиционных обществ (на примере адыгов); автор подробно останавливается на коммуникативных аспектах питания, определяет значение пищи в мировоззрении народа и в его духовной культуре. Б. Х. Бгажноковым вводятся в научный оборот такие понятия, как *этноэтикет*, *пищевой анимативизм*, *культ пищи* и др. Разработка теоретических проблем этнографического изучения этикета, в том числе и застольного, содержится в исследованиях А. К. Байбурина[6]. Вопросы семантики и ритуальных функций

пищи и трапез (на примере различных народов) рассмотрены А. К. Байбуриным и А. Л. Топорковым в монографии «У истоков этикета»[7]. Использование продуктов питания в обрядовых трапезах жизненного и календарного цикла восточных славян раскрыто в работе А. К. Байбурина «Ритуал в традиционной культуре»[8].

Теоретическую и практическую базу исследования составили также труды отечественных этнографов: С. И. Руденко, С. А. Токарева, Ю. В. Бромлея, С. М. Абрамзона, С. И. Вайнштейна, Н. Л. Жуковской, Р. Г. Кузеева, Н. В. Бикбулатова, С. Н. Шитовой и др.

Говоря об изучении вопросов традиционного питания башкирского народа, в первую очередь необходимо отметить вклад С. И. Руденко. В экспедициях 1906, 1907, 1912, 1952 гг. им был собран и проанализирован материал со всей территории расселения башкирского народа. В его фундаментальной монографии, посвященной башкирам[9], имеется глава и о народной кухне, где дается общая характеристика повседневных и праздничных кушаний и напитков. Несмотря на общий вывод автора о невозможности, «вследствие взаимного проникновения кушаний и напитков из одной области в другую», выделить в Башкирии районы, «резко отличавшиеся по режиму питания населения, по особенностям приготовления пищи», он подметил некоторую территориальную специфику в распространении отдельных блюд[10].

Историко-этнографическое изучение традиционной башкирской культуры, в том числе и народной пищи, было продолжено после значительного перерыва — во второй половине XX в. этнографами из Института истории, языка и литературы (ИИЯЛ) Башкирского филиала АН СССР. В рамках подготовки «Башкирского этнографического атласа» сведения по традиционной пище с конца 1960-х гг. начали собирать этнографы С. Н. Шитова, Р. Г. Гаделгареева, Г. Я. Ямансарина. Часть накопленного полевого этнографического материала была обобщена в виде статей. В 1978 г. вышла работа Р. Г. Гаделгареевой «Способы консервирования молочных и мясных продуктов у башкир»[11]. В ней, наряду с описанием некоторых территориальных особенностей переработки мяса и молока, содержатся и фотоматериалы.

Большую научную значимость имеет аналитическая статья С. Н. Шитовой и Р. Г. Гаделгареевой «Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX — начале XX в.»[12], в которой предложены оригинальные методы классификации и подачи этнографического материала о пище. Башкирская кухня рассматривается в историческом развитии, во взаимосвязи с пищевыми традициями других народов, устанавливается степень распространения тех или иных блюд и способов их приготовления в разных районах Башкортостана. В работе высказана мысль, что при исследовании любых элементов традиционной культуры народа, в том числе пищи, необходим не столько структурно-типологический подход, сколько поиск генетических истоков явления. Авторы предприняли попытку на основе сравнительного анализа традиционной пищи раскрыть генетические и культурно-исторические связи башкир с другими народами. В статье впервые в башкирской этнографии обоснован тезис о том, что земледелие являлось древней исторической отраслью хозяйства у тюрков-скотоводов, и указывается, что крупяные и мучные кушанья, вместе с молочными и мясными, издавна составляли основу башкирской кухни. В традициях питания башкир было обнаружено влияние нескольких древних земледельческих культур (южносибирской, поволжско-приуральской, среднеазиатской, северокавказской)[13].

В работе «Сибирские таежные черты в материальной культуре и хозяйстве башкир» (1976) С. Н. Шитова выявила кушанья (каши, похлебки, лепешки из сараны; поджаренный в котле с маслом ячмень — *курмас*; хмельной напиток из ячменя и овса — *буҙа* и др.), связанные с прежними местами обитания некоторых древнебашкирских племен на азиатской территории[14]. Этнокультурные контакты башкир и взаимодействия в области питания с народами Урало-Поволжья (чувашами, татарами, удмуртами, марийцами, русскими) также нашли отражение в исследованиях ученого[15]. В 2002 г. увидела свет коллективная монография «Башкиры: Этническая история и традиционная культура»[16] (автор раздела о традициях питания народа — С. Н. Шитова). В разные годы выходили работы того же автора с характеристикой традиционных блюд и напитков населения северо-восточных районов Башкортостана и Курганской области[17].

Во второй половине XX — начале XXI в. появился ряд работ по башкирской народной кухне — Н. Ф. Шакировой (Гайнуллиной), А. Р. Хабибуллиной[18]. Были изданы кулинарные книги Н. М. Сафина, И. А. Арслановой[19].

Этнографы, фольклористы и языковеды, изучая различные аспекты башкирской культуры, в той или иной степени касались и вопросов, связанных с традициями питания. В книге Н. В. Бикбулатова и Ф. Ф. Фатыховой «Семейный быт башкир» (1991) пища и трапеза рассматриваются в контексте обрядовой культуры[20]. Башкирский фольклорист Р. А. Султангареева в работах о семейно-бытовом фольклоре башкир заострила внимание на семантике и месте пищи в обрядах жизненного цикла[21]. Этнограф Л. И. Нагаева затронула вопросы застольного общения во время праздничных трапез, подчеркнув гостеприимство башкирского народа[22]. М. Н. Сулейманова при исследовании доисламских верований башкир привела данные относительно использования продуктов питания в обрядовой практике[23]. Ф. Ш. Абсаликова остановилась на организации досуга, формах игрового общения во время праздничных трапез башкир[24]. Описание заговоров и обрядов с использованием продуктов питания содержится в работах Ф. Г. Хисамитдиновой[25]. Некоторые этнографические и фольклорные материалы, относящиеся к исследуемой теме, имеются в работах языковеда Р. Н. Хадыевой, фольклориста Ф. Ф. Гайсиной, этнографа З. И. Минибаевой[26].

Д. Ж. Валеев в монографии «Нравственная культура башкирского народа: прошлое и настоящее» (1989) высказал мысль, что совместные трапезы через ритуализацию общения позволяли без излишней морализации «протягивать живую нить между поколениями, преодолевать недостатки словесно-вербальных средств нравственного воспитания»[27]. Обычаи башкирского гостеприимства с описанием этикетных ситуаций рассматривались З. Я. Рахматуллиной[28], З. Р. Сафаровой[29].

В исследованиях Р. Г. Кузеева, Н. В. Бикбулатова, Х. Ф. Усманова, Р. З. Янгузина, А. З. Асфандиярова, И. Г. Акманова, М. В. Мурзабулатова, М. Г. Муллагулова[30], в коллективных монографиях[31], посвященных истории башкир и развитию их хозяйства, освещаются вопросы обеспеченности населения пищевыми ресурсами, подчеркивается зависимость системы жизнеобеспечения традиционного башкирского общества от природных условий и структуры хозяйства.

Несмотря на то что традиции питания башкир привлекали внимание представителей разных наук и рассматривались в различных аспектах, в целом традиционная система питания башкир-скотоводов изучена недостаточно. До сих пор не был осуществлен замысел исследования традиционной системы питания башкир в историческом развитии и во взаимосвязи с мате-

риальной и духовной культурой народа. Настоящее исследование призвано устранить этот пробел. С этой целью был выбран наиболее показательный регион — южный Башкортостан.

Одним из важных моментов исследования является систематизация источников. К ценным источникам можно отнести произведения устного народного творчества, собранные в изданиях «Башкирское народное творчество», «Башҡорт халыҡ ижады», в фольклорных сборниках. Богатейшее достояние башкирского народа стало доступно благодаря трудам Г. Амантая, М. М. Сагитова, Ф. А. Надршиной, А. М. Сулейманова, Р. А. Султангареевой, Г. Р. Хусаиновой и др.[32] В нашем исследовании мы часто обращаемся к башкирским пословицам, они дополняют этнографические материалы, так как в них отражены различные стороны жизни народа. Большой интерес вызывают башкирские сказки (особенно бытовые), эпос, легенды, предания, обрядовый фольклор. Традиции питания башкир-мусульман невозможно понять без изучения предписаний, содержащихся в Коране, хадисах и другой религиозной литературе[33].

В качестве источников в работе использованы данные из «Книги Большому Чертежу» (XVII в.)[34] и документы, относящиеся к XVIII — началу XX в. (из издания «Материалы по истории Башкирской АССР»)[35].

В дореволюционных историко-этнографических публикациях содержится информативный материал по традиционной пище и обычаям башкир. Нами были изучены дневниковые записи и сообщения П. И. Рычкова и Н. П. Рычкова[36], а также участников академических экспедиций рубежа XVIII—XIX вв. П. С. Палласа и И. И. Лепехина[37], маршрут которых охватывал южное Приуралье, горные районы и Зауралье. Характеризуя традиционный быт башкир, естествоиспытатели писали как о продуктах питания, способах приготовления кушаний, так и о праздничных и обрядовых угощениях, отмечали незначительную роль в питании продуктов земледелия. Некоторые сведения о питании башкир можно найти в обобщающих трудах И. Г. Георги[38], И. П. Фалька[39].

В публикациях историков, краеведов, экономистов, врачей, служилых людей, путешественников середины и второй половины XIX в. имеются данные о башкирском быте. В этот период, собирая материал для этнографической карты России, у южных башкир работал П. И. Небольсин. Сведения о башкирской народной кухне содержатся в его работе «Заметки о башкуртах»[40], а также в путевом дневнике «Рассказы проезжего»[41]. О некоторых башкирских кушаньях и напитках написал В. Плотников[42].

В труде В. М. Черемшанского[43] «Описание Оренбургской губернии в хозяйственном, статистическом, этнографическом и промышленном отношении», опубликованном в 1859 г., приведены этнографические и статистические материалы, касающиеся хозяйственно-экономического состояния края. Автор делит башкир на оседлых и кочевых (горно-лесных и степных), а при описании пищи отмечает, что у оседлых башкир она разнообразнее, хотя ее количество и качество напрямую зависят от степени их зажиточности. Информация об особенностях питания горных башкир-бурзян имеется в статье А. Л. Игнатович[44]. Врач и писатель В. М. Флоринский, побывав летом 1873 г. в Оренбургском крае, отмечал, что по поводу башкирской пищи существует множество вымыслов; собственные наблюдения убедили его в том, что незатейливая еда башкир своеобразна, но не является «пищей дикаря». Он отметил наличие у башкир национальной кухни, довольно разнообразной и вкусной[45].

В эти же годы у юго-восточных башкир (в деревне Ташбулатово) собирал этнографические и антропологические материалы итальянский про-

фессор С. Соммье. В его записках имеются данные относительно хозяйства, уклада жизни народа, упоминается и башкирская пища[46].

В 90-е годы XIX в. по заданию Общества любителей естествознания, антропологии и этнографии при МГУ, совмещая этнографические и антропологические исследования, среди южных и юго-восточных башкир работал П. С. Назаров. В своих отчетах и статьях он охарактеризовал быт башкир, включая предметы домашнего обихода и утварь, традиционную пищу и напитки. Автор остановился на застольном этикете, назвал некоторые блюда из мяса, молока, злаков и диких растений, употреблявшиеся как повседневно, так и в особых случаях — например, на поминках. Исследователь описал обычное дневное меню средней башкирской семьи, состоявшее преимущественно из молочных и растительных продуктов; красочно представил церемонию праздничного угощения[47].

Земский врач В. А. Арнольдов дал краткую характеристику некоторых блюд и напитков башкир Стерлитамакского уезда Уфимской губернии[48]. Он связывает причины наиболее частых заболеваний башкир с образом жизни и питанием. Один из разделов его работы посвящен народной медицине; среди способов лечения упоминаются и те, при которых используются пищевые продукты и лекарственные травы. Доктор медицины Н. Литуновский характеризует санитарно-гигиенические условия жизни башкир; народные кушанья рассматриваются им с точки зрения соответствия здоровому образу жизни[49].

В 1890 г. в «Оренбургских губернских ведомостях» был опубликован «Бытовой очерк башкир» П. Л. Юдина. Исследователь привел перечень некоторых традиционных башкирских блюд и напитков, отметив возросшую в XIX в. роль чая. П. Л. Юдин считал питание башкир умеренным, а временами недостаточным[50]. Важны его наблюдения относительно питания во время мусульманского поста и праздников. Информацию о традиционных обычаях и трапезах южных башкир можно найти в статье М. Баишева[51]. Материалы по питанию инзерских башкир-катайцев имеются в работе Льва фон Бергхольца[52]. Пища башкир упоминается и в путевых записях французского путешественника барона И. А. де Бая[53]. Некоторые сведения по интересующей нас теме содержатся также в работах Н. Казанцева, М. К. Уйфальви, А. Е. Алекторова, М. В. Малахова, И. А. Износкова, Н. Ф. Катанова, П. П. Инфантьева и др.[54]

В трудах С. Г. Рыбакова, посвященных изучению нерусского населения Урала, имеются этнографические подробности о быте башкир[55]. Автор исследовал башкир, расселенных в горах и юго-восточном Зауралье. С. Г. Рыбаков назвал их «коренными», считая, что сама природа сумела защитить их от посторонних влияний и помогла сохранить в целостности прежние устои жизни. Из наиболее часто употребляемых башкирами продуктов автор выделил мясо, молоко и хлеб, преимущественно в виде выпекаемых в золе пресных лепешек, а из любимых напитков — чай и кумыс. Рыбаков описал некоторые праздничные трапезы и отметил необычайное гостеприимство башкирского народа.

Статью с данными о свадебных обрядах башкир опубликовал в конце XIX в. Б. М. Юлуев; в ней содержится и описание свадебного угощения[56].

К концу XIX в. относятся исследования доктора Д. П. Никольского[57]. Автор подчеркивал значительную роль питания в жизни общества: «Это та сила, которая подчинила себе народное здоровье и определяет экономическое и духовное развитие страны»[58]. Д. П. Никольский отмечал, что в конце XIX в. главную пищу башкир составляли хлеб и разного рода крупы, причину этого он видел в обеднении народа и упадке скотоводства; авто-

ром подмечены сезонные колебания в пищевом рационе. Д. П. Никольский рассмотрел повседневный застольный этикет башкир с распорядком приема пищи и примерным меню, а также праздничные трапезы с правилами встречи, угощения и проводов гостей. В специальном медико-этнологическом исследовании, посвященном употреблению спиртных напитков среди «инородцев» России, им описаны некоторые способы приготовления бузы и медовухи[59].

Ко второй половине XIX в. относятся публикации Р. Рума и В. П. Заварина с описанием распространенных у башкир молочных продуктов[60]. Кумысу и кумысолечению посвящены работы В. И. Даля, А. П. Архипова, Н. В. Варадинова, Н. В. Коноплева, Д. Каррика, Н. Н. Михайлова, М. Г. Жилина[61] и других авторов.

Сведения о пище, повседневных, праздничных и обрядовых трапезах в работах XVIII—XIX вв. давались на историческом фоне, в них прослеживалась зависимость пищевых ресурсов от степени развития традиционных отраслей хозяйства башкир: скотоводства, земледелия, бортничества (пчеловодства), охоты, рыболовства. Материал подсказывал исследователям, что при усилении роли земледелия в хозяйстве в питании населения увеличивалась доля продуктов растительного происхождения.

В путевых очерках М. А. Круковского, опубликованных в начале XX в., содержатся важные сведения относительно питания бедных и зажиточных башкир, говорится о праздничных и обрядовых трапезах, отмечается гостеприимство и радушие народа. На имеющихся в работе фотографиях запечатлены бытовые сцены из жизни народа, трапеза в гостях у муллы, башкирская семья, принимающая пищу на летовке и др.[62] Из авторов начала XX в. можно также назвать А. Н. Абрамова, Н. А. Крашенинникова, И. И. Железнова[63]; в 1920-е гг. появились труды Д. Г. Амирова, С. С. Атнагулова, О. В. Мироновой и др.[64]

Очень ценны в историко-этнографическом отношении «Воспоминания» башкирского ученого, просветителя и общественно-политического деятеля А. А. Валидова (в эмиграции — Ахмет-Заки Валиди Тоган), его сведения из дореволюционной жизни башкир[65]; этнографические заметки Галимджана Тагана[66], который использовал материалы по башкирам из фондов Национального этнографического музея Венгрии; труды по домусульманским верованиям, написанные ученым и литератором — эмигрантом Ф. М. Сулеймановым (Абдулкадиром Инаном)[67].

Кроме того, в качестве источников привлекались публицистические и художественные произведения башкирских и русских писателей XIX — начала XX в., в которых содержатся описания природы, быта, нравов и обычаев башкир[68].

Работы археологов Г. А. Федорова-Давыдова[69], К. В. Сальникова[70], Н. А. Мажитова, А. Н. Султановой[71], А. Х. Пшеничнюка[72], антропологов М. С. Акимовой[73], Р. М. Юсупова[74] использованы при обращении к ранним этапам этнической истории и хозяйственным занятиям древнего населения Южного Урала.

Богатым источником при изучении традиционной системы питания и составлении терминологического словаря стали труды башкирских языковедов, диалектологические и тематические своды терминов, а также всевозможные словари[75]. Терминологию, связанную с продуктами животного происхождения, исследовал У. Ф. Надергулов[76]. Названия мясных и молочных продуктов рассматривались С. Г. Гильмановой; ею также очерчен ареал бытования видов растительной пищи в диалектах и говорах башкир[77]. Земледельческую лексику, происхождение названий злаковых культур и этниче-

ские аналогии изучал Э. Ф. Ишбердин[78]. Работы башкирских языковедов-диалектологов — Т. Г. Баишева, С. Ф. Миржановой, Н. Х. Максютовой, М. И. Багаутдиновой, Ф. С. Аминевой, С. Г. Сабирьяновой и др.[79] оказали неоценимую услугу при уточнении местных названий башкирских блюд и способствовали определению ареала их распространения.

В трудах врача В. З. Гумарова имеются данные по гигиене питания башкир, использованию продуктов животного и растительного происхождения в лечении и профилактике заболеваний[80]. Специальные работы о башкирском кумысе написаны М. Н. Карнауховым[81] и врачом-кардиологом А. Г. Шамаевым[82]; они содержат богатый материал по приготовлению традиционного напитка и лечению кумысом.

При составлении таблиц и проведении сравнительно-исторического анализа традиционной системы питания башкир с традициями питания других народов использованы сведения из древних, средневековых и более поздних трудов[83], а также исследования отечественных этнографов: Л. П. Потапова, изучавшего материальную и духовную культуру казахов, алтайцев, тувинцев и некоторых других народов[84]; С. И. Вайнштейна, занимавшегося проблемами кочевых обществ[85]; В. Я. Бутанаева, Ч. В. Монгуш, посвятивших свои работы истории и этнографии хакасов и тувинцев[86]; Е. И. Маховой, С. М. Абрамзона, А. С. Кочкунова, изучавших традиционную пищу как часть материальной культуры киргизского народа[87]; Ф. А. Фиельструпа, С. Е. Толыбекова, Л. А. Фирштейна, Н. Ж. Шахановой с данными по пище казахов[88]; К. Ш. Шаниязова, описавшего пищу узбеков[89]; М. С. Бердыева, занимавшегося традиционной системой питания туркмен[90]; Н. Л. Жуковской, исследовавшей проблемы формирования модели питания кочевников Центральной Азии[91]; А. В. Бурдукова, К. В. Вяткиной, А. Е. Пахутова, М. Д. Цыбеновой, Г. Р. Галдановой, изучавших традиции питания монгольских народов[92]; И. Е. Тугутова, У. Э. Эрдниева, в числе прочих вопросов занимавшихся проблемами питания бурят и калмыков[93]; Г. Х. Мамбетова, Б. М. Алимовой с информацией о пище тюркских народов Кавказа[94]; Е. Я. Трофимовой, Л. С. Христолюбовой, Р. А. Бушкова, Р. Г. Мухамедовой и других авторов работ по питанию народов Поволжья и Приуралья[95]. Привлекались также данные, содержащиеся в различных этнографических сборниках[96], справочниках[97], сети Интернет. С помощью сравнительных таблиц предпринята попытка установить элементы сходства и различия в питании населения Урало-Поволжья, Казахстана, Сибири, Средней Азии.

В ходе исследования использован большой круг неопубликованных источников: документы о состоянии хозяйства башкир XVIII—XIX вв. из Центрального исторического архива Республики Башкортостан (ЦИА РБ) (Уфа); рукописного фонда Государственной Публичной библиотеки имени М. Е. Салтыкова-Щедрина (Санкт-Петербург); отчеты С. И. Руденко о поездке в Уфимскую и Оренбургскую губернии в 1906, 1907, 1912 гг., описи образцов пищевых продуктов, утвари и фотоматериалы из фондов Российского этнографического музея (РЭМ) (Санкт-Петербург); коллекция «Образцы пищевых суррогатов из Уфимской губернии» из Музея антропологии и этнографии (МАЭ) имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН (Санкт-Петербург).

В архиве Уфимского научного центра Российской академии наук (НА УНЦ РАН) изучены рукописные работы М. А. Бурангулова, личные фонды Н. В. Бикбулатова, С. Н. Шитовой, отчеты этнографических и фольклорных экспедиций Института истории, языка и литературы.

В основу книги легли полевые этнографические материалы автора, собиравшиеся с середины 90-х гг. XX в. до настоящего времени в различных районах Республики Башкортостан. При выборе маршрутов поездок учитывалась необходимость равномерного охвата территории с учетом различных природно-географических и хозяйственных зон, а также прошлой родоплеменной принадлежности башкир. Пользуясь случаем, выражаю благодарность всем информаторам, бережно сохранившим бесценные свидетельства прошлого башкирского народа и поделившимся своими знаниями.

При подготовке книги были изучены дневниковые записи С. Н. Шитовой (1971, 1975, 1978 гг. и др.), Н. В. Бикбулатова (1961, 1964, 1969, 1971, 1978 гг.), Р. Г. Гаделгареевой (1969, 1970, 1976 гг.), Г. Я. Ямансариной (1971 г.), М. В. Суриной (1961 г.), Г. Ш. Муратшиной (1961, 1962, 1963 гг.), Х. Г. Кутдусова (1969 г.), Ю. Х. Юлдашбаева (1985 г.) и др., содержащие этнографические материалы по хозяйству, народным обычаям, обрядам, традиционной пище башкирского народа. Использованы также полевые материалы, собранные фольклористами ИИЯЛ УНЦ РАН в последние годы в Зилаирском, Альшеевском, Давлекановском, Бурзянском и других районах республики[98].

В качестве иллюстративного материала использованы архивные (1950–1980-х гг.) фотографии и рисунки по пище, утвари, способам приготовления и употребления кушаний из фототеки отдела этнологии ИИЯЛ УНЦ РАН (С. Н. Шитовой, Т. К. Суриной, Н. В. Бикбулатова, С. А. Авижанской, М. Г. Муллагулова, М. В. Мурзабулатова, Г. Н. Мухаметшина, Р. М. Султанова, Б. Т. Калимулина, Л. И. Нагаевой, рисунки М. Д. Кузнецова, Н. В. Александрова, В. М. Шутовой, И. Ф. Кибальник), фото из фондов Российского этнографического музея (XIX – нач. XX в.), из фондов Национального музея Республики Башкортостан (из коллекции профессора Д. И. Татаринова (1908 г.) и др.), фото из коллекции В. Н. Буравцова (открытки издания Н. К. Блохина (нач. XX в.) и др.), фотографии конца XX – начала XXI столетия из личных архивов автора, Н. Х. Галиева, Г. А. Данукаловой, Ю. А. Абсалямовой, З. И. Минибаевой, А. В. Суриной, Э. В. Якуповой.

Таким образом, в нашем распоряжении оказался материал из более чем сотни башкирских деревень исследуемого региона, что позволило ввести в научный оборот новые данные из области материальной и духовной культуры башкир, обобщить историко-этнографические, фольклорные, лингвистические и другие данные, касающиеся традиций питания башкирского народа. Привлечение массового источникового материала дало возможность раскрыть территориальные особенности питания юго-западных, южных, юго-восточных башкир. В книге прослеживается история становления и эволюция традиционной системы питания башкирского народа, намечаются хронологически разновременные, но взаимосвязанные пласты. Элементы системы питания рассматриваются как в горизонтальной (пространственной), так и вертикальной (временной) проекции. К работе прилагаются схемы и таблицы, отражающие специфику традиционной башкирской пищевой культуры. Имеющиеся в работе фактические материалы, а также сформулированные выводы могут быть использованы при дальнейшей разработке этнологических проблем.

Исследование выполнено в отделе этнологии Института истории, языка и литературы Уфимского научного центра Российской академии наук; некоторые аспекты темы нашли освещение в публикациях автора[99].

Огромную признательность выражаю своему наставнику — крупнейшему российскому ученому-этнографу к. и. н. С. Н. Шитовой за предоставленные в мое распоряжение полевые материалы и неоценимую помощь при подготовке рукописи к печати. Благодарю также директора Музея антропологии и этнографии (МАЭ) имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург) д. и. н., проф. Ю. К. Чистова и всех членов диссертационного совета при МАЭ за доброжелательное отношение, проявленное при защите моей кандидатской диссертации.

Хочу почтить память известных ученых: к. и. н. А. М. Решетова, до 2002 г. заведовавшего отделом Восточной и Юго-Восточной Азии Музея антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН; д. и. н., проф. Р. З. Янгузина, бывшего заведующего кафедрой этнологии Башкирского государственного университета; к. и. н. Н. В. Бикбулатова и к. и. н. Р. М. Юсупова, в различные годы заведовавших отделом этнологии ИИЯЛ УНЦ РАН.

Большую благодарность выражаю Национальному музею Республики Башкортостан в лице гендиректора Г. Ф. Валиуллина за предоставленные архивные фотографии; историческому факультету Башкирского государственного университета, в том числе этнографическому музею в лице к. и. н. Т. Т. Ильясова; музею Башкирской республиканской гимназии-интерната № 1 имени Рами Гарипова в лице ныне покойной З. В. Хисматуллиной, долгие годы заведовавшей им; Группе компаний «Пышка» в лице владельца товарного знака Р. А. Мусиной за организацию и помощь в проведении фотосъемки башкирских блюд.

Я признательна своим коллегам из Института истории, языка и литературы, нынешнему заведующему отделом этнологии д. г. н. А. В. Псянчину за участие в обсуждении рукописи, высказанные замечания и пожелания; руководству Института в лице директора д. ф. н., проф. Ф. Г. Хисамитдиновой за ценные советы и предложения, фотографу ИИЯЛ Т. К. Суриной, фотографу Н. Х. Галиеву; выражаю благодарность Башкирскому издательству «Китап» имени Зайнаб Биишевой за выпуск моего труда, а также своей семье за поддержку и понимание.

---

[1] *Лаврентьева Л. С.* Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография. Л., 1990. С. 38.

[2] *Арутюнов С. А., Мкртумян Ю. И.* Проблема классификации элементов культуры (на примере армянской системы питания) // СЭ. 1981. № 4. С. 3–16; Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры) / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Э. С. Маркарян. Ереван, 1983; *Арутюнов С. А.* Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. М., 2001. С. 10–18.

[3] Этнография питания народов стран зарубежной Азии. Опыт сравнительной типологии / Отв. ред. С. А. Арутюнов. М., 1981; Традиционная пища как выражение этнического самосознания / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2001; Хлеб в народной культуре / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2004; Хмельное и иное: Напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008.

[4] *Алексеев В. П.* Очерки экологии человека. М., 1993; *Козлов В. И.* Экология питания. М., 2002; *Он же.* Пища людей. Фрязино, 2005; *Григулевич Н. И.* Этническая экология питания. М., 1996; *Добровольская М. В.* Человек и его пища. М., 2005.

[5] *Бгажноков Б. Х.* Адыгский этикет. Нальчик, 1978; *Он же.* Очерки этнографии общения адыгов. Нальчик, 1983; *Он же.* Прием почетного гостя в традиционной культуре адыгских (черкесских) народов // Этнические стереотипы поведения. Л., 1985; *Он же.* Традиционное и новое в застольном этикете адыгских народов // СЭ. 1987. № 2; *Он же.* Культ пищи и пищевой анимализм // ЭО. 2001. № 2.

[6] *Байбурин А. К.* Об этнографическом изучении этикета // Этикет у народов Передней Азии / Под ред. А. К. Байбурина, А. М. Решетова. М., 1988. С. 12–37.

[7] *Байбурин А. К., Топорков А. Л.* У истоков этикета. Л., 1990.

[8] *Байбурин А. К.* Ритуал в традиционной культуре. СПб., 1993.

[9] *Руденко С. И.* Башкиры. Опыт этнологической монографии. Быт башкир // Записки РГО. Т. 43. Вып. 2. Л., 1925; *Он же.* Башкиры: Историко-этнографические очерки. М.; Л., 1955; *Он же.* Башкиры: Историко-этнографические очерки. Уфа, 2006.

[10] *Руденко С. И.*, 1955. С. 134.

[11] *Гаделгареева Р. Г.* Традиционные способы консервирования молочных и мясных продуктов у башкир // Культура и быт башкир. Уфа, 1978.

[12] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.* Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX — начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. М., 1979. С. 78–125.

[13] Там же. С. 122–125.

[14] *Шитова С. Н.* Сибирские таежные черты в материальной культуре и хозяйстве башкир // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 49–97; *Васильев С. И., Шитова С. Н.* Башкиро-самодийские взаимосвязи: К проблеме этногенеза башкир // Вопросы этнической истории Южного Урала. Уфа, 1982.

[15] *Шитова С. Н.* О культурных взаимодействиях народов Башкирии в начале XX в. // Современные этнические процессы в Башкортостане. Уфа, 1992. С. 102–119.

[16] Башкиры: Этническая история и традиционная культура / Под ред. Р. М. Юсупова. Уфа, 2002.

[17] *Шитова С. Н.* Материальная культура башкир бассейна Юрюзани и среднего Ая // Археология и этнография Башкирии (далее — АЭБ). Т. V. Уфа, 1973. С. 94–120; *Она же.* Материальная культура // Курганские башкиры. Уфа, 2002. С. 104–152.

[18] *Гайнуллина Н. Ф.* Мед в традиционной пище башкир // Социальные и этнические аспекты истории Башкирии. Уфа, 1988. С. 75–79; *Она же.* Прикладное значение этнографического исследования традиционного питания // Современные этнические и культурно-бытовые процессы у народов Урало-Поволжья и Европейского севера СССР. Устинов, 1985. С. 120–124; *Хабибуллина А. Р.* Пища башкир // Ватандаш. 1999. № 10, 11 и др. работы.

[19] *Сафин Н. М.* Башкирские блюда. Уфа, 1972; *Арсланова И. А.* Башкирская кухня. Уфа, 1992; *Она же.* Современная башкирская кухня. Уфа, 2004; Башкирская кухня. Уфа, 2007; Кулинарное путешествие по земле башкирской. Уфа, 2007 и др. работы.

[20] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.* Семейный быт башкир. М., 1991.

[21] *Султангареева Р. А.* Башкирский свадебно-обрядовый фольклор. Уфа, 1994; *Она же.* Семейно-бытовой обрядовый фольклор башкирского народа. Уфа, 1998; *Она же.* Жизнь человека в обряде. Уфа, 2006 и др. работы.

[22] *Нагаева Л. И.* Башкирские народные праздники, обряды и обычаи. Уфа, 1999.

[23] *Сулейманова М. Н.* Доисламские верования башкир. Уфа, 2005.

[24] *Абсаликова Ф. Ш.* Игры и развлечения башкир (конец XIX — первая половина XX в.). Уфа, 2000.

[25] *Хисамитдинова Ф. Ғ.* Башҡорт мифологияһы. Өфө, 2002; *Она же.* Мифологический словарь башкирского языка. М., 2010; *Она же.* Башҡорттарҙың им-том китабы. Өфө, 2006; *Она же.* Лечебная и охранительная магия башкир. Тексты. Уфа, 2009.

[26] *Халиева Р. Н.* Башкирская этнокультура и язык. Опыт воссоздания языковой картины мира. М., 2005; *Гайсина Ф. Ф.* Значение и роль запретов в жизни башкир // Народы Урало-Поволжья: история, культура, этничность. Уфа, 2003. С. 162–166; *Минибаева З. И.* Традиционная медицина // Курганские башкиры: историко-этнографические очерки. Уфа, 2002. С. 153–214 и др. работы.

[27] *Валеев Д. Ж.* Нравственная культура башкирского народа: прошлое и настоящее. Уфа, 1989. С. 250.

[28] *Рәхмәтуллина З. Й.* Милләт күрке — әҙәп. Өфө, 1998; *Рахматуллина З. Я.* Этикет как ценность культуры. Уфа, 2004 и др. работы.

[29] *Сафарова З. Р.* Башкирское гостеприимство // Культура Башкирии: история и современность. Уфа, 1993. С. 184–191.

[30] *Кузеев Р. Г.* Развитие хозяйства башкир в X–XIX вв. (к истории перехода башкир от кочевого скотоводства к земледелию) // АЭБ. Т. III. Уфа, 1968; *Он же.* Происхождение башкирского народа. М., 1974; *Он же.* Народы Среднего Поволжья и Южного Урала. М., 1992 и др. работы; *Усманов Х. Ф.* Развитие капитализма в сельском хозяйстве Башкирии в пореформенный период. М., 1981; *Бикбулатов Н. В.* Башкирский аул. Уфа, 1969; *Он же.* Системы земледелия башкир в XIX — начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. М., 1979. С. 5–46; *Бикбулатов Н. В., Мурзабулатов М. В.* Земледелие зауральских башкир в XIX — начале XX в. // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 97–118; *Мурзабулатов М. В.*

Скотоводческое хозяйство зауральских башкир в XIX — начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. М., 1979. С. 62—78; *Асфандияров А. З.* Хозяйство башкир в первой половине XIX в. // Страницы истории Башкирии. Уфа, 1974; *Он же.* История сел и деревень Башкортостана. Кн. 1. Уфа, 1997; Кн. 2—3. Уфа, 1998 и др.; *Он же.* Башкирская семья в прошлом. Уфа, 1997; *Он же.* Кантонное управление в Башкирии (1798—1865 гг.). Уфа, 2005; *Янгузин Р. З.* Хозяйство и социальная структура башкирского народа в XVIII—XIX вв. Уфа, 1998; *Он же.* Этнография башкир. Уфа, 2002; *Акманов И. Г.* Социально-экономическое развитие Башкирии во второй половине XVIII в. Уфа, 1981; *Муллагулов М. Г.* Лесные промыслы башкир. Уфа, 1994; *Он же.* Собирательство и рыболовство у башкир. Уфа, 2007 и др. работы.

[31] Очерки по истории БАССР. Т. 1. Ч. 1. Уфа, 1956; Т. 1. Ч. 2. Уфа, 1959; История Башкортостана с древнейших времен до наших дней / Под ред. И. Г. Акманова. В 2 т. Т. 1. Уфа, 2007; История Башкортостана во второй половине XIX — начале XX века / Отв. ред. И. М. Гвоздикова, М. И. Роднов, Ф. Г. Хисамитдинова. В 2 т. Т. 1—2. Уфа, 2006—2007; История башкирского народа в 7 т. Т. 1. М., 2009 и др. работы.

[32] Башкирское народное творчество (далее — БНТ). Т. 1. Эпос / Сост. М. М. Сагитов. Уфа, 1987; БНТ. Т. 2. Предания и легенды / Сост. Ф. А. Надршина. Уфа, 1987; БНТ. Т. 3. Богатырские сказки / Сост. Н. Т. Зарипов. Уфа, 1988; БНТ. Т. 5. Бытовые сказки / Сост. А. М. Сулейманов. Уфа, 1990; БНТ. Т. 7. Пословицы, поговорки, приметы, загадки / Сост. Ф. А. Надршина. Уфа, 1993; БНТ. Т. 10. Исторический эпос / Сост. Н. Т. Зарипов. Уфа, 1999; БНТ. Т. 12. Обрядовый фольклор / Сост. Р. А. Султангареева, А. М. Сулейманов. Уфа, 2010; Башҡорт халыҡ ижады. Йола фольклоры. Өфө, 1995; Башкирские пословицы / Сост. Г. Амантай. Уфа, 1936; Башкирские предания и легенды / Сост. Ф. А. Надршина. Уфа, 1985; Башкирские сказки и легенды / Сост. Ю. А. Андрианов. Уфа, 1996; Назршина Ф. А. Халыҡ хәтере. Өфө, 1986.

[33] Коран / Пер. И. Ю. Крачковского. М., 1963; Ислам: Энциклопедический словарь. М., 1991; Мусульманская кухня. М.; СПб., 2007.

[34] Книга Большому Чертежу / Под ред. К. Н. Сербиной. М.; Л., 1950.

[35] Материалы по истории Башкирской АССР (далее — МИБ). Т. I. М.; Л., 1936; Т. III. М.; Л., 1949; Т. IV. М., 1959; Т. V. М., 1960.

[36] *Рычков П. И.* Топография Оренбургская. Оренбург, 1887; *Он же.* О способах к умножению земледелия в Оренбургской губернии // Труды Вольного экономического общества к поощрению в России земледелия и домостроительства. СПб., 1767; *Он же.* Третье положение о пчелах // Труды Вольного экономического общества к поощрению в России земледелия и домостроительства. Ч. XIX. СПб., 1769; *Рычков Н. П.* Журнал, или дневные записки путешествия капитана Рычкова по разным провинциям Российского государства в 1769 и 1770 гг. СПб., 1770—1772; *Он же.* Дневные записки путешествия капитана Николая Рычкова в киргиз-кайсацкие степи в 1771 году. СПб., 1772.

[37] *Паллас П. С.* Путешествие по разным провинциям Российской империи. Кн. I. Ч. 1. СПб., 1773; Кн. I. Ч. 2. СПб., 1786; *Лепехин И. И.* Дневные записки путешествия доктора и академии наук адъюнкта Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства в 1768—1769 гг. Ч. I. СПб., 1775 (переиздание: СПб., 1795); *Он же.* Продолжение дневных записок путешествия академика и медицины доктора Ивана Лепехина в 1770 г. Ч. II. СПб., 1802.

[38] *Георги И. Г.* Описание всех обитающих в Российском государстве народов: Их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и прочих достопамятностей. Ч. II. СПб., 1799.

[39] *Фальк И. П.* Записки путешествия академика Фалька // Полное собрание ученых путешествий по России. Т. 6. СПб., 1824.

[40] *Небольсин П. И.* Заметки о башкуртах // Отечественные записки. Т. 73. Отд. 8. СПб., 1850.

[41] *Небольсин П. И.* Рассказы проезжего. СПб., 1854.

[42] *Плотников В.* О башкирской пище // Записки Казанского экономического общества. 1855. Отд. 4. № 2, 3.

[43] *Черемшанский В. М.* Описание Оренбургской губернии в хозяйственном, статистическом, этнографическом и промышленном отношении. Уфа, 1859.

[44] *Игнатович А. Л.* Башкирская Бурзянская волость // Архив исторических и практических сведений, относящихся до России. Кн. 5. СПб., 1863. С. 38—64.

[45] *Флоринский В. М.* Башкирия и башкиры. Путевые заметки // Вестник Европы. Кн. 12. СПб., 1874. С. 723—765.

[46] *Соммье С.* О башкирах / Пер. О. Н. Олениной; Под ред. Д. П. Никольского // Записки Уральского общества любителей естествознания (УрОЛЕ). Т. 13. Вып. 1. Екатеринбург, 1891—1892.

[47] *Назаров П. С.* Башкиры // Отечествоведение: Россия по рассказам и ученым исследователям. Т. 3. СПб., 1866; *Он же.* Заметки башкира о башкирах // Современник. Т. 99. Отд. 1. № 11. СПб., 1863; *Он же.* К этнографии башкир // ЭО. Вып. 1–2. 1890. С. 164–192; *Он же.* Предварительный отчет о поездке в Башкирию // Известия общества любителей естествознания, антропологии и этнографии (далее – ОЛЕАиЭ). 1890. Т. 68. Вып. 1–2.

[48] *Арнольдов В. А.* Санитарно-бытовой очерк жизни башкир юго-восточной части Стерлитамакского уезда Уфимской губернии // Дневник общества врачей при Императорском Казанском университете. Казань, 1894. № 4. С. 227–244; *Он же.* Пища башкир // Журнал Русского общества охраны народного здравия. 1895. № 6.

[49] *Литуновский Н.* Медико-топографическое описание Оренбургской губернии. М., 1878.

[50] *Юдин П. Л.* Башкиры: Бытовой очерк // Оренбургские губернские ведомости. 1890. № 34–37.

[51] *Башиев М.* Деревня Зианчурина Орского уезда Оренбургской губернии // Известия Оренбургского отдела Императорского Русского Географического Общества (далее – ИООИРГО). Вып. 7. Оренбург, 1895. С. 1–38.

[52] *Бергхольц Л.* Горные башкиры-катайцы // ЭО. 1893. № 3. С. 74–84.

[53] *Де Бай И. А.* От Волги до Иртыша / Пер. М. М. Дмитриевой // Записки УрОЛЕ. Т. XVII. Вып. II. Екатеринбург, 1897. С. 305–328.

[54] *Казанцев Н.* Описание башкирцев. СПб., 1867; *Уйфальви М. К.* Башкиры, мещеряки, тептяри // Известия РГО. Т. 13. Вып. 2. СПб., 1877; *Алекторов А. Е.* Башкиры. Этнографический очерк // Оренбургский листок. 1885. № 46–52; *Малахов М. В.* Башкиры // Записки УрОЛЕ. Т. XI. Вып. I. Екатеринбург, 1887. С. 73–84; *Износков И. А.* Кара-Якуповская волость // Известия ОАиЭ при Императорском Казанском университете. Т. 11. Вып. 2. Казань, 1893. С. 183–187; *Катанов Н. Ф.* О поездке летом 1898 года в Уфимскую губернию // Известия ОАиЭ при Императорском Казанском университете. Т. 14. Вып. 5. Казань, 1898. С. 584–589; *Инфантьев П. П.* Этнографические рассказы из жизни татар, киргизов, калмыков, башкир, вогулов, самоедов. СПб., б. г.

[55] *Рыбаков С. Г.* Очерк быта и современного состояния инородцев Урала // Наблюдатель. 1895. № 7. С. 283–291; № 8. С. 294–304; *Он же.* Музыка и песни уральских мусульман с очерком их быта // Записки Российской АН. 1897. Т. 2. Сер. 8. Вып. 2. С. 15–38; *Он же.* По Уралу, среди башкир. Путевые очерки // Наблюдатель. 1899. № 9. С. 62–88; № 12. С. 223–248.

[56] *Юлуев Б. И.* К этнографии башкир // ЭО. 1892. № 2–3.

[57] *Никольский Д. П.* Башкиры. Этнографическое и санитарно-антропологическое исследование. СПб., 1899; *Он же.* Из поездки к лесным башкирам // Землевладение. 1895. Т. 2. Кн. 4. С. 47–64; *Он же.* Из поездок по Башкирии // Уфимские губернские ведомости. 1890. № 34, 38; 1891. № 11, 12, 16, 21; *Он же.* О башкирах // Труды VII Съезда естествоиспытателей и врачей. СПб., 1889.

[58] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 57.

[59] *Никольский Д. П.* Спиртные напитки среди наших инородцев // Доклад в заседании антропологического общества при Императорской Военно-медицинской академии 1 марта 1898 г. Отд. оттиск.

[60] *Рума Р.* Состав башкирского крута // Сборник работ Пермской земской санитарной станции. 1889. № 1; *Заварин В. П.* О башкирах и башкирском молочном хозяйстве // Вестник Русского сельского хозяйства. № 9. М., 1889. С. 793–796.

[61] *Даль В. И.* Нечто о кумысе // Журнал министерства внутренних дел. Кн. 1. СПб., 1843; *Архипов А. П.* Заметки о кумысе и айране // Вестник РГО. 1851. Ч. 2. Отд. 10. С. 45–48; *Варадинов Н. В.* Лечение кумысом. Из путевых записок 1858 г. // Выбор статей из Оренбургских губернских ведомостей. Уфа, 1859 (опубликовано также в издании: Библиотека медицинских наук. СПб., 1859); *Коноплев Н. В.* О кумысе у башкирцев Оренбургской губернии // Протоколы заседаний Общества русских врачей в Санкт-Петербурге в 1861–1862 гг. СПб., 1862. С. 373–385; *Зеланд Н.* О кумысе // Современная медицина. 1861. № 1; *Каррик Д.* О кумысе и его употреблении в легочной чахотке и других изнурительных болезнях. СПб., 1882; *Михайлов Н. Н.* Кумыс и современное положение кумысолечебного дела в России. СПб., 1907; *Бачинская-Райченко А. А.* Описание различных способов приготовления кумыса // Труды Санкт-Петербургского общества естествоиспытателей. Т. 42. Вып. 3. СПб., 1911; *Жилин М. Г.* Кумыс и его приготовление. Оренбург, 1929.

[62] *Круковский М. А.* Южный Урал. Путевые очерки. М., 1909.

[63] *Абрамов А. Н.* Башкиры // Русский антропологический журнал. 1907. № 3–4; *Крашенинников Н. А.* Угасающая Башкирия. М., 1907; *Железнов И. И.* Башкирцы // Уральцы. Т. 1. СПб., 1910. С. 213–258.

[64] *Амиров Д. Г.* Башкиры. Этнографический очерк // Труды научного общества по изучению быта, истории и культуры при Наркомпросе БССР. Т. 1. Вып. 2. Стерлитамак, 1922; *Атнагулов С. С.* Башкирия. М.; Л., 1925; *Миронова О. В.* Башкиры // География Башкирии. Уфа, 1926. С. 24–25.

[65] *Валиди З.* Воспоминания. Кн. 1. Уфа, 1994; Кн. 2. Уфа, 1998.

[66] *Таган Г.* Этнографические заметки о башкирах и других тюркских народах. Уфа, 2005.

[67] *Абдулкадир Инан.* Шаманизм тарихта һәм бөгөн. Өфө, 1998.

[68] *Даль В. И.* Повести и рассказы. Уфа, 1981; *Нефедов Ф. Д.* В горах и степях Башкирии. Уфа, 1988; *Мамин-Сибиряк Д. Н.* Повесть и рассказы. Уфа, 1978; *Добротворский П. И.* В глуши Башкирии. Уфа, 1989; *Аксаков С. Т.* Семейная хроника. Уфа, 1983; *Михайлов М. Л.* О башкирах // Неделя. № 11. СПб., 1866; *Авдеев М. В.* Поездка на кумыс // Башкирия в русской литературе. Т. 1. Уфа, 1989. С. 228–244; *Размахнин П. Е.* Картина башкирской жизни // Там же. С. 375–377; *Кудряшов П. М.* Предрассудки и суеверия башкирцев // Там же. С. 357–368; *Зефиров В.* Взгляд на семейный быт башкирца // Там же. С. 421–428; *Он же.* Соколиная охота в Башкирии // Там же. С. 406–407; *Он же.* Поездка на кумыс // Сын отечества. 1852. № 4 и др. работы.

[69] *Федоров-Давыдов Г. А.* Кочевники Восточной Европы под властью золотоордынских ханов. М., 1966.

[70] *Сальников К. В.* Очерки древней истории Южного Урала. М., 1967.

[71] *Мажитов Н. А.* Бахмутинская культура. М., 1968; *Мажитов Н. А., Султанова А. Н.* История Башкортостана с древнейших времен до XVI в. Уфа, 1994.

[72] *Пшеничнюк А. Х.* Культура ранних кочевников Южного Урала. М., 1983.

[73] *Акимова М. С.* Антропология древнего населения Приуралья. М., 1968; *Она же.* Этногенез башкир по данным антропологии // АЭБ. Т. IV. Уфа, 1971.

[74] *Юсупов Р. М.* Краниология башкир. М., 1989.

[75] Древнетюркский словарь. М., 1969; Башҡорт теленең һүҙлеге. М., 1993; Башкирско-русский словарь / Отв. ред. З. Г. Ураксин. М., 1996; Русско-башкирский словарь. В 2 т. Уфа, 2005; Диалектологический словарь башкирского языка. Уфа, 2002; *Һаҙыева Р. Н.* Башҡорт теленең этнолингвистика һүҙлеге. Өфө, 2002; Башкирско-русский, русско-башкирский терминологический словарь по животноводству / Сост. Г. Д. Зайнуллина. Уфа, 2006 и др. работы.

[76] *Надергулов У. Ф.* Животноводческая лексика башкир. Уфа, 2000; *Он же.* Названия домашних животных в башкирском языке // Актуальные проблемы башкирской лексикологии и лексикографии. Уфа, 1994.

[77] *Гильманова С. Г.* Названия мясных продуктов в говорах башкирского языка // Вопросы диалектологии тюркских языков. Уфа, 1985. С. 131–134; *Она же.* Наименования молочных продуктов в башкирских говорах // Вопросы лексикологии и лексикографии. Уфа, 1983. С. 49–55; *Она же.* Ареал и структура названий пищи в башкирском языке // Ареальные исследования по башкирской диалектологии и ономастике Башкирии. Уфа, 1988. С. 36–49; *Она же.* Названия ритуальной и обрядовой пищи у башкир // Материалы и исследования по лексике башкирского языка. Уфа, 1990.

[78] *Ишбердин Э. Ф.* Обзор земледельческой лексики башкирского языка // Актуальные проблемы башкирской лексикологии и лексикографии. Уфа, 1994. С. 18–23; *Он же.* Монгольские заимствования в башкирском языке // Советская тюркология. Баку, 1979. № 6.

[79] *Башиев Т. Г.* Башкирские диалекты и их отношение к башкирскому литературному языку. М., 1955; *Миржанова С. Ф.* Финно-угорские элементы в говорах башкирского языка // АЭБ. Т. IV. Уфа, 1971; *Она же.* Южные диалекты башкирского языка. М., 1979; *Максютова Н. Х.* Свадебные термины в башкирском языке // Башкирский языковедческий сборник. Уфа, 1975; *Дильмухаметов М. И.* О свадебных терминах башкирского языка // Актуальные проблемы башкирской лексикологии и лексикографии. Уфа, 1994. С. 41–51; *Багаутдинова М. И.* Этнографическая лексика башкирского языка. Уфа, 2002; *Аминева Ф. С.* Лексика продуктов питания в башкирском языке: Автореф. дисс. ... канд. филол. наук. Уфа, 2004; *Сабирйәнова С. Ғ.* Йолаларҙа аш-һыу. Өфө, 2007.

[80] *Гумаров В. З.* Гигиена питания башкирской семьи (к. XIX – нач. XX в.) // Всесоюзная сессия по итогам полевых этнографических и антропологических исследований 1978–1979 гг. Уфа, 1980. С. 132–133; *Он же.* Башкирская народная медицина. Уфа, 1985; *Он же.* Лечебные средства животного происхождения в башкирской народной медицине // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 139–148.

[81] *Карнаухов М. Н.* Башкирский кумыс и кумысолечение. Уфа, 1961.

[82] *Шамаев А. Г.* Башкирский кумыс. Уфа, 1989 (см. также: Уфа, 1995, 2007).

[83] *Геродот.* История (в 9 книгах). Л., 1972 [сведения о народах, обитавших в районе Рифейских (Уральских) гор, содержатся в IV книге]; Ибн-Фадлан / Пер. с арабского Френа //

Записки Российской АН. Т. 8. СПб., 1822; Сокровенное сказание / Пер. и прим. С. А. Козина. М.; Л., 1941; *Рашид ад-Дин*. Сборник летописей. Т. 1. Кн. 1, 2. М.; Л., 1952; Путешествие в восточные страны Плано Карпини и Рубрука. М., 1957; Книга Марко Поло. М., 1956; *Латышев В. В.* Известия древних писателей о Скифии и Кавказе // ВДИ. 1947. № 2; *Бичурин Н. Я. (Иакинф)*. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена. Ч. 1–2. СПб., 1851 (переиздание: М.; Л, 1950); *Радлов В. В.* Из Сибири. М., 1989; *Бартольд В. В.* Отчет о поездке в Среднюю Азию с научной целью (1893–1894 гг.) // Записки Российской АН. Историко-филологическое отд. Т. 1. № 4. СПб., 1897; *Тизенгаузен В. Г.* Сборник материалов, относящихся к истории Золотой Орды. Т. 1. СПб., 1884; Т. II. М.; Л., 1941; Из глубины столетий. Казань, 2000.

[84] *Потапов Л. П.* Особенности материальной культуры казахов, обусловленные кочевым образом жизни // Сборник МАЭ. Т. 12. М.; Л., 1949; *Он же.* Древний обычай, отражающий первобытнообщинный быт кочевников // Тюркологический сборник. М.; Л., 1951; *Он же.* Очерк истории алтайцев. М.; Л., 1953; *Он же.* Пища алтайцев // Сборник МАЭ. Т. 14. М.; Л., 1953; *Он же.* Очерки народного быта тувинцев. М., 1969.

[85] *Вайнштейн С. И.* Историческая этнография тувинцев: Проблемы кочевого хозяйства. М., 1972; *Он же.* Мир кочевников центра Азии. М., 1991 и др. работы.

[86] *Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В.* Архаические обычаи и обряды саянских тюрков. Абакан, 2005.

[87] *Махова Е. И.* Пища и утварь киргизов селений Дархан и Чичкан // Труды ИЭ. Т. 37. М., 1958; *Абрамзон С. М.* Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971; *Кочкунов А. С.* Традиционная пища кыргызов: некоторые вопросы типологии. Фрунзе, 2003.

[88] *Фиельструп Ф. А.* «Кара-космос» Рубрука // Этнография. 1926. № 1–2; *Он же.* Молочные продукты турков-кочевников // Казаки. Сборник статей антропологического отряда Казахстанской экспедиции. Л., 1930; *Толыбеков С. Е.* Кочевое общество казахов в XVII — начале XX в. Алма-Ата, 1971; *Фирштейн Л. А.* Материалы по пище казахов Иссык-Кульской области // Новое в этнографии и антропологии: итоги полевых работ Института этнографии в 1973 г. М., 1975. С. 55–65; *Шаханова Н. Ж.* К истории изучения традиционной пищи казахов // Краткое содержание докладов Среднеазиатско-кавказских чтений. Л., 1980. С. 7–9.

[89] *Шаниязов К. Ш.* О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972.

[90] *Бердыев М. С.* Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985. № 1. С. 88–98.

[91] *Жуковская Н. Л.* Пища кочевников Центральной Азии // СЭ. 1979. № 5. С. 64–75; *Она же.* Кухня монгольских кочевников // Азия и Африка сегодня. 1979. № 1. С. 56–57 и др. работы.

[92] *Бурдуков А. В.* Значение молочных продуктов и способы их приготовления у монголов в Джаргалантуйском и Джабхалантуйском округах МНР // СЭ. 1936. № 1–3. С. 121–128; *Вяткина К. В.* Монголы Монгольской Народной Республики // Восточноазиатский этнографический сборник. Труды ИЭ. Т. 60. Л., 1960; *Пахутов А. Е.* Традиционная пища монгольских народов как историко-этнографический источник: Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М., 1979; *Он же.* Связь системы питания монголоязычных народов с их хозяйственно-культурным типом // Материальная и духовная культура калмыков. Элиста, 1983; *Цыбенова М. Д.* Пища средневековых монголов // Средневековая культура. Новосибирск, 1992. С. 125–135; *Очир А., Галданова Г. Р.* Свадебная обрядность баятов МНР // Традиционная обрядность монгольских народов. Новосибирск, 1992; *Галданова Г. Р.* Ритуальная пища монгольских народов // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. Новосибирск, 1993. С. 141–150.

[93] *Тугутов И. Е.* Материальная культура бурят. Улан-Удэ, 1958; *Он же.* Пища южных бурят // СЭ. 1957. № 3. С. 77–87; *Эрдниев У. Э.* Пища и напитки калмыков // Записки Калмыцкого НИИ ЯЛИ. Вып. 2. Элиста, 1962. С. 215–245.

[94] *Мамбетов Г. Х.* Пища в традициях и обычаях кабардинцев и балкарцев // Вестник Кабардино-Балкарского НИИ. Вып. 6. Нальчик, 1972; *Алимова Б. М.* Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX — нач. XX в.: Автореф. дисс. ... д-ра ист. наук. Махачкала, 2003; *Она же.* Система питания народов Дагестана. Махачкала, 1990.

[95] *Трофимова Е. Я.* Удмуртская традиционная пища (уровень изучения и проблемы дальнейшего исследования) // Вопросы этносоциологического изучения сельского населения. Ижевск, 1983. С. 104–118; *Христолюбова Л. С., Трофимова Е. Я.* Традиционная пища в современном быту сельских удмуртов // Современные этносоциологические процессы на селе. М., 1986. С. 169–174; *Бушков Р. А.* Традиционные напитки в быту народов Среднего Поволжья в конце XIX — нач. XX в.: рук. дисс. ... канд. ист. наук. Казань, 1994; *Пахутов А. Е.* Пища как

характеристика чувашского этноса // Статистико-этнографические исследования в Чувашской АССР. Чебоксары, 1984. С. 123–128; *Никонова Л. И.* Традиционная медицина тюркских народов Поволжья и Приуралья как часть системы их жизнеобеспечения. Рузаевка, 2000; *Мухамедова Р. Г.* Татары-мишари: Историко-этнографическое исследование. М., 1972; Татары Среднего Поволжья и Приуралья / Под ред. Н. И. Воробьева. М., 1967; Татарская кухня. Казань, 1992; Тулвинские татары и башкиры: Этнографические очерки и тексты. Пермь, 2004 и др. работы.

[96] Народы России: Этнографические очерки. Т. 2. СПб., 1881; Народы Сибири. М., 1956; Народы Передней Азии. М., 1957; Народы Средней Азии и Казахстана. Т. 1. М., 1962; Т. 2. М., 1963; Переднеазиатский этнографический сборник. М., 1958 и др.; Сборник МАЭ. М., 1949; Фольклор и историческая этнография. М., 1983; Древние верования и культы народов Средней Азии. М., 1986; Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989; Фольклор и этнографическая действительность. СПб., 1992; сборники из серии «Фольклор и этнография» (Л., 1984; Л., 1990 и др.); Среднеазиатские этнографические сборники (серия основана в 1954 г.) и др. работы.

[97] Народы мира: Историко-этнографический справочник. М., 1988; Свод этнографических понятий и терминов / Под общей ред. Ю. В. Бромлея. М., 1986 и др.

[98] Экспедиция материалдары – 2003. Йылайыр районы. Өфө, 2006; Экспедиция материалдары – 2004. Әлшәй районы. Өфө, 2006; *Дәүләкән ныйлары.* Өфө, 2008.

[99] *Мигранова Э. В.* Традиционные башкирские напитки // Хмельное и иное: Напитки народов мира / Отв. ред. С. А. Арутюнов, Т. А. Воронина. М., 2008. С. 284–312; *Она же.* Традиции питания башкир-гайнинцев // Башкиры-гайнинцы Пермского края. Уфа, 2008. С. 114–142; *Она же.* Традиции гостеприимства, отраженные в башкирских народных пословицах // Фольклор народов России. Уфа, 2001. С. 126–130; *Она же.* Молочная пища скотоводческих народов: (на примере башкир) // Проблемы культурогенеза народов Волго-Уральского региона. Уфа, 2001. С. 232–237; *Она же.* Некоторые способы лечения детей с помощью пищевых продуктов у башкир (по этнографическим данным) // Мать и дитя у народов Башкортостана. Уфа, 2001. С. 120–126; *Она же.* Традиционный повседневный и гостевой застольный этикет башкир // Ватандаш. 2003. № 1. С. 84–93; *Она же.* Традиционные погребально-поминальные трапезы башкир // Этносы и культуры Башкортостана: Традиции и современность. Уфа, 2006. С. 59–65; *Она же.* Традиционные свадебные трапезы башкир // Проблемы этнокультурного взаимодействия в Урало-Поволжье: История и современность. Самара, 2006. С. 163–167; *Она же.* Эволюция системы питания башкир // Проблемы этногенеза и этнической истории башкирского народа. Уфа, 2006. С. 29–35; *Она же.* Продукты подсобных отраслей хозяйства в традиционном питании башкир: (к вопросу о сходстве с народами Саяно-Алтая) // Актуальные проблемы истории Саяно-Алтая и сопредельных территорий. Абакан, 2007. С. 235–243; *Она же.* О классификации традиционных башкирских трапез // Россия и Башкортостан. История отношений, состояние и перспективы. Уфа, 2007. С. 189–190; *Она же.* К вопросу о сходствах в традициях питания башкир и других народов // Материалы VII Конгресса этнографов и антропологов России. М., 2007. С. 244–245; *Она же.* К вопросу о развитии торговых отношений у башкир в XVIII–XIX вв. // Этносы и культуры Урало-Поволжья: история и современность. Уфа, 2007. С. 91–96; *Она же.* Кумыс в традиционном башкирском обществе // Семья и семейные традиции у народов Башкортостана. Уфа, 2008. С. 62–69; *Она же.* О влиянии мусульманства на традиционную пищевую культуру башкирского народа // Материалы III Международного симпозиума «Исламская цивилизация в Волго-Уральском регионе». Уфа, 2008. С. 113–118; *Она же.* Продукты земледелия в традиционных обрядах башкир // Феномен Евразийства в материальной и духовной культуре, этнологии и антропологии башкирского народа. Уфа, 2009. С. 69–72; *Она же.* Традиционная пища, обрядовые трапезы, хозяйство, утварь башкир: Иллюстрированный башкирско-русский терминологический словарь. Уфа, 2010 и др. работы.

ТРАДИЦИОННЫЕ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ЗАНЯТИЯ БАШКИР (XVIII – НАЧАЛО XX В.)



Комплексное исследование традиционной башкирской кухни невозможно без анализа традиционной системы хозяйства, а также без учета изменений, происходивших в связи с переходом полукочевых башкир к оседлости и земледелию. Хозяйственные занятия населения находились в тесной зависимости от природной среды.

ХАРАКТЕРИСТИКА ТЕРРИТОРИИ И ПРИРОДЫ РЕГИОНА

Земли, занимаемые башкирами, «можно без преувеличения отнести к числу прекраснейших и богатейших. Всеми своими дарами природа наделила их с избытком. Горы, лесные чащобы, множество больших и малых рек, ручьев, озер, тучных пастбищ, которыми благодаря их разнообразному положению пользоваться можно во всякое время года...», — писал В. И. Даль в первой половине XIX века[1]. И, словно вторя ему, восхищался красотами Башкирского края Ф. Д. Нефедов: «Какими только дарами не наградила природа эту страну — обширные и тучные пастбища, как море, без конца волнующиеся ковылем степи; дремучие леса, из края в край переполненные разными породами зверей и птиц, красавицы реки; целебные источники и озера и светлые, как утро мая, нагорные потоки... Много золота и серебра и драгоценных камней в земле сокрыто. Но не в этих сокровищах богатство народа, а в стадах, косяках лошадей и верблюдах; из озер никогда не выловишь рыбы; выпусти башкир из колчана все до одной стрелы, — звери и птицы не переведутся в лесах, а борти всегда будут полны душистым липовым медом...»[2].

Исследуемая территория, находясь на стыке Европы и Азии, в природно-географическом отношении характеризуется неоднородным ландшафтом, включающим равнинные и возвышенные районы Предуралья, Уральские горы, степное Зауралье[3].

Башкирское Предуралье является частью Восточно-Европейской равнины; к югу и юго-западу от города Уфы простирается лесостепная и отчасти степная зона с ковыльно-злаковой и ковыльно-разнотравной растительностью. С запада подступает Бугульминско-Белебеевская возвышенность (местами более 450 м высотой), которая постепенно сливается с отрогами Общего Сырта. Местность рассечена долинами рек, относящихся к Волжскому бассейну; главная из них — живописнейшая река Белая. С востока в нее впадают горные реки (Нугуш, Зилим, Сим и др.), с запада — равнинные (Ашкадар, Стерля, Уршак, Дема). В Предуралье имеются богатые рыбой озера; наиболее крупное — Аслы-куль (Асылыкуль). Почвы на бóльшей части Предуралья плодородные, со значительным слоем чернозема. Среди полей и лугов встречаются небольшие участки широколиственных лесов с преобладанием березы, клена, дуба, осины; имеются заросли черемухи, шиповника, рябины, калины, дикорастущих

малины и смородины. В лесах, особенно в пригорных районах, водятся лоси, зайцы, барсуки, медведи, на горных отрогах — косули; из птиц — перепела, куропатки, тетерева, дикие утки, гуси. Природно-географические условия Предуралья издавна способствовали развитию здесь скотоводства и земледелия. Лесные массивы вблизи гор располагали к охоте. Обилие липы в среднем Забелье создавало хорошие условия для пчеловодства.

Значительная часть исследуемой территории занята южноуральским горно-лесным массивом. Хребты поднимаются до 1 000—1 500 м и более (высшая точка — гора Ямантау достигает 1 638 м), к югу горы постепенно снижаются. Покрытые лесами склоны гор, местами скалистые, местами пологие, разделены благодатными речными долинами. В горах берут начало реки Белая, Большой и Малый Инзер, Зилаир, Сакмара, Большой Ик, Урал и другие. В горных речках и ручьях водятся хариус, форель, таймень и менее ценная рыба. Горный рельеф с малоплодородными почвами и в целом неустойчивый прохладный климат не позволяли населению активно заниматься здесь земледелием. На западных предгорьях Южного Урала преобладают сосново-лиственничные и березовые леса, в восточном и северо-восточном направлениях лес часто переходит в темнохвойную тайгу. В хвойных и широколиственных горных лесах водятся медведи, зайцы, лоси, по восточному склону Уральских гор — косули, в высокогорную зону с севера заходят олени. Из птиц встречаются тетерева, глухари, рябчики, куропатки; в поймах рек гнездятся различные виды уток, гусей. Богатство животного мира издавна способствовало развитию охоты, а многообразие цветущих растений благоприятствовало разведению пчел в естественных природных условиях — в дуплах деревьев и бортях. Леса и склоны гор до сих пор изобилуют съедобными травами, орехами, дикой вишней, черемухой, калиной, смородиной, малиной, земляникой, костяникой, ежевикой, брусникой, черникой, в заболоченных местах встречается клюква.

Восточнее и южнее Уральских гор начинаются степи — «...с хребта Ирендык далеко просматривается зауральская степь с ее блюдцеобразными озерами и извилистыми реками»[4]. Территории, прилегающие к возвышенностям, покрыты слоем чернозема, они плодородны и пригодны для земледелия, хотя традиционно в хозяйственных занятиях населения этой области значительную роль играло скотоводство, особенно коневодство. В отдалении от гор, в местах с недостаточным количеством влаги, местность переходит в открытую степь. Зима в Зауралье малоснежная, что издавна позволяло башкирам-скотоводам содержать лошадей и мелкий скот зимой на подножном корму — тебеневке. Животных и птиц, пригодных для употребления в пищу, здесь немного: это зайцы-русаки, серые куропатки, перепела, вальдшнепы. В Зауралье встречается много мелких рек и рыбных озер, по берегам которых гнездятся дикие гуси и утки.

На бóльшей части изучаемой территории климат континентальный, но Уральские горы создают условия для некоторых различий в климате Предуралья и Зауралья. По направлению с востока на запад и с севера на юг среднегодовая температура воздуха несколько увеличивается. В целом для региона характерна холодная снежная зима и относительно жаркое лето, с переменчивой погодой осенью и весной. В горах отмечаются резкие колебания температуры воздуха в течение суток. Значительное количество осадков выпадает в предгорных и горных районах; к более засушливым относятся южные и юго-восточные (зауральские) районы. Зима в Башкортостане устанавливается обычно со второй половины ноября и продолжается в среднем до середины марта; в горах она более продолжительна. Толщина снежного покрова колеблется от 50—70 см и менее в степях до

1,5–2,0 м и более в горно-лесной зоне; зимой нередки трескучие морозы и снежные бураны. Лето — благоприятное для хозяйственных занятий время года; однако в наиболее знойные дни температура воздуха достигает +35° и выше; для степных районов не редкость суховеи и пыльные бури, наносящие большой урон сельскому хозяйству.

Еще в XIX в. более половины территории Башкортостана было покрыто лесами. По горным цепям леса проникали далеко на юг, в то же время южная степь вторгалась и в отроги Урала. В первой половине XVIII в., описывая состояние башкирского народа, вице-губернатор В. Д. Аксаков сообщал, что «места ж, где оне (башкиры. — *Э. М.*) живут, зело хлебородные, коих лучше в государстве нет»[5].

ТРАДИЦИОННЫЕ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ЗАНЯТИЯ БАШКИР

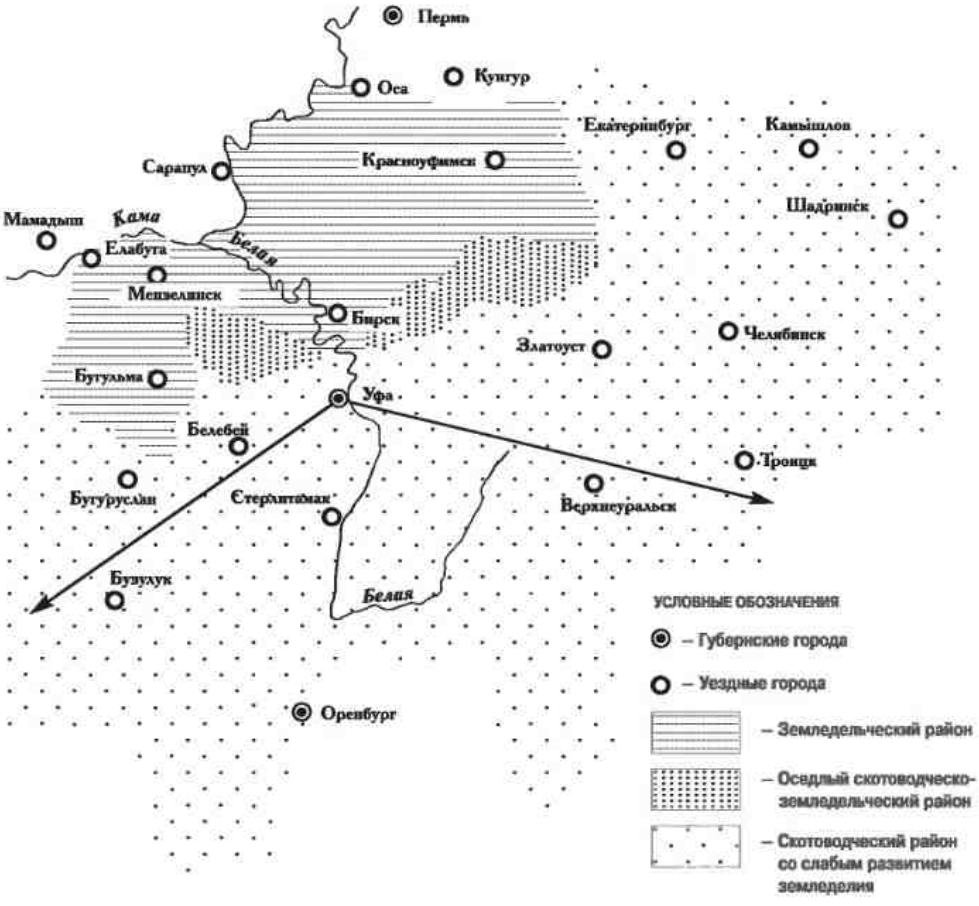
Природно-географические условия (ландшафт, водные источники, почва, климат, растительный и животный мир) издавна обусловили формирование у башкирского населения нескольких хозяйственных зон.

Исследуемая территория, как уже было отмечено во введении, составляла особую административную единицу — Ногайскую дорогу, которая вместе с Сибирской, Казанской и Осинской дорогами со времени официального основания города Уфы входила в состав Уфимского уезда. Дороги разделялись на волости и роды (аймаки, тюбы), во главе которых находились старшины из числа наследственной башкирской знати. На территории Ногайской дороги располагались Минская, Табынская, Юрматинская, Кыпчакская, Бурзянская, Усерганская, Тангаурская, Тамьянская, Катайская волости. С XVIII в. и до 1865 г. территория делилась на Верхнеуральский, Стерлитамакский, Уфимский уезды, охватывала юго-восток Бугурусланского, Белебеевского, Бузулукского уездов Уфимской губернии, а также Оренбургский уезд Оренбургской губернии. После отмены крепостного права и новой административной реформы Уфимский, Стерлитамакский, Белебеевский уезды остались в Уфимской губернии; Верхнеуральский, Оренбургский и вновь образованный Орский вошли в состав Оренбургской губернии; башкирское население Бугурусланского и Бузулукского уездов было отнесено к Самарской губернии.

В XVIII в. в северных и западных областях (в пределах Осинской и Казанской дорог) в комплексе хозяйственных занятий башкир, наряду со скотоводством, заметную роль уже играло земледелие, население многих деревень являлось оседлым. В южной и восточной Башкирии (в пределах Ногайской и Сибирской дорог) основой хозяйства оставалось полукочевое скотоводство (*карта № 2*), сочетавшееся с земледелием, бортничеством, охотой, рыболовством и лесными промыслами. К концу XIX в. значение земледелия у башкир бывшей Ногайской дороги заметно возрастает; хозяйство в этот период можно охарактеризовать уже как земледельческо-скотоводческое; лишь в горно-лесных районах уровень развития земледелия оставался еще сравнительно низким (*карта № 3*).

СКОТОВОДСТВО

Скотоводство издавна являлось традиционным занятием башкирского народа. В работе Р. Г. Кузеева, посвященной развитию хозяйства башкир в X–XIX вв., отмечается, что на рубеже XVII–XVIII вв. башкирское скотоводство нужно рассматривать как полукочевое[6]. Эта форма ведения скотоводческого хозяйства предполагала наличие значительных пастбищных угодий и содержание большого количества скота.

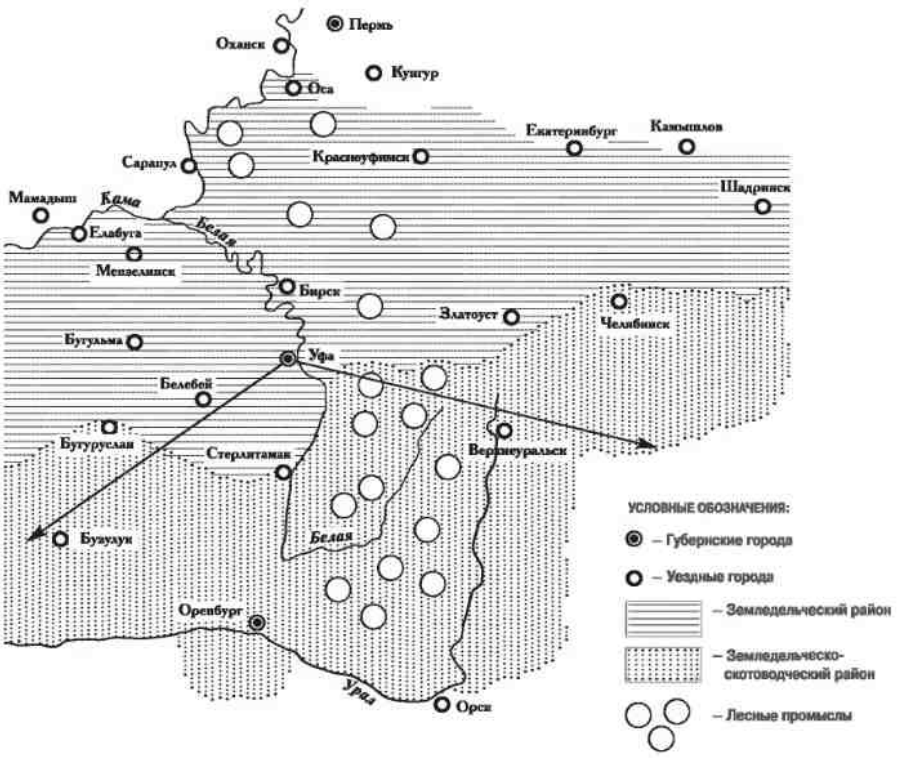


Карта № 2.
Хозяйственное районирование Башкортостана
(конец XVIII—начало XIX в.)
(по книге: *Янгузин Р. З.* Хозяйство и социальная структура башкирского народа в XVIII—XIX вв. Уфа, 1998).

Стрелками обозначены границы исследуемого региона

Для эффективного ведения хозяйства башкирам необходимо было рационально использовать пастбища, чтобы обеспечить скот стабильной и качественной кормовой базой, вести племенную работу, выращивать молодняк, перерабатывать животноводческие продукты и т. д. Видовым составом стада определялся рацион питания населения. На юге, юго-востоке, частично на юго-западе, главными видами скота в стаде были лошади и овцы, поэтому закономерно, что мясо этих животных здесь было более предпочтительным для приготовления блюд. Малочисленное поголовье овец в некоторых горно-лесных районах обусловливало недостаток баранины, в питании здесь преобладала конина. Говядину больше употребляло население юго-западных и приуральских районов, местами — юго-восточных.

Ведущее место в стаде занимала лошадь. Она использовалась как тягловая сила, давала населению кожу для изготовления сосудов, мясо и кумыс. Без лошадей была бы немыслима та система хозяйства, которую создали скотоводы[7]. «Лошади башкирские издавна в России за крепких лошадей почитаются», — писал в XVIII в. П. И. Рычков[8]. Кроме того, они отличались неприхотливостью к корму, были легки, выносливы и проворны. У зажиточных башкир, наряду с фондовым поголовьем (*күр мал*), которое состояло из отборных кобылиц и жеребцов, не привлекавшихся к работе, существовали расходно-хозяйственные косяки (*өйөрҙәр*)[9], а также косяки дойных кобылиц. Рабочих лошадей использовали в хозяйстве; кобылиц доили, часть животных пускали на мясо. Массовый отел скота башкиры старались приурочить к концу зимы — ранней весне, чтобы было легче поднять молодняк. Лактационный период животных продолжался



Карта № 3.
Хозяйственные районы Башкортостана
(конец XIX в.)
(по книге: *Янгузин Р. З.* Хозяйство и социальная структура башкирского народа в XVIII–XIX вв. Уфа, 1998).

Стрелками обозначены границы исследуемого региона

до поздней осени. За дойными кобылицами осуществлялся более тщательный уход. Ночью они паслись вместе со своим потомством, а днем жеребят либо держали на привязи у кибиток, либо выпускали, надев им на головы специальные берестяные «бездонные бураки» (*нуҡта*), чтобы в перерывах между дойками они не могли высосать у кобылиц молоко[10].

О развитом скотоводстве в комплексном хозяйстве башкир свидетельствует детально разработанная терминология. Животных классифицировали по полу, возрасту, масти, размерам, внешнему виду, характеру и другим особенностям. Приведем некоторые из названий, связанных с половозрастными признаками: жеребенок до года называется *көлөкәй*, *ҡолонсаҡ*, *ҡолон* (*айғыр ҡолон* — жеребенок-самец, *бейә ҡолон* — жеребенок-самка); старше года — *тай*, *ябаға*; жеребец от двух до трех лет именуется *ҡонан*, еще постарше — *айғыр*, молодая кобыла — *ҡонажын*, *ҡонан байтал*; в трех-четырехлетнем возрасте самка называется *дүнәжен*, *дүнәжен байтал*, самец — *дүнән*, *дүнән айғыр*; взрослые особи мужского пола обозначаются терминами *йылҡы*, *ат* (жеребец-производитель — *өйөр айғыры*, *аҙау айғыр*), взрослая кобылица — *бейә* (яловая кобылица — *ҡыҫыр бейә*, бесплодная — *тыу бейә*); мерин любого возраста — *алаша*[11].

У скотоводов по ценности взрослая лошадь равнялась примерно шести овцам (козам); с двухлетнего животного получали мяса вдвое меньше, чем от взрослой особи, поэтому молодняк на мясо старались не резать[12]. В башкирском фольклоре имеются сведения, что наилучшие гостевые угощения готовились из мяса четырехлетних кобылиц[13]. Максимальная продолжительность жизни лошади составляет примерно двадцать лет; кобы-

лицы начинают приносить приплод с трех-четырех лет и остаются репродуктивными в течение десятка лет.

Огромное значение в хозяйстве башкир издавна имели овцы; в хозяйствах преобладали простые грубошерстные породы, в некоторых аулах на юго-востоке Башкирии содержали курдючных овец (*ҡуй*). Овцы давали



Табун лошадей.
Фото Г. А. Данукаловой

шерсть, мясо, шкуры. Самки начинали приносить приплод примерно через год после рождения. Ягнят башкиры называют *бәрәс* (*бәрән*); взрослых овец — *һарыҡ*; половую дифференциацию передают словами *оҫасы* (самка), *тәкә* (самец), баран-производитель — *ҡошҡар* и т. д. К зиме на мясо обычно режут одно-двух-трехлетних животных.

Башкирские козы (*кәҙә*) были не особенно крупными, их держали в небольших количествах ради мяса, молока и козьего пуха. Козлят обычно называют *ылаҡ* (*тәкә ылаҡ*, *оҫасы ылаҡ*); зрелых самцов — *тәкә*, *кәҙә тәкәһе*; молодых коз — *шешәк кәҙә*, взрослых — *кәҙә*.

Поголовье коров (*һыйыр*) в изучаемый период в целом было в два-три раза меньше, чем лошадей. Крупный рогатый скот состоял из пород, отличавшихся выносливостью, небольшим весом. «Башкирская корова была среднего роста и даже малого, угловатой формы... не особенно молочная и не мясистая, без запаса жира», — писал С. И. Руденко[14]. Для обозначения маленьких телят у башкир применяется термин *быҙау*, подросших называют *башмаҡ*; годовалые или двухлетние животные именуются *тана*. Половые различия передаются терминами *үгеҙ* (бычок) и *оҫасы* (телочка); взрослая корова называется *һыйыр* (яловая — *ҡыҫыр һыйыр*, бесплодная — *тыу һыйыр*); бык — *үгеҙ*. Продолжительность жизни и репродуктивный возраст крупного рогатого скота примерно такие же, как у лошадей.



Кобылица с жеребенком.
Фото Г. А. Данукаловой

В некоторых башкирских хозяйствах, расположенных по берегам рек Демы и Сакмары, в юго-восточном Зауралье, а также в Оренбуржье, на рубеже XVIII—XIX вв. имелись верблюды. Эти животные ценились; владеть хотя бы одним верблюдом было очень престижно. По свидетельству Н. Казанцева, они такой же породы, как и у казахов: двугорбые желтобурой, гороховой и белой масти; изредка встречаются одногорбые, сильные и очень крепкие[15]. Во время Русско-турецкой войны 1828—1829 гг. по требованию царского правительства башкиры предоставили для нужд армии

более тысячи верблюдов. Верблюдами обеспечивались и военные экспедиции, отправлявшиеся с Оренбургской линии в казахские степи[16]. Часть верблюдов башкиры приобретали у южных соседей — казахов, ногайцев, калмыков — в обмен на овец и лошадей[17]. Их использовали в основном для перевозки тяжестей. В питании находили применение верблюжье мясо



Двугорбые верблюды. Экспедиция в южные районы Башкирии. *Фото Г. Н. Мухаметшина, 1958 г.*

и молоко. Башкирский эпический герой Масим-хан отдает приказ зарезать для гостей «сто верблюдов, чтобы привольно всяк приезжий тут гостил»[18]. По наблюдению П. С. Палласа, «можно бы легко развести верблюдов внутри государства, по тому что они не токмо во многих местах Башкирской страны, а особливо в Исетской провинции очень хороши бывают и при худом содержании; но и вся степь между Яиком и Волгою составляет тучную паству для верблюдов»[19]. Башкирская терминология верблюдоводства не отличается разнообразием: двугорбых называют *икс үркәсле дөйә* или просто *дөйә* (*төйә*, *тәүә*); одногорбых — *бер үркәсле дөйә* или *нар*, для обозначения метисов используется термин *жапсаҡ*; верблюдицы именуются *оргасы дөйә*; самцы — *ата* (*айғыр*) *дөйә*. Имеется немало башкирских пословиц и поговорок, связанных с этим животным: «Верблюд своего горба не видит», «Верблюда под мост не загонишь», «И пуговицу возьмешь — воровство, и верблюда возьмешь — воровство»[20] и др.

В начале XVIII в., согласно историческим сведениям, скота у башкир Ногайской дороги было довольно много «...и они больше богаты скотом, нежели башкиры при Сибирской дороге...»[21]. В одном из документов говорится о «великих довольствах» башкир, которые «состояли в скоте, коровах, овцах, верблюдах и в лошадях...», в некоторых хозяйствах лошадей начитывалось «тысячи по 2, по 3 и по 5-ти...»[22]. К примеру, старшина Бурзянской волости тархан Алдар Исекеев имел 8 тыс. отборных лошадей, его табуны славились на всем Урале[23].

При подавлении башкирских восстаний и в период Крестьянской войны 1773–1775 гг. количество скота у башкир уменьшилось, но к концу XVIII в. вновь достигло значительных размеров. На основании работ ученых — участников академических экспедиций второй половины XVIII в. можно составить представление о численности скота в этот период. По свидетельству П. И. Рычкова, среди башкир-скотоводов «немало нахо-

дится таких, кои от трехсот до четырехсот кобыл имеют», и по количеству лошадей у башкир «почти равномерный же достаток, как и у киргизцев... Овец и коз у них не столь много..., но рогатого скота держат они гораздо уже больше. Те, кои за Уральскими горами живут и летнею порою кочуют, держат у себя и верблюдов... Гусей, уток и куриц, хотя они и содержат, но



Башкирская кочевка.
Фото Д. И. Татаринова, 1908 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

не по многу...»[24]. О структуре стада имеются сведения и у И. Г. Георги: «Число овец почти соответствует у богатых числу лошадей, или превосходит оное, однако мало чем. Рогатого же скота держат богатые в половину противу лошадей. Почти у всех есть небольшие козьи стада. Редко и у простого человека бывает меньше 30 и 50 лошадей; многие имеют оных до 500, богатые до 1 000, а иные до 2 000 и свыше...»[25].

Согласно статистическим материалам, приведенным в «Топографии Оренбургской губернии», в целом у башкирского населения во второй половине XVIII в. насчитывалось примерно по полмиллиона лошадей и овец, причем подавляющее большинство их было сосредоточено у полукочевых



Башкирская кочевка.
Фото Д. И. Татаринова, 1908 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

южных и юго-восточных башкир. Количество крупного рогатого скота составляло по губернии около 300 тыс. голов[26].

Исследования Р. З. Янгузина, А. З. Асфандиярова, Х. Ф. Усманова и других историков содержат богатый фактический материал по состоянию скотоводства в XVIII–XIX вв. У башкирского населения юго-востока



Тебеневка.
Фото Н. Х. Галиева, 2010 г.

количественные показатели скота были самыми значительными. В конце XVIII в. на один двор здесь в среднем приходилось не менее десяти лошадей и примерно столько же овец (местами овец было больше, чем лошадей). Несколько меньшим было поголовье крупного рогатого скота. Козы на юго-востоке имелись повсеместно, но в небольших количествах. Р. З. Янгузин, ссылаясь на архивные материалы по состоянию хозяйств 20 деревень юго-восточного Зауралья в конце XVIII в., отмечал, что здесь на один двор приходилось от 5–7 до 15–20 и более лошадей, 5–8 голов крупного рогатого скота, 7–13 овец[27].

В районах с благоприятными природными условиями скот зимой находился на подножном корму — тебеневке. Тебеневка (*тибенеу*) являлась универсальным способом содержания скота в зимних условиях у евразийских кочевников-степняков. Еще Ибн Фадлан писал, что у печенегов зимой «чаще всего пасутся овцы на снегу, выбивая копытами и разыскивая траву»[28]. Ибн Баттута отмечал: «Никто не отпускает [особого] корму скотине, ни султан, ни другие. Особенности этой степи [заключаются в том], что растения ее заступают скоту место ячменя; такой особенности нет у других стран. Вот почему в ней много скота; притом у скотины их [кыпчаков] нет ни пастухов, ни сторожей, вследствие строгости постановлений их за воровство»[29].



Лошади башкирской породы.
Фото Н. И. Галиева, 2010 г.

Большое значение тебеневка имела в хозяйстве южных и юго-восточных зауральских башкир. Так кормились в основном лошади, вместе с ними выпускали овец — лошади, разбивая копытами снежный покров, позволяли добраться до травы и мелким животным. В лесных районах Южного Урала продолжительная зима с обильным снежным покровом препятствовала описанному способу содержания скота.

Для крупного рогатого скота, верховых лошадей и для суягных овец в аулах сооружали сараи и загоны, заготавливали сено: «...сена летом готовят токмо для мелкой скотины и для лошадей, которых берегут к войне

зимой малое число, а большие стада лошадей... ходят зимой в степи без сена и очень от голоду худы, понеже они питаютца всю зиму травой сухой, выкапывая копытом ис под снегу...», — говорится в историческом документе XVIII в.[30] В другом источнике этого периода содержатся сведения, что «у башкир Ногайской дороги есть деревни большие и малые,



Зимнее содержание скота.
Белорецкий р-н.
Фото Э. В. Мигрaновой

а не больше ста дворов, которые по изобилию мест все при хороших водах и лесах...», и что лошади «у них во всю зиму ходят в степи...»[31]. Конечно, случались у башкир и падежи скота от непогоды или нападения хищников, но, по мнению одного из участников академических экспедиций XVIII в. И. П. Фалька, «в разсуждении выгоды в корме, сия потеря невелика»[32]. Представляют интерес данные П. И. Небольсина о размерах пастбищ, необходимых для ведения скотоводческого хозяйства с тебеневкой. Для того чтобы прокормить «подножным кормом во всю зиму четырех тысяч лошадей... где трава... хорошая, потребно некошеной степи двадцать верст* длиннику и двадцать верст поперечнику»[33].

В первой половине и в середине XIX в. полукочевое скотоводство преобладало в 6-м, 7-м, 9-м, отчасти в 12-м башкирских кантонах, то есть на территории Уфимского, Верхнеуральского, Стерлитамакского, Оренбургского уездов. Характеризуя демских башкир, Н. П. Рычков отмечал, что они «в хлебопашестве почти совсем не упражняются, а польза их происходит от одного только скотоводства»[34]. В целом, на юге и юго-востоке Башкирии в этот период полукочевым считалось 82,1 %, а оседлым — 17,9 % башкирского населения[35].

Из общего количества имевшегося в середине XIX в. (в 1845 г.) в Оренбургской губернии скота (~1 852 тыс. лошадей, ~1 290 тыс. голов крупного рогатого скота, ~2 649 тыс. овец) на долю южных уездов приходилось около половины поголовья[36]. В этот период еще сохранялись зажиточные семьи, владевшие большими табунами лошадей. В историческом источнике, имеющем отношение к бурзянским башкирам (1862 г.), говорится, что они «все скотоводы и лошадей держат некоторые до 1 000, имеющие же 50 голов не считаются богатыми»[37].

---

* *Верста* равнялся примерно 1,07 км.

Обобщение статистических данных, содержащихся в публикациях А. З. Асфандиярова[38], позволяет составить представление о состоянии скотоводства в различных районах исследуемого региона в середине XIX в.

В горно-лесной области ведущей отраслью скотоводства было коневодство, но природно-географические условия не позволяли населению иметь многочисленные табуны лошадей. Число лошадей здесь в среднем не превышало 5–7 на двор; на одно хозяйство приходилось не более 3–5 голов крупного рогатого скота; овец и коз также держали сравнительно мало.

В среднем Забелье количество лошадей у населения увеличивалось по мере продвижения на юг (на территории современных Ишимбайского и Мелеузовского районов, практически сближаясь с показателями юго-востока). Довольно много имелось коров. Овец и коз было примерно по 3–6 на двор. В южном Приуралье (Куюргазинский, Кугарчинский, Зианчуринский районы) так же, как и на юго-востоке, было много лошадей и несколько больше, чем в Зауралье, коров (местами их количество приближалось к числу лошадей, достигая 5–10 голов на двор). Однако здесь держали сравнительно мало овец: в среднем от 1–2 до 3–7 голов на хозяйство. Поголовье коз было значительным там, где население занималось изготовлением шалей. У башкир в левобережье Белой (Кармаскалинский, Стерлитамакский районы) скота было меньше: 3–5 (в редких случаях 8–9) коров и лошадей, от 2 до 5 овец и по 1–2 козы на двор.

В степях Белебеевского уезда скота было сравнительно много — примерно по 10 лошадей, коров и овец на двор. В бассейне реки Демы в 40-е гг. XIX в. на двор приходилось в среднем 20–25 лошадей, 5–12 голов крупного рогатого скота, 10–20 овец[39]; в некоторых деревнях коров было больше, чем лошадей. С середины XIX в. количество скота на юго-западе сокращается.

Снижение поголовья скота происходило в том числе и вследствие политики царского правительства, направленной на отчуждение земель у башкир-общинников и передачу их прибывавшим переселенцам, что вело к сокращению пастбищных угодий. К середине XIX в. в Башкирии произошла резкая ломка традиционного скотоводческого уклада, но зем-



Летовка — йәйләү башкир на сенокосе.
Белорецкий р-н, д. Серменево. Фото С. Н. Шитовой, 1982 г.

леделие было еще развито незначительно. Распоряжение оренбургской администрации сначала сеять хлеб, а уже потом заниматься скотоводством разрушало систему организации скотоводческого хозяйства башкир. Генерал-губернатор В. А. Перовский писал по этому поводу: «Порядок кочевания не есть какой-либо навык, основанный на прихоти; отменить его значит разрушить все народное хозяйство...»[40].

Башкирское население изучаемого региона в середине XIX в. еще стабильно продолжало выезды на летовки — *йәйләү*, в этот период в отдельных южных и юго-восточных уездах до 93 % башкир покидало на лето деревни и переселялось со скотом на летовку. В 1846 г. большое число выезжавших на летовки сохранялось в Оренбургском (более 61 тыс. человек), Стерлитамакском (около 37 тыс. человек), Верхнеуральском и Челябинском (около 60 тыс. человек) уездах[41]. Менее чем через двадцать лет благополучными скотоводческими районами признавались только три: долины рек Ток, Большой и Малый Уран (Бузулукский уезд), бассейн Демы (Белебеевский уезд) и Бурзянская волость Верхнеуральского уезда. Наибольшее число кибиток (7,5 тыс.) насчитывалось в Стерлитамакском, затем в Верхнеуральском (6,5 тыс.), Оренбургском (4,6 тыс.) и Белебеевском (1,6 тыс.) уездах. К середине XIX в. на юге и юго-востоке гулевой, или табунный, скот составлял от 20—30 % до 40—54 % от общего поголовья скота[42]. В этот период в целом по обеспеченности хозяйств лошадьми Оренбургская губерния занимала 1-е место в России (Уфимская — 4-е), крупным рогатым и мелким скотом — 4-е место среди 50 губерний Европейской России[43].

Красочное описание выезда башкирского аула на кочевку приводится в работе Ф. Д. Нефедова: «Только сошел снег, пронеслись вешние воды, стала просыхать земля и показалась молодая травка, как по зимовьям уже началось движение, везде сборы и приготовления. С нетерпением все ждут радостного дня, когда выступят на кочевку, но еще нетерпеливее ждет скот, громадными тучами облегающий аулы. Раздавалось ржание лошадей, бивших о землю копытами, пронзительно кричали верблюды, мычали волы и коровы, жалобно блеяли бараны с овцами и козы. Но не много времени осталось потерпеть: наутро будет сабантуй, а там и тронутся на летовку»[44]. На кочевке, по свидетельству очевидцев, скот «приметно бодреет и в плотность приходит»[45]. В этот период «долина реки Демы и в настоящее время, летом, в самых характерных поэтических очертаниях представляет не совсем еще отживший здесь прежний лирический век Башкирии. Жители этой местности с начала весны оставляют селения и выкочевывают в степи...», — отмечалось в одном из исторических источников XIX в.[46]

В XIX в. в южных и юго-восточных районах еще сохранялось близкое к традиционному содержание скота, с соблюдением ранних сроков выезда и позднего возвращения осенью в аулы, с большой протяженностью маршрутов и периодической сменой весенних, летних и осенних стоянок[47]. Весной отъезжали на дальнюю стоянку, затем в течение летних месяцев подходили к своим аулам. По наблюдению Н. В. Варадинова (1858 г.), башкиры Белебеевского уезда весной всей деревней уходили на «15, 18, 20 и более верст...», примерно в сентябре останавливались в «5, 6 и 7 верстах от своих зимних жилищ»[48]. Башкиры, которые имели посевы, выходили на кочевку после сева и возвращались в деревню ко времени уборки урожая, после чего, если стояли погожие дни, продолжали жить на осеннем поселении — *көҙләү*. На рубеже XIX—XX вв., по сообщению С. И. Руденко, «за исключением узкой полосы зауральских степей, где местами бытовало пастушеское скотоводство с тебеневкой, в Башкирии уже повсюду было

распространено стойловое содержание скота с заготовкой на зиму большего или меньшего количества сена»[49].

К концу XIX в. в Уфимской и Оренбургской губерниях насчитывалось 1 327 летних башкирских кочевок с 27 049 кибитками. Башкиры горно-лесных районов, располагавшие сравнительно большими земельными участками, нередко откочевывали от своих деревень на 40–50 км. В степных же волостях, где башкирское землевладение значительно сократилось, башкиры кочевали недалеко от своих деревень[50]. «В конце мая, — писал корреспондент газеты «Оренбургский листок» (1878 г.) — уже появляются всходы молодого хлеба; тем временем башкир — номад по природе, занимающийся более скотоводством..., не может усидеть дома... В избах заколачиваются ставни и двери; с криком, с шумом поднимаются башкирские семьи... и так как начальство воспрещает кочевки, то преимущественно выселяются на лето около своих же деревень: на опушке леса, на реке, на озере или у какого-нибудь ручья ставят кибитки, а иногда шалаши из драниц и лубков...»[51]. В «Статистических очерках Уфимской губернии» указывается, что «экономическое значение кочевок сохранилось в этих местах только для немногих зажиточных жителей, имеющих достаточное скотоводство; для остальных же кочевки сохранили только свое традиционное... влечение, без всяких экономических мотивов»[52].

Количество скота в башкирских хозяйствах в этот период значительно варьировалось. Так, если байские хозяйства владели десятками, иногда сотнями лошадей, бедняцкие — 1–2 лошадьми и 1 коровой. Большое количество скота традиционно сохранялось в юго-восточном Зауралье. Здесь некоторые башкиры содержали до 200–500 лошадей[53]. Однако немало имелось и бесскотных хозяйств. Во многих южных волостях башкира, владеющего 20–30 лошадьми, считали уже богачом[54]. У наиболее зажиточных башкир в этот период изредка встречались косяки лошадей. Средний размер их не превышал 10–15 маток, а косяк в 30–50 голов считался большим и был известен далеко за пределами волости. Некоторые башкирские семьи имели табуны в 100–150 и более лошадей[55]. Во всей Башкирии в 60-е гг. XIX в. самый большой табун в 700 лошадей имел мулла Аллаберда Джаналин (Джамалин) из Оренбургского уезда[56].

Если в середине XIX в. на 100 башкир в среднем приходилось более 150 лошадей, а в 1864 г. — 94 лошади, то в 1899 г. — только 54 лошади. Аналогичное положение складывалось и с крупным рогатым скотом[57]. Ознакомившись с состоянием башкирского хозяйства, К. Л. Шиле (1878 г.), как и многие авторы того времени, отмечал: «Когда-то у башкир было много разного скота, а на привольных пастбищах паслись несметные табуны лошадей; но это время миновало для них безвозвратно. Теперь сплошь и рядом бывает, что у башкира нет ни лошади, ни овцы, ни коровы...»[58]. Согласно статистическим документам, к началу XX вв. в Уфимской губернии безлошадных хозяйств было 29,9 %, бескоровных — 42,2 %, но в то же время по всей Оренбургской губернии около 16 % башкирских хозяйств имели более 10 голов крупного скота на двор[59]. В Уфимской губернии в неурожайные 1897–1898 гг. общее количество скота снизилось с 3 607 998 до 2 926 989 голов, или на 16 %, в том числе лошадей — на 11 %, крупного рогатого скота — на 27 %, овец — на 10 %, коз — на 33 %[60]. Падеж скота периодически случался и от болезней — эпизоотий.

Обедневшие башкиры одалживали у более обеспеченных деньги, скот, продукты питания за отработку, «поэтому нищенство... являлось почти

совсем чуждым башкирским деревням»[61]. Зажиточные башкиры, по обычаю *сауын*, выделяли обедневшим односельчанам дойный и другой скот, за которым те ухаживали летом и питались его молоком. В качестве платы за аренду назначалось определенное количество молочных продуктов: по возвращении в деревню хозяевам отдавали примерно пуд масла и 2 пуда сухого сыра-курута за одну голову крупного рогатого скота. Хозяева, в свою очередь, оплачивали выпас скота деньгами, мукой или крупой[62]. Осенью скот, а также молодняк возвращались хозяину. В «Сборнике статистических сведений» за 1899 г. сообщается, что башкир-пастух, не имея собственного дойного скота и нуждаясь в приготовлении зимних запасов крута, берет дойный скот на выпас у богатого башкира. За пользование скотом хозяевам отдавали примерно 20 фунтов* сыра или до 10 фунтов масла с дойной коровы. Во время сенокоса саунщики заготавливали для взятой коровы корм на зимний период[63].

Иллюстрацией социального расслоения конца XIX в. могут служить данные по деревне Кара-Якупово Уфимского уезда: «Население этой деревни в отношении богатства не равно; напротив стоит полуразрушенная изба, у хозяина нет ни одной головы скота, земли он не сеет и другими промыслами не занимается и денег у него нет. А на другом конце улицы стоит большой дом, крытый железом, хозяин этого дома доит 10 кобыл, имеет кроме того 7–8 коров, около 40 штук овец и коз... В этом году он посеял около 40 десятин**, он же арендует земли у своих однодеревенцев... Другой из числа таких хозяев арендовал водяную мельницу и получает от того много прибыли»[64]. Пожилые информаторы отмечают, что до революции хозяйство считалось богатым, если в нем было 5–10 и более коров, столько же лошадей, более 20 овец, много домашней птицы, имелись посевы зерна, конный плуг, богатая меховая одежда[65]. В Баймакском районе записана информация, что в начале XX в. в д. Абдулкаримово жил Мусалим-карт, владевший несколькими десятками коров и более чем сотней лошадей; сохранились также воспоминания о Хусаин-бае, табун лошадей которого составлял почти тысячу голов[66].

Уровень обеспечения населения продуктами питания в условиях преобладания натурального хозяйства колебался в зависимости от стихийных бедствий: неурожаев, эпизоотий, пожаров, войн. Особенно трудными выдались голодные 1848, 1850, 1864–1865, 1874–1875, 1879–1880, 1883, 1888, 1891–1892, 1897–1898, 1901, 1906, 1911, 1921–1922 гг., унесшие десятки тысяч жизней людей и приведшие к значительному сокращению поголовья скота. От засухи 1864–1865 гг. и разразившейся эпидемии тифа сильно пострадали башкиры южных уездов (там погибло почти 10 % жителей)[67]. Неблагоприятные для скотоводов условия складывались и в результате многоснежных холодных зим, затяжных ненастных весен, когда на почве образовывалась толстая наледь, которую не могли пробить копытами животные, добывая корм. Губительными были и летние засухи. К концу XIX столетия после ряда неурожайных лет в хозяйствах башкирского населения поголовье крупного скота уменьшилось

* *Фунт* составляет 1/40 пуда (примерно 410 г); *пуд* — единица веса, равная 16,38 кг.

** *Десятина* — поземельная мера. Первоначально измерялась 2 четвертями и представляла собой квадрат со сторонами 1/10 версты (2 500 кв. саженей). Межевой инструкцией 1753 г. размер казенной десятины был определен 2 400 кв. саженей (1, 0925 га). *Сажень* — старинная мера длины. Прямая сажень определялась размахом рук человека от конца пальцев одной руки до конца пальцев другой. Косая сажень определялась расстоянием от пальцев ноги до конца пальцев руки, вытянутой по диагонали. В 1835 г. размер сажени был определен в 84 дюйма, или 3 аршина, что составляет 213,36 см.

на 18 %, мелкого — на 33 %[68], поэтому экономическое значение кочевок постепенно сходит на нет. Теперь речь, скорее, идет об отгонном скотоводстве. П. Л. Юдин отмечал в 1890 г.: «Скотоводство, когда-то составлявшее их главное богатство и главный предмет сбыта, теперь находится в самом жалком состоянии. Редко теперь можно найти у одного хозяина сто голов лошадей, не говоря уже о рогатом скоте, которого здесь разводится очень мало»[69]. «Пятнадцать лет назад, — писал в 1906 г. корреспондент газеты «Оренбургский край» Ф. Н. Лебедев, — летом башкирская деревня пустела: она вся со всем скарбом и скотом выселялась на кочевку... Теперь башкир чаще всего и лето проводит в деревне, вынося только все во двор: котел, в котором варится мясо... и постель; во дворе он ест, пьет, спит и проводит свободное время»[70]. В этот период во многих уездах Уфимской губернии не сохранилось ни одной кочевки, а башкиры степных волостей «кочевали» по старой традиции недалеко от своих аулов или даже ограничивались установкой шалаша (коша) во дворе. Н. В. Ремезов, посетивший в конце XIX в. башкир Стерлитамакского и Белебеевского уездов, писал: «О степи, о кочевке не было и помина... Все степное пространство засеяно хлебами, и на месте серебристых волн ковыля переливаются золотые волны пшеницы... По правую сторону реки Белой... где были девственные леса, ныне поля; где были болота, там луга; где была непроходимая глушь, теперь, через каждые пять верст, починки, села, хутора...»[71]. «Башкир далеко уже не скотовод, каким его по сие время считают», — писал в 1903 г. М. В. Лоссиевский[72].

По наблюдениям С. И. Руденко, в начале XX в. число выезжавших на летовки башкир значительно сократилось. Почти целыми деревнями со скотом выезжали лишь башкиры центральной части Южного Урала: инзер-катайцы, гирей-кипчаки, кубелякцы, горные тамьян-тангаурцы, карагай-кипчаки и бурзяне, а также приуральские сянким-бушман-кипчаки. На западном склоне Урала и в юго-западной степи на кочевку отправлялись только кальчир- и кси-табынцы, некоторые из юрматинцев и минцев. Большинство башкир откочевывало за 15—25 км от деревни[73]; некоторые пасли скот в поскотине и на полях после уборки хлеба.

После Октябрьской революции 1917 г., и особенно в голодные 1921—1922 гг., количество скота у башкир уменьшилось многократно, что не могло не отразиться и на пищевом рационе. Последние выезды населения юго-восточного Башкортостана на летние пастбища были сопряжены в основном с двумя периодами — Гражданской войной и голодом 1921 г. В 1919 г. была последняя летовка у жителей деревень Абдулкаримово и Татлыбаево (Баймакский район), в 1920 г. — деревни Абзаково (Белорецкий район), в 1921 г. — деревень Галикеево и Рафиково (Баймакский и Хайбуллинский районы), в 1926 — деревни 1-е Иткулово (Баймакский район)[74]. Башкиры деревни Идельбаково (Зианчуринский район), к началу 20-х гг. XX в. уже перестав выезжать на летовки, весной 1921 г.*, испугавшись голода, вновь вышли на *йәйләү*[75]. Согласно полевым материалам, до создания колхозов и даже дольше продолжали выезжать на летние пастбища жители некоторых горных и горно-лесных аулов[76].

* В этот неурожайный, голодный для многих районов страны (в том числе и для Урало-Поволжья) год в д. Идельбаково Зианчуринского района на американские средства была открыта бесплатная благотворительная столовая для детей (по сообщению 91-летней жительницы Н. Юмалиной).



Яйца в плетеной корзине.
Фото Э. В. Мигановой

ПТИЦЕВОДСТВО

Птицеводство у башкир традиционно ограничивалось содержанием гусей (*каҙ*), кур (*тауык*) и уток (*өйрәк*); в отдельных зажиточных хозяйствах изредка можно было встретить индюков (*күркә*). Особенности ведения скотоводческого хозяйства не позволяли башкирам по-настоящему заниматься птицеводством. Больше домашней птицы содержалось в юго-западных и приуфимских районах, где население активнее, чем на юго-востоке, переходило к оседлости.

Гусей разводили вблизи водоемов — рек и озер. Иногда под домашних гусынь подкладывали яйца диких гусей, которые находили на озерах[77].

Башкирские куры были неприхотливы, почти целую зиму жили на открытом воздухе, не боясь ни холода, ни снега, яйца начинали нести примерно с января; они «содержались совершенно без всякого присмотра и ухода»[78].

И. И. Лепехин писал в XVIII в., что при откочевке из деревни некоторые башкиры, имеющие кур и гусей, «покидают их в своих зимовьях на собственное пропитание и довольствуются тем, что в осень застать могут»[79]. Выезжавшие на летние пастбища иногда брали с собой кур, что давало возможность обеспечить семью яйцами в кочевых условиях. С. И. Руденко доводилось видеть кур в зарослях по горным ручьям сидящими на деревьях и перелетающими с одного дерева на другое с клохтаньем, столь характерным для диких кур (тетерок)[80]. В тех случаях, когда откочевывали на небольшие расстояния, хозяйки, оставившие кур дома, периодически наведывались в аул, чтобы собрать накопившиеся яйца.

Кое-где в небольшом количестве башкиры разводили уток, но чаще подкладывали яйца диких уток под кур. Дикие утята с подрезанными крыльями в башкирских аулах были явлением нередким[81].

Население, проживавшее вблизи рек и озер, практиковало сбор яиц диких гусей и уток для употребления в пищу.

ЗЕМЛЕДЕЛИЕ

На рубеже XVII—XVIII вв. в хозяйстве башкир все большее значение начинает приобретать земледелие. О его присутствии в комплексном хозяйстве башкир в более раннее время может свидетельствовать обычай проводить празднества в честь плуга — сабантуй (*һабантуй*). Упоминания об этом празднике, который проводился либо до сева, либо после его окончания, содержатся в башкирском фольклоре и в работах ученых XVIII—XIX вв. По наблюдениям И. И. Лепехина, в приуральских аулах во время сабантуя «все деревенские жители... просят Бога об урожае хлеба... после чего общее бывает в деревне пиршество; а у молодых разные забавы... борьба, катание яйцами, качели и хороводы; а отпраздновав, принимаются за пашню»[82].

Косвенным подтверждением того, что полукочевые башкиры издавна были знакомы с земледелием, являются кушанья из злаков, до сих пор популярные в народе, а также лексика башкирского языка, сохранившая много названий блюд из злаков и теста, аналогии которым встречаются и в других тюркских языках (например, башкирское слово *тары* (просо) восходит к древнетюркскому *tarï* — сеять и *tarïγ* — зерно, хлеб)[83]. Башкиры даже называли просо «пищей Пророка» (*Пәйғәмбәр аш ы*)[84].

О наличии земледелия в традиционном хозяйстве башкир, об ассортименте зерновых культур можно судить и по народным приметам: «Если снег глубокий, год будет урожайный», «Если снег поздно выпал, то летом будущего года хлеб не уродится», «Если на березе много почек, просо уродится», «Если половодье сильное, хлеб уродится», «Если в мае было

много дождя, рожь уродится», «В год, когда обильно цветет черемуха, хлеб не уродится, засуха будет»[85] и т. д.

С. Н. Шитова и Р. Г. Гаделгареева в работе «Злаки в повседневной праздничной и обрядовой пище башкир» отмечали: «Древние земледельческие традиции, нашедшие отражение в питании башкирского народа, могли сохраняться на протяжении тысячелетий и более и дожить до наших дней при условии, если все это время в комплексном хозяйстве башкир поддерживались хотя бы самые простейшие навыки выращивания злаков»[86]. Г. А. Федоров-Давыдов в монографии, посвященной кочевникам Восточной Европы, ссылаясь на археологические и исторические материалы, приводит неопровержимые данные существования у кочевников в X–XIV вв. земледелия, подчиненного кочевому быту (засеяв весной землю, кочевники возвращались к ней только осенью).

Автор приводит любопытное сообщение Барбаро (автора XV в.) о примитивном земледелии поздних кочевников Дешт-и-Кыпчака: «В исходе февраля месяца по всей орде громогласно возвещают желающим делать посев, дабы они заблаговременно подготовили все для того нужное, ибо в такой-то день марта положено отправиться к такому-то месту для посева избранному; вследствие этого объявления все желающие немедленно делают приготовления свои, запасают семенной хлеб на повозки и отправляются с рабочим скотом, с женами и детьми... к назначенному месту... Тут остаются они до тех пор, пока не вспашут землю, посеют хлеб и окончат полевые работы, а потом возвращаются назад в орду... Когда же хлеб созреет, то все отправляются для жатвы»[87]. Р. Г. Кузеев считал, что «башкиры, как и другие кочевники обширных степей Дешт-и-Кыпчака, издавна засевали весной небольшие поля просом или ячменем; урожай исключительно шел в пищу»[88]. В то же время эти посевы «были незначительны, периодически исчезали совсем, особенно в неблагоприятных для земледелия лесных и горно-лесных районах Башкирии»[89].

В XVII в. (1675 г.) служилые люди Е. Кинишемцев и И. Гречкин, побывав у башкир Ногайской дороги, сообщали, что «той де Ногайской дороги башкирцы пашню пашут, и хлеб сеют по старым своим зимовьям, и хоромы строят»[90]. Подавляя башкирские восстания середины XVIII в., карательные отряды в пределах Ногайской дороги сожгли сотни копен убранного хлеба, «потолокли сотни загонов* хлеба на корню». Так, в 1740 г. в разных районах, в том числе и в горах, «потолочено в загонах всякого хлеба 549, ярицы 183, ячменю 513, овса 32, полбы 42 загона»[91]. Сведения о сожженных башкирских деревнях и уничтоженных хлебных полях в рапортах карательных отрядов позволяют говорить о распространении земледелия у табынцев, катайцев, юрматинцев, тамьянцев, тангауров и у других юго-восточных башкир. И. П. Фальк в 1771 г. наблюдал, что «некоторые башкирцы высевают всякого рода хлеба до 10 пудов»[92]. И. Г. Георги писал о том, что провизия башкирских воинов, отправляющихся в поход, состоит, кроме прочего, «в высушенном накрепко разсыпном хлебе: по чему и возят они с собою же верхом по нескольку жерновов»[93].

Земледельческое население края, несомненно, оказало определенное влияние на переход башкир к оседлости и хлебопашеству, однако в этом процессе нельзя не учитывать и естественную эволюцию хозяйственных навыков башкир.



Башкир, сеющий зерно.

Из фототеки отдела этнологии ИИЯЛ УНЦ РАН

П. И. Рычков, хорошо знавший особенности хозяйственной жизни башкир, отмечал: «Для себя не имеют большой нужды в земледелии, имея

* *Загон* — участок площадью 5 462,7 кв. м (иногда наполовину меньше).

довольно скота: ибо питаются они по большей части мясом, молоком, крутом, или сыром. Малого числа круп для их варенья становится им на долгое время»[94]. Однако, по мнению ученого, среди башкир есть и «такие, которые сами собою к пашне охотятся, и для собственной своей потребности небольшой сев хлеба заводят, а особливо те, кои живут ближе к Уфе...»[95].



Запашка поля и посев зерна.
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

Во второй половине XVIII в., по словам И. И. Лепехина, «хотя Башкирцы деревни Кутлугузина (деревня Кутлугуза Гафурийского района. – *Э. М.*) еще по сие время очень худые и ленивые хлебопашцы; однако по соседству с Русскими и ясашных Татар селениями начинают вникать в хлебопашество; и всякой старается, по крайней мере, столько посеять хлеба, сколько для домашнего обихода потребно... они год от году рачительнее становятся к пашне...»[96]. По свидетельству П. С. Палласа, «при... богатом скотоводстве есть Башкирцы, которые упражняются и в хлебопашестве, но кроме ярового хлеба, ячменю и овса, другого не сеют, да и то редко и не больше как сколько им с копченым сыром или крутом зимою для пищи надобно, которая без того иначе была бы весьма скудна, ибо скот зимою молока дает мало»[97]. И. Г. Георги писал, что несмотря на то что башкиры считали «промысел сей (земледелие. – *Э. М.*) для себя тягостным... они с давних уже времен упражнялись несколько в хлебопашестве»[98]; он же отмечал, что обычно у башкир больше «осьми десятин в посеве не бывает»[99].

Являясь вотчинниками, башкиры имели возможность не только самостоятельно осваивать свои земли, но и сдавать их в аренду. Отдавая в аренду пригодные к запашке земли, рыбные места, мельницы, пчельники, башкиры получали дополнительные доходы. В архивах сохранились многочисленные записи башкир об отдаче земель в оброчное владение. Так, например, запись башкира Ногайской дороги Минской волости Сеита Емагулова с товарищами об отдаче в оброчное владение на два года вотчинной земли по реке Деме гласит: «Отдали мы, Сеит с товарыщи, им Осипу и Ивану, и Петру, пахатную поляну... сенные покосы и с рыбными ловли, и со птичьи угодья, и хмелевым щипанием, а до звериных ловель им дела нет»[100].

В XVIII в. зафиксированы группы башкир в горных районах и предгорьях, имевшие «весьма мало угодий к хлебопашеству», у которых хлеб не употреблялся ежедневно, поэтому они вынуждены были «содержанием пчел и ловлею дичи» себя содержать[101].

Земледелие башкир в XVIII – начале XIX в. было максимально приспособлено к условиям полукочевого скотоводства. Пашню старались засеять до выхода на кочевку. И. И. Лепехин, описывая башкир деревни Кусяпкулово, сообщал, что «прежде, нежели начинают они свое кошевое житье, управляют все домашние деревенские надобности», в том числе «сеют около деревни хлеба небольшое число»[102]. По словам автора, башкиры засевали ячмень и овес, а озимый хлеб у них «за ненужный почитается»[103]. По наблюдению П. С. Палласа, «окрестности деревенские, которые по причине содержащегося зимою около жильев скота весьма тучны, засеяны... рожью, и обещают Башкирцам при возвращении их домой к осени богатые плоды»[104].

Из вышесказанного следует вывод о существовании земледелия у башкир Ногайской дороги, хотя размер посевов был незначительным. Многие архивные документы XVIII в. и первой половины XIX в. свидетельствуют, что хлебопашество у южных и юго-восточных башкир «сделало еще весьма малые успехи, главный же промысел жителей состоит в скотоводстве, преимущественно в разведении конских табунов»[105]. Как полагал Р. З. Янгузин, «земледельческие хозяйства были разбросаны, хотя и частыми, но мелкими пятнами по территории ногайских волостей»[106].

В этнографической литературе высказывалось мнение, что полукочевники и кочевники евразийских степей издавна имели определенное тяготение к таким яровым культурам, как просо и ячмень[107]. Рубрук наблюдал, что кочевники, через земли которых он проезжал, делают напиток из проса и ячменя[108]; Ибн Баттута отмечал, что тюрки не едят хлеба..., а приготовляют еду и напиток бузу из проса (дуки)[109]; сойоны земледелием занимаются крайне редко и сеют исключительно просо[110].

В XVIII в. из возделываемых башкирами зерновых культур П. С. Паллас выделял ячмень, овес, рожь[111]. В. А. Арнольдов, описывая возделываемые в Забелье (Стерлитамакский уезд) культуры, отмечал, что «из зерновых хлебов башкиры сеют только такие, которые не требуют интенсивного ухода, таковы: ячмень и полба, особенно просо»[112]. Л. П. Сабанеев, говоря о зауральских башкирах, указывал, что большое распространение у них имеет ячмень, ибо «яшные лепешки составляют их главную хлебную пищу»[113]. В XVIII в. земледелие большей частью носило экстенсивный характер. «Выбрав место, по предположению удобное для посева, они (башкиры. – *Э. М.*) распахивают его, сеют хлеб, и если он уродится хорошо, распахивают то же место на следующий год и так далее, пока, наконец, истощенная земля не даст более ничего или весьма мало, тогда уже переходят на другое место и повторяют то же самое»[114].



Башкир Муллагали Бакиров сеет зерно.
Кармаскалинский р-н, д. Ст. Мусино.
Фото С. Н. Шитовой, 1970 г.

Правительственным документом от 1842 г. («Записка о хлебопашестве...») предписывалось для скорейшего распространения хлебопашества у башкир Оренбургской губернии организовывать хлебозапасные магазины (склады), выдавать населению ссуды в виде семян, с тем чтобы башкиры возвращали долг по окончании уборки хлеба. На мужскую душу полагалось по два пуда семенного хлеба (по 1 пуду пшеницы и 1 пуду ячменя или овса). Этим документом предусматривались и меры поощрения хозяев, которые засевали хлеба больше ста пудов. Отличившимся выдавали похвальные листы и красные суконные кафтаны. Выход башкир на летние кочевья ставился в зависимость от завершения посева[115]. В приказе командующего Башкирским войском говорилось о том, чтобы «кочевым башкирам в таком только случае выходить в летнее время на кочевку, когда каждым из них будет вспахана и засеяна хлебом земля»[116].

Однако не все население исполняло предписания. Приведем воспоминания бурзянских башкир XIX в.: «Начальник раздавал зерно, наказывал, чтобы не смели на хлеб изводить и скоту скармливать, а хозяин бросал зерно в землю кучей, хлеб-то и не всходил»; «У нас весь хлеб скоту потравляли, никто косить не желал»[117]. В 1971 г. Н. В. Бикбулатов в деревне Кулканово Гафурийского района от местного жителя Х. Р. Юлдашева (1887 г. р.) записал, что его родители, стараясь убедить власти в том, что рожь не растет, прежде, чем посеять, зерна обжаривали[118]. Еще в середине XVIII в., предвидя объективные трудности, сопряженные с переводом башкир к оседлости и земледелию, П. И. Рычков предостерегал: «присиливать же и неволить их есть способ весьма несходный с их нравами и состоянием; но легче приводить их на то исподволь, обходясь с лучшими их людьми ласково, и толкуя им о земледелии пристойным и вразумительным образом так, чтоб казалось оно им приятно, а не тягостно»[119].

С XIX в. уровень развития земледелия у южных и юго-восточных башкир под воздействием многочисленных факторов (увеличение количества переселенческого населения, рост городов, заводских поселений, гарнизонов, уменьшение пастбищ и сенокосных угодий, сокращение количества скота, возросшие потребности населения в хлебе и др.) начинает возрастать, особенно в тех местах, где природно-климатические условия способствовали этому виду деятельности. Не последнюю роль в распространении земледелия играли и меры, предпринятые администрацией. В середине XIX в. примерно 60 тыс. жителей южных и юго-восточных кантонов получили семена для посева зерновых[120]. В 1848 г. Оренбургская губернская администрация отмечала, что у башкир посевы год от году увеличиваются. «В настоящее время сделано предложение кочевые кантоны снабдить руководством о введении правильной трехпольной системы земледелия»[121]. В марте 1850 г. последовало распоряжение генерал-губернатора Обручева, «чтобы посев башкир не ограничивался ничтожным количеством семян, а, по крайней мере, было высеяно не менее 3-х пудов на каждую душу обоего пола»[122].

На случай неурожая и недостатка хлеба в губернии имелось 187 хлебозапасных магазинов, в которых хранилось около миллиона пудов озимого и ярового хлеба, собираемого путем обязательных поставок с каждого башкира (по 20 фунтов озимого и 10 фунтов ярового). В кантонах с полукочевым населением для этой цели собиралось по 30 коп. с человека[123]. По сравнению с концом XVIII в., посевные площади в Оренбургской губернии к 1850 г. выросли почти в 13 раз[124]. По мнению А. З. Асфандиярова, заметные сдвиги в росте посевов хлеба в этот период наблюдались прежде всего у башкир-скотоводов; поскольку у башкир-земледельцев посевов и так было достаточно[125].

Об уровне развития земледелия у башкир в середине XIX в. можно судить по количеству засеваемого хлеба. Проанализировав выборку из двухсот деревень Троицкого, Верхнеуральского, Стерлитамакского, Оренбургского и Белебеевского уездов, данные по которым содержатся в книгах по истории башкирских деревень А. З. Асфандиярова, мы сделали вывод, что в этот период башкиры засевали от 1–2 до 7–8 пудов хлеба на душу населения[126].

Архивные материалы, приведенные в работе Р. З. Янгузина (1998), свидетельствуют, что в середине XIX в. площадь засеваемой земли в расчете на одного человека на юго-востоке не превышала 0,3 десятины[127]. Если учесть, что численность семьи составляла в среднем 5 человек, на одно хозяйство приходилось немногим более одной десятины. У богатых посевы

доходили до 3 десятин и более. Такие посевы должны были удовлетворять потребности семьи в хлебе, хотя при этом необходимо учитывать, что приведенные данные являются усредненными и уровень развития земледелия значительно разнился в приуральских, степных и горно-лесных районах. По подсчетам А. З. Асфандиярова, в 1851 г. на одну душу в 6-м кантоне приходилось 0,29 четверти*, в 9-м кантоне — 0,55 четверти и в 7-м кантоне — 0,66 четверти посевов[128].

По свидетельству губернатора В. А. Перовского, башкиры, ведущие полукочевой образ жизни, с наступлением весны «оставляют свои дома и целыми деревнями спешат отгонять стада и табуны на подножный корм, начиная всегда с мест, отдаленных от зимовок. Потом в течение лета по мере потравы пастбищ они опять приближаются к селениям. Здесь заблаговременно башкирцы накосили на зиму. Между тем те из них, которые занимаются хлебопашеством, обработали и убрали поля, но не вблизи деревень, а напротив того, около летних кочевок; только следуя этому порядку, могут они заниматься земледелием, не теряя из вида коневодства, главного источника существования кочевого башкирца»[129].

Отмена кантонной системы, а также приток земледельческого населения в Башкирский край дали новый стимул развитию хлебопашества. В докладе уфимского губернатора за 1868 г. говорилось, что «...в предшествовавшем году запашки... сделаны были ими (башкирами. — *Э. М.*) уже в гораздо более значительных против прежнего размерах и к занятиям земледельческим обратилось много и таких из них, которые прежде никогда не обрабатывали своих земель»[130]. В 80-х гг. XIX в. башкиры в целом засевали уже более 100 тыс. четвертей земли[131]. На рубеже XIX—XX вв. средний годовой урожай с казенной десятины зерновых составлял от 36,7 до 42,2 пудов[132], что соответствовало примерно 3 четвертям** зерна на душу населения[133].

Увеличение посевных площадей особенно быстро происходило на степном юге. Так, в Стерлитамакском уезде посевы зерновых в последние два десятилетия XIX в. выросли почти в два раза[134]. Господствовавшая в регионе переложная система земледелия все больше уступала место трехполью, увеличивались и урожаи зерновых. В пореформенный период в стране годовая норма потребления хлеба на каждого едока была определена в 2,25 четверти (17,5 пуда в переводе на зерно). В целом по Уфимской губернии в благоприятные 1866—1873 гг. среднегодовые чистые сборы хлебов на душу колебались от 1, 48 до 4, 49 четверти[135].

В то же время существовали состоятельные семьи, занимавшиеся земледелием на уровне товарного производства[136]. А. З. Асфандияров, изучая архивные материалы XIX в., приходит к выводу, что в Верхнеуральском, Стерлитамакском и Оренбургском уездах у некоторых башкир были сравнительно крупные земледельческие хозяйства. Так, среди засевающих до 100 пудов хлеба к 1864 г. по 6-му кантону оказалось 1 204 хозяйства, по 9-му — 4 294 хозяйства; а от 100 до 200 и выше пудов засевали: в 6-м кантоне — 106 хозяйств, в 9-м кантоне — 124 хозяйства[137]. Согласно архивным документам, Садык Янтемиров имел в 1901 г. в своих амбарах запас зерна в 15 тыс. пудов, Абдулгани Куватов — 6 тыс. пудов[138]. Однако даже

---

* *Четверть* — мера площади в 0,5 десятины.

** *Четверть* — мера объема сыпучих тел (зерна, крупы, муки). Официальные показатели четверти варьировались в зависимости от времени и места. Так, в XVI — начале XVII в. четверть равнялась 4 пудам зерна, затем 6 пудам, в XVIII—XIX вв. — 8 пудам, 9 пудам и больше. В 1881—1900 гг. в Уфимской губ. вес четверти ржи составлял в среднем 8 пудов 15 фунтов (в Оренбургской — 8 пудов 8 фунтов), овса — 5 пудов 27 фунтов и т. д.

богатые башкиры до последней четверти XIX в. не могли расширять запашки для производства товарного хлеба. «При существующем положении им вести хлебопашество в крупных масштабах невозможно, так как сами башкиры пашни пахать много не навыкли, а нанимать работников с паспортами им... не велено»[139].

Н. В. Бикбулатов, проанализировав архивные и опубликованные источники, а также на основе собственных полевых материалов выделил на территории Башкирии несколько хозяйственно-этнографических районов — в зависимости от особенностей земледелия и уровня его развития на рубеже XIX—XX вв.[140] Исследуемая нами область включает три из них — *второй*, *четвертый* и *шестой* (*карта № 4*).



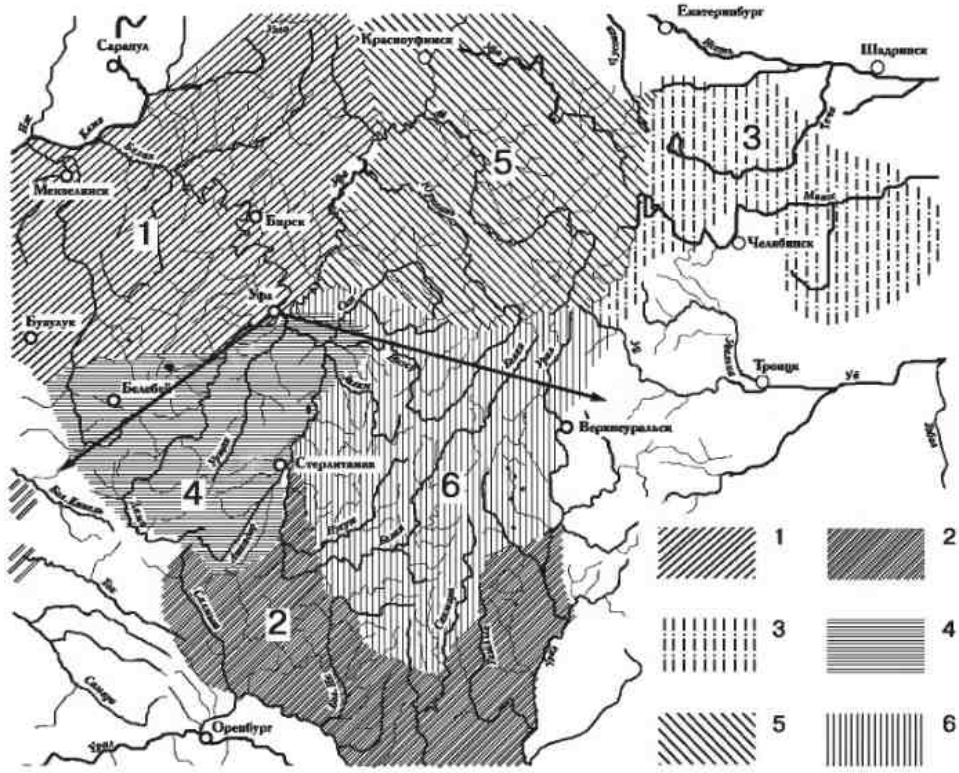
Веяние зерна решетом.
Фото М. Г. Муллагулова, 1972 г.

Четвертый район — наиболее прогрессивный в земледельческом отношении на исследуемой территории, включал западную (степную) часть Стерлитамакского уезда, южные волости Белебеевского и Уфимского уездов[141]. В XIX в. преобладающей системой земледелия здесь была паровая с трехпольным севооборотом. Местами трехполье сочеталось с залежью: пашня делилась на две части, на одной велось трехполье без удобрения, другая часть находилась под залежью. Когда обрабатываемый участок истощался, его оставляли на 6—12 лет. На отдохнувшей земле в первые 2—3 года засевали ценные яровые хлеба (пшеницу, просо и др.), а потом вводили залежь в общий севооборот. Так же поступали при расширении пашни за счет целинных и расчищенных из-под леса земель[142]. Яровых засевали больше, чем озимых; до конца XIX в. на первом месте среди злаковых была рожь. К началу XX в. преобладающей культурой стала пшеница. Кроме этого, высевали овес, полбу, гречиху, особенно в северной и западной части региона. К началу XX в. земледелие здесь стало основным занятием башкир, остатки полукочевого хозяйственно-бытового уклада прослеживались слабо[143].

Второй район охватывал преимущественно южные территории расселения башкир — степные районы Оренбургского, Орского, Верхнеуральского уездов Оренбургской губернии, юго-западную окраину Стерлитамакского уезда Уфимской губернии. В этом районе вплоть до начала XX в. сохранялась залежная система земледелия, трехполье встречалось редко. Первые 3—4 года на вспаханном поле поочередно сеяли просо, пшеницу, полбу, ячмень, потом земля лет 10—12 лет использовалась для выгона скота или сенокоса. Иногда применялась другая последовательность посевов: пшеница (или просо), пшеница (или полба), пар, озимь, полба (или ячмень) и затем залежь на 10—12 лет[144]. Сеяли больше яровые культуры: пшеницу, овес, ячмень, меньше полбу, рожь, просо. По описанию современников, «землю они истощают посевом на одном месте подряд лет по 7—8, чаще всего в такой последовательности: пшеница, рожь, овес или только рожь, овес, а после этого землю оставляют под залежь лет на 15—18».

Относительно большую роль в экономике этого региона продолжало играть скотоводство, часть населения регулярно выезжала на летовки. Имелись различия и локального характера: земледелие больше было развито в западной части района[145]. С. Соммье, посетивший в XIX в. зауральских башкир, отмечал, что «башкиры все еще остаются народом больше пастушеским, чем земледельческим... Они возделывают зернового хлеба как раз столько, сколько нужно для их потребностей»[146].

Шестой район — горно-лесной Башкортостан. Он включал восточные волости Стерлитамакского, большую часть Верхнеуральского, гористые районы Орского и Оренбургского уездов, юго-восточную окраину Уфимского уезда. Этот регион на рубеже XIX—XX вв. оставался зоной с наименьшим развитием земледелия[147].



Карта № 4.
Хозяйственное районирование по особенностям земледелия (конец XIX – начало XX в.)
(по статье: *Бикбулатов Н. В.* Системы земледелия башкир в XIX–начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX в. М., 1979. С. 8).

Стрелками обозначены границы исследуемого региона

Некоторые группы башкир (Гирей-Кыпчакской, Карагай-Кыпчакской, Инзер-Катайской волостей) вообще не сеяли хлеба. Зерно покупали, выручив деньги за проданный лес или изделия кустарных промыслов. Однако и здесь скотоводы-башкиры, хотя и с трудом, начинали усваивать «простейшие земледельческие истины». В начале XX в. С. П. Злобин, проезжая по горным районам Башкирии, увидел, «как настойчиво, несмотря на отсутствие навыков и знаний, башкирин стремится к земледелию»[148]. В этой зоне преобладала переложная и подсечно-огневая система земледелия. Участок земли, отвоеванный у леса с помощью топора и огня (*үртән*), после нескольких лет интенсивного возделывания оставлялся, и расчищалось новое место[149]. Бессистемное полеводство, сочетавшее перелог и трехполье, встречалось в некоторых горно-лесных волостях Стерлитамакского, Уфимского уездов, преимущественно у башкир-вотчинников, имевших относительно большие земельные угодья[150]. Сеяли в основном яровые. По западным и южным склонам Урала из зерновых возделывали просо и овес; реже пшеницу, рожь, ячмень. О занятиях башкир этих волостей в одном из документов середины XIX в. сообщалось: «Хлебопашество имеют в малом количестве, сверх того промысел имеют рубкой лесов, возят в летнее и зимнее время с рудных мест на заводы руду, а также соль»[151]. Данные, относящиеся к быту бурзянских башкир, свидетельствуют о сравнительно низком уровне земледельческой культуры в горно-лесных волостях: «Сеющий три десятины считается здесь богачом; большею частью ограничиваются посевом одной десятины... Сеют больше ячмень, пшеницу, овес, весьма редко рожь. Посеянное и снятое имеет расход дома, а в продажу не отпускается»[152].

Переходя к оседлости, башкиры засевали во всех районах в первую очередь участки около деревень, в то время как лесные угодья и кочевья оставались в общем пользовании вотчинников, хотя фактически бóльшими правами пользовались баи. «Башкиры, недавние еще кочевники... исстари настолько привыкли пользоваться своей общественной землей без всякого

распределения между отдельными ее членами... В то время как богатые из башкир, владея целыми десятками голов скота, беспрепятственно пасут свои табуны, занимая целые сотни десятин общественной земли под пастьбу и сенокошение... бедняки за неимением средств и недостатком собственного скота... лишены всякой возможности... реализовать свои... вотчинные права»[153]. Обедневшие башкиры вынуждены были наниматься на работу к более зажиточным односельчанам или русским помещикам.

Усиление роли земледелия в хозяйстве башкир в XIX — начале XX в. и использование более совершенных сельскохозяйственных орудий привело к увеличению удельного веса собственных земледельческих продуктов в рационе населения. Потребности в зерне и муке в той или иной степени удовлетворялись в юго-западных, приуральских, частью в южных районах; необходимость в покупных земледельческих продуктах ощущалась в горно-лесных (не приспособленных для земледелия) и традиционно скотоводческих степных зауральских районах Башкирии. В горные районы для населения постоянно подвозили хлеб. Так, башкиры Орского уезда приобретали зерно у казаков, крестьян или на базарах в деревнях Халилово, Темясово, 2-е Иткулово и др., «куда привозилось еженедельно от 15 до 30 возов пшеничной муки»[154]. На случай неурожая продолжали сохраняться хлебозапасные магазины[155].

Ассортимент кушаний из злаков напрямую зависел от состояния земледельческого хозяйства. На основе значительного полевого материала, собранного в 1950—70-е гг., С. Н. Шитова и Р. Г. Гаделгареева в работе, посвященной земледелию и его продуктам, сделали вывод, «что в конце XIX — начале XX в. в питании башкир значительное место отводилось таким зерновым культурам, как пшеница, рожь, ячмень, просо, полба, овес; ели также горох и гречку»[156].

Просо чаще высевалось и употреблялось в пищу в виде каш, похлебок, блинов башкирами юго-западных (включая бассейн Демы) и среднебельских районов. Большой популярностью, наряду с пшеницей и ячменем, пользовалось просо у некоторых горно-лесных (современный Белорецкий, Бурзянский районы) и южных башкир (современный Ишимбайский, Зилаирский, Кугарчинский районы).

В Зауралье, где долгое время в земледелии сохранялись архаичные черты, в народной кухне использовался ячмень; из него готовили каши, похлебки (*күжә*, *күҙә*); обжарив в масле, получали *журмас*. На территории среднего Забелья, крайнего юга и в некоторых юго-восточных районах культура ячменя в XIX в. стала вытесняться пшеницей, которую выращивали по всей степной зоне.

Гречиху и горох в бóльших количествах высевало и потребляло население юго-западных районов, в некоторых деревнях вблизи реки Белой и в ряде южных областей (современный Куюргазинский, Кугарчинский, Мелеузовский районы).

Среди зерновых культур, высеваемых башкирами, почти повсеместно присутствовал овес; иногда из него готовили каши, кисели, но чаще использовали в качестве фуража.

На юго-западе, а также в некоторых центральных и горно-лесных районах выращивали и употребляли рожь. На протяжении XVIII—XIX вв. посевы ржи в крае увеличивались. В 80-х гг. XIX в. в 10 из 12 уездов Оренбургской губернии по занимаемым площадям рожь стояла на первом месте[157]. «Из озимых хлебов в губернии сеется почти исключительно рожь. Между возделываемыми яровыми главное место занимают: овес, греча и простая пшеница, затем ячмень, просо, горох...», — сообщалось

в «Обзоре Уфимской губернии за 1880 г.[158] В целом по Уфимской губернии в конце XIX в. посевы ржи занимали 42,2 %, овса — 21,2 %, пшеницы — 9,7 %, полбы — 8,2 %, проса — 7,8 %, гречихи — 5,1 % и прочих хлебов — 5,8 % всей посевной площади. К концу XIX в. посевы пшеницы в юго-восточных районах значительно увеличились; эта культура преобладала и в Оренбургской губернии (до 52,9 % всех зерновых); посевы овса здесь составляли 27,4 %, ржи — 8,8 %, ячменя — 4,6 %[159].

ОВОЩЕВОДСТВО И САДОВОДСТВО

Овощеводство и садоводство у башкир-скотоводов в XVIII—XIX вв. было развито слабо. В 60-е гг. XVIII в. П. И. Рычков на запрос Экономического общества отвечал, что картофеля в Оренбургской губернии не только не сажают, но и не знают «оныя произращения»[160].

Известно, что впервые картофель был выписан из Западной Европы Петром I, однако в достаточно большом количестве в России его стали выращивать не раньше середины XVIII в. С 1765 г. Медицинская коллегия приступила к массовому внедрению этой культуры в провинциях, однако процесс не всегда и не везде шел гладко. Даже спустя почти столетие (в конце 30-х гг. XIX в.), когда правительство Николая I ввиду неурожая хлеба вновь предприняло попытку распространения картофеля, это встретило яростное сопротивление даже среди русских крестьян. «Картофельные бунты» тогда прокатились по Пермской, Оренбургской, Вятской, Казанской, Саратовской и другим губерниям[161].

В Башкортостане, по словам старейших информаторов из центральных и южных районов, картофель в массовом порядке стали сажать после Октябрьской революции (главным образом после голода 1921 г.); в более раннее время разводить овощи не разрешали муллы, называя картофель *сусҡа ашы* (букв. — еда свиней)[162]. Другие овощные культуры вошли в быт южных и юго-восточных башкир еще позже — в 1930—40-е гг., а кое-где лишь после Великой Отечественной войны.

А. З. Асфандияров опубликовал архивные материалы относительно принудительных мер, которыми власти пытались внедрить овощеводство и выращивание картофеля в быт башкир в 30—40-е гг. XIX в. В вос-



Сбор яблок в одном из первых колхозных садов Баймакского района *(д. Култубаново).*
Фото Н. В. Бикбулатова, 1965 г.



Засев огорода.
Из фототеки отдела этнологии ИИЯЛ УНЦ РАН

точных и юго-восточных кантонах в 1842 г. было посажено чуть более 4,5 тыс. пудов картофеля, в 12-м кантоне (Белебеевский, Бугульминский уезды) — 1 624 пуда[163], что свидетельствует о слабом развитии огородничества. Лишь со второй половины XIX в. башкирское население стало постепенно осваивать эту отрасль хозяйства. Огородничеству и разведению картофеля обучались в Оренбурге башкирские мальчики из южных кантонов[164]. В середине XIX в. на деньги башкир было куплено и роздано 5 294 пуда картофеля и овощных огородных семян[165]. «Некий Г. К. Кокшанов, — пишет Д. П. Никольский, — решился распространять среди башкир картофель. Он, испросив какую-то сумму у уездного земства, закупил картофель и раздал по нескольким деревням... Картофель уродился хороший, и посадившие его башкиры были очень довольны»[166].

По данным на 1850 г., башкиры и мещеряки в Оренбургской губернии высадили около 3,5 тыс. четвертей и собрали урожай более 10 тыс. четвертей картофеля[167]. На душу населения (безотносительно национальности) в 1861—1865 гг. в Уфимской губернии было посажено в среднем по 0,12 четвертей картофеля (всего около 73 тыс. четвертей), к концу XIX в. — по 1,2 четверти на душу населения, а всего более 120 тыс. четвертей; в Оренбургской губернии в 1862—1865 гг. высадили 28 тыс. четвертей, а в 1896—1900 гг. — 118 132 четверти[168]. В статистических документах конца XIX в. отмечалось, что «в последнее время развивается производство картофеля, даже среди башкир»[169]. Однако уровень развития овощеводства все еще оставался низким.

Если башкиры юго-западных и центральных районов в XIX — начале XX в. имели возможность покупать овощи у русских крестьян, то население отдаленных горно-лесных и степных районов практически не включало овощи в свой пищевой рацион, ограничиваясь сбором диких растений. До 1920—30 гг. разведением садов население исследуемой области также не занималось, пользуясь дикорастущими плодами и ягодами. Одна из причин слабого распространения овощей в башкирском быту имела и социальную подоплеку — у скотоводческого населения существовало несколько пренебрежительное отношение к растительной пище. Бедные часто вынужденно включали ее в свой рацион, а меню богатых башкир и так было достаточно разнообразным.

Примерно со второй половины XX в. ассортимент садовых и овощных культур у южных башкир расширился и в той или иной степени стал удовлетворять потребности населения.

БОРТНИЧЕСТВО И ПЧЕЛОВОДСТВО

Пчеловодство (изначально в форме бортничества) — одно из хозяйственных занятий, испокон веков процветавших в Башкортостане. Со сбором меда диких пчел некоторые племена Приуралья, возможно, были знакомы уже в эпоху раннего железа. Подтверждением того, что бортничество издавна было известно лесным племенам на территории Южного Урала, может служить археологическая находка остатков липового меда в глиняном сосуде, обнаруженная в одном из погребений кара-абызской культуры (III—II в. до н. э.), а также инвентарь бортника (топор, тесло, скобель и др.) из более позднего Бахмутинского могильника (VI—VII вв.)[170]. Ф. Ф. Илимбетов, сопоставляя термины пчеловодства, предположил, что тюрки, в том числе предки башкир, с древности были знакомы с этим видом деятельности[171].

В домонгольское время бортничество у башкирских племен, как видно, имело промысловое значение. Позже башкиры долгое время платили



Башкиры-бортевики.
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)



Семья башкир-бортевиков.
Зианчуринский р-н, д. Ибраево. Фото С. Н. Шитовой, 1981 г.

дань — ясак (*яһаҡ*) монголо-татарам, а затем Русскому государству пушниной и медом. Количество меда измерялось батманами*. Ясак был распределен между племенами. В одной из родословных (шежере) башкирминцев говорится о ежегодной сдаче 18 батманов меда[172]. Бортевое пчеловодство развивалось преимущественно в лесах; в южных степных районах и в Зауралье, где не было липы и благоприятных условий для разведения пчел, пчеловодством практически не занимались.

«Классической страной пчеловодства» назвал Башкирию С. И. Руденко[173]. По его данным, бортничество было распространено у бурзян, кыпчаков, тамьянцев, табынцев, юрматинцев, катайцев[174]. Сохранились документы, в которых говорится, что у башкир Ногайской дороги «меду и воску довольно»[175].

Исследователи XVIII в. отмечали, что башкиры, разводя коней и пчел, «получают знатные себе доходы»[176]; они занимаются пчеловодством «с таким искусством и рачением, что едва ли сыщется такой народ, который бы мог их превзойти в пчелиных промыслах»[177]. Способы сбора меда диких пчел совершенствовались башкирами на протяжении столе-

* *Батман* — мера веса, равная 10 фунтам.



Оберег на колодном улье — рога лося.
Фото Э. В. Миграновой

тий. В документах XVII—XVIII вв., разрешающих припуск в земельные владения или сдачу земель в оброк, в той иной форме оговаривалось право пользования башкирами-хозяевами «бортными ухожьями»[178]. По сообщению П. С. Палласа, «некоторые имеют в разных местах в лесу около 400 пчельников»[179].

Естественные дупла в стволах сосен, лиственниц, лип, дубов или вязов, в которых селились дикие пчелы, а также деревья с искусственными дуплами и дупленницами-колодами (*солоҡ*) являлись собственностью хозяина, на них ставилась тамга. «Башкирцы весной, в мае, целыми деревнями отправляются в леса на поиски, и, разделившись партиями, ...выискивают лесины, в которых отошедший рой может поселиться...»[180]. «Начиная с 21 июля по 6 августа постоянно собирается партия башкуртов; они разъезжают по лесу, осматривают свои затамгованные борти... Где в борти много меда — башкирец возьмет, где его мало — там оставит его нетронутым до времени... Обыкновенно к 15 августа мед везде уже повыбирается, за исключением того количества, которое необходимо оставить для зимнего пропитания пчел, остающихся в борти», — отмечается в этнографическом источнике XIX в.[181]

В середине XIX в. у многих лесных башкир бортей было несколько десятков, а богатые владели сотнями. «Бортей в Башкирии — бездна», — писал в XIX в. П. И. Небольсин. И далее: «если взять для примера деревню душ во сто, где-нибудь в лесном месте, особенно вверх по Инзерю, то бедно-бедно надо положить в ней до 1 000, а не то и 2 000 бортей в соседних лесах»[182]. По свидетельству В. М. Черемшанского, «только самый ленивый башкирец, живущий в лесах, не занимается пчеловодством... Хороший рой давал в год от одного до полутора пудов меда, а иногда и более»[183]. Однако в XIX в. бортничество постепенно утратило прежнее значение. «Коренной и общий всем кантонам промысел — пчеловодство, производившийся по-старинному в весьма значительных объемах, начал приходить в упадок... и теперь находится в весьма незавидном состоянии», — сообщалось в докладе командующего Башкирским войском[184].



Оберег на колодном улье — рога барана.
Зианчуринский р-н, д. Ибраево.
Фото С. Н. Шитовой, 1981 г.

В этот период в Башкирии еще можно было встретить башкир, собирающих мед диких пчел в естественных условиях, но чаще они устанавливали борти, колодные ульи (*солоҡ умарта*) или занимались пасечным пчеловодством. Из исследуемых групп башкир от бортевого пчеловодства отошли в первую очередь западные и юго-западные башкиры, поскольку здесь раньше, чем в других местах, началась распашка земель, сопровождавшаяся вырубкой лесов, в том числе медоносной липы. К сокращению бортничества приводила и потеря башкирами вотчинных земель. Иногда башкиры сооружали пасеки вблизи лесов, изобилующих липой, черемухой и другими цветущими деревьями, кустарниками, травами. Ульи часто были огорожены изгородями, на которые от сглаза (*куҙ тейеу*) насаживались конские черепа (*ат башы*) или рога животных; подобные обереги клались также на отдельные ульи или развешивались на деревьях. Предпринимались определенные меры защиты бортей и ульев от медведей[185]. На зиму колоды или ульи с пчелами укрывали ветками или лубом, убирали в омшанные подполья или специально построенные полуземлянки; толстые же и крепкие колоды нередко оставляли на пасеке[186].

Касаясь роли бортничества (пчеловодства) в комплексном башкирском хозяйстве в середине XIX в., А. З. Асфандияров отмечал, что в горно-лесной области (Верхнеуральский уезд) преобладали борти, а в Приуралье (Стерлитамакский уезд) у населения были в основном ульи[187]. В сборнике начала XX в. «Крестьянское хозяйство Уфимской губернии»



Башкирская пасека.
Бурзянский р-н.
Фото Э. В. Якуповой



Борть на сосне.
Бурзянский р-н.
Фото Э. В. Якуповой

среди прочих сведений содержатся статистические данные об уровне развития пчеловодства у населения в этот период. Так, по Уфимской губернии имелось около 5 тыс. хозяйств, занимавшихся пчеловодством, у которых насчитывалось более 84 515 ульев; в Стерлитамакском уезде 4 344 хозяйства владели 51 127 ульями, а в Белебеевском уезде у 4 714 хозяев было 5 244 пчелосемьи; многие пасеки принадлежали башкирам. Так, в Азнаевской волости Стерлитамакского уезда, где 99 % населения составляли башкиры, насчитывалось 333 хозяйства, занимавшихся пчеловодством, примерно у каждой десятой семьи были пчелы. В каждом пятом башкирском хозяйстве Гирей-Кыпчакской волости имелись ульи. Более 200 башкирских хозяйств из тысячи занимались пчеловодством в Заитовской волости Белебеевского уезда. В среднем приходилось по одному улью на хозяйство в Старо-Тураевской волости того же уезда. На 4 493 хозяйства, 2 090 из которых были башкирскими, в Булекей-Кудейской волости Уфимского уезда насчитывалось более 15 тыс. пчелосемей. Более 1 тыс. ульев (на волость) принадлежало башкирам в Кальчир-Табынской, Ильчик-Темировской, Макаровской и некоторых других волостях Стерлитамакского уезда; Бишаул-Унгаровской и других волостях Уфимского уезда[188]. Таким образом, по численности пчелосемей выделялись Стерлитамакский (в среднем более 10 ульев на одного пчеловода) и Уфимский



Колодные ульи.
Баймакский р-н.
Фото Н. В. Бикбулатова, 1958 г.

уезды Уфимской губернии, а также Орский, Оренбургский и Верхнеуральский уезды Оренбургской губернии. У населения в отрогах гор роль пчеловодства также оставалась значительной. В деревне Айтмамбетово Кальчир-Табынской волости жило всего два пчеловода, но у них было 100 ульев, в деревне Ишара Азнаевской волости три пчеловода содержали 250 ульев[189]. В Стерлитамакском уезде пчеловодство было больше развито по правому берегу реки Белой. Количество ульев на волость здесь составляло несколько тысяч[190]. У катайцев 6-го кантона в семи деревнях было 198 ульев, 173 борти. В степной части башкиры ульев почти не имели[191]; а бурзянцы преимущественно владели бортями[192]. С. С. Атнагулов приводит данные о том, что в среднем по Уфимской губернии в 1912 г. на 100 душ крестьян приходилось более 70 ульев[193].

Несмотря на то что занятие бортничеством (пчеловодством) отнимало много времени, эта отрасль являлась значительным подспорьем в хозяйстве и приносила определенную выгоду. В качестве товара для продажи или обмена мед использовали в тех районах, где пчеловодство развивалось как промысел; в остальных хозяйствах продукты пчеловодства применялись в основном для домашнего потребления.

ОХОТА

Охота, некогда составлявшая весомую долю в хозяйственных занятиях населения, также оказывала определенное влияние на формирование пищевого рациона. В недалеком прошлом леса Башкортостана изобиловали зверьем и птицей. Около города Уфы по опушкам окрестных лесов было много куропаток, тетеревов, вальдшнепов, а рябчики водились «верст за пять от города... зайцев было так много, что они забегали иногда на городскую площадь; медведи встречались в 20 км от города...»[194]. «Вековые леса их изобилуют множеством дичи и разного рода пушными зверями...», — писал о башкирах Оренбургской губернии в середине XIX в. В. М. Черемшанский[195].



Прирученная для охоты хищная птица.
Фото Э. В. Миграновой

Охота была непростым, требующим определенных знаний и сноровки, занятием. Опытные башкирские охотники отлично ориентировались на местности, были знакомы с ареалом обитания и путями миграции зверей и птиц, знали время появления молодняка, обладали необходимыми экологическими знаниями. Не последнюю роль в этом деле играла и охотничья удача; не зря у башкир бытовала поговорка: *«Һунар кырҡ көндә бер уңар»* (Удачная охота — раз в сорок дней)[196]. Охотники придерживались определенных правил и обычаев. Обычай запрещал женщинам охотиться и даже провожать мужчин на этот промысел. По поверью, на охоту отправлялись молча, чтобы не спугнуть животных[197]. К природе башкиры относились бережно, стремясь сохранить ресурсы для последующих поколений. Когда животные выхаживали детенышей, а птицы высиживали яйца и выводили птенцов, охота была запрещена. Как-то в одной из башкирских деревень в конце XIX в. на просьбу гостившего у башкирского старшины русского чиновника поохотиться (дело было весной) хозяин ответил: «Вы что, теперь вся птица сидит на яйцах, в это время ее нельзя трогать»[198].

По данным фольклора, башкиры охотнее всего употребляли в пищу мясо животных, «злаком питающихся»[199]. Охотились на лосей (*мышы*), оленей (*болан*), косуль (*ҡоралай*), диких коз (*илек, ҡыр кәҙәһе*), зайцев (*ҡуян*). Медведи (*айыу*) чаще становились объектом промысла в горно-лесных районах. Перед охотой и во время нее о медведе говорили исключительно иносказательно, называя его «хозяином леса», «дедушкой», «дядей» и т. д. Во время этнографической экспедиции в деревне Кулканово

Гафурийского района от Ф. Хабибуллиной было записано, что местные башкиры медвежатину не ели, но на медведей охотились, а туши продавали в Табынске[200]. Барсуков (*бурһыҡ*) ловили в основном ради целебного жира. Герои башкирских эпических произведений охотятся на оленей, диких коз, лосей, зайцев: «Из отцовского лука (Куз-Курпяч. – *Э. М.*) вытягивал свободно стрелу... птиц на лету, а зверей на бегу побивал. Из сих



Башкир на беркутовой охоте.
Лист из коронационного альбома Александра II.
Гравюра, 1856 г.

застреленных птиц и молодых диких коз его мать Алшыта приготовляла ему завтрак...»[201].

Ценилось за вкусовые качества мясо диких птиц. Добывали уток (*ҡыр өйрәге*), гусей (*ҡыр ҡаҙы*), тетеревов (*ҡор, оҙан*), рябчиков (*божор, сел*), глухарей (*һуйыр*), куропаток (*агуна, көртлөк*), перепелов (*бүҙәнә, бытбылдыҡ*), иногда охотились на голубей (*ҡыр күгәрсене*). Однако башкирские джигиты более достойным занятием считали охоту на крупных животных. В сказании «Акбузат» есть такие строки:

Кто в безобидных пташек стреляет
И ими всех потом угощает,
.....
Разве такого парня народ
Добрым батыром своим назовет?[202]

У башкир существовала и пословица: «*Кош атҡан йәлсемәҫ*» (Охотник на птицу никогда не выйдет из нужды)[203]. Зверовой промысел мог иметь товарное значение, в то время как птичий — исключительно потребительское[204]. Однако С. И. Руденко свидетельствовал, что «ловля птиц сетями, которая в XIX в. совсем исчезла, в прежние времена имела существенное экономическое значение»[205].

В первой половине XVIII в. В. Н. Татищев писал о башкирах, что они занимались скотоводством, пчеловодством и охотой, «летом... выхаживали в степи для зверования»[206]. На протяжении столетий практически не претерпел изменений образ хозяйствования у горно-лесных башкир. В конце XIX в. (1889 г.) орский уездный исправник сообщал, что башкиры Бурзянской, а также Карагай-Кыпчакской волостей «занимаются скотоводством, пчеловодством... звероловством и охотою на птиц... некоторые рыбной ловлей, — всеми этими промыслами исключительно и кормятся»[207].

В степных районах была развита облавная охота на зайцев и водоплавающих птиц «верхами с помощью ловчих птиц»[208]. С. И. Руденко довелось увидеть охотников с соколами и ястребами в Приуралье (среди юрматинцев) и в Зауралье[209]. Крупных лесных зверей (оленей, лосей), «которые в горах не редки... большими артелями гоняют иногда целую неделю... а, убив, делят... на ровные части, так что каждому не редко по небольшому куску мяса достается»[210]. В лесной местности охотились



Охотник-бурзянец рядом с тушей пойманного им медведя (не хватило гирь, чтобы взвесить медведя).
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

с помощью различных ловушек, петель, капканов, сооружали ловчие ямы. Иногда для приманки тетеревов охотники выставляли специальные чучела.

Петли, сплетенные из конского волоса, устанавливались ближе к осени на заячьих тропах сотнями. С. И. Руденко описывает этот способ охоты, распространенный у бурзян, кыпчаков и их соседей: «Над тропой нагибалось небольшое дерево, к вершине которого привязывался конец петли. Дерево удерживалось в наклонном положении при помощи особой прицепки. Петли прилаживались над тропой в таком положении, чтобы проходящий по тропе зверь попал в нее головой. Как только заяц или лисица попадались в петлю, прицепка срывалась, и дерево, разгибаясь, приподнимало зверя кверху»[211]. Ислам запрещал употреблять в пищу удавившихся животных, поэтому охотники предпринимали различные меры, чтобы животное или птица, попавшие в капкан или силки, оставались живыми до их прихода. Иногда, по данным С. И. Руденко, «убитой на охоте дичи перерезали горло, хотя она уже была мертвой»[212].



Башкир-охотник с лыжами, подбитыми мехом.
Кугарчинский р-н.
Фото Н. В. Бикбулатова

Одним из орудий охоты на зверей и птиц у башкир был лук со стрелами; постепенно он был вытеснен ружьями. Зимой охотники, выслеживая зверя по рыхлому снегу, передвигались на лыжах (*саңғы*), подбитых мехом косули, оленя или лошади[213]. Диких коз иногда гнали по насту. Для охоты на медведей использовали копья, рогатины, самострелы. С. Н. Шитова, исследуя материальную культуру башкир, обратила внимание на то, что некоторые способы их охоты — с луком, самострелами или гоньбой по насту и снегу, имели сходство с сибирскими и алтайскими[214].

Почитание определенных видов диких животных и птиц (например, медведя, лебедя, журавля) существовало у тюркских, монгольских, угорских народов Южного Урала, Саяно-Алтая и Сибири. У многих назван-



Башкир-охотник Х. Узянбаев со шкурой медведя.
Белорецкий р-н, д. Шигаево. Фото Р. М. Султанова, 1971 г.

ных народов медведь относился к тотемным животным, и охота на него либо была запрещена, либо сопровождалась специальными обрядами — «медвежьими праздниками», «медвежьими плясками», призванными задобрить дух «хозяина леса»[215]. Некоторые аналогичные обряды имелись и у горно-лесных башкир.

У всех групп башкир существовал запрет на охоту на лебедей (*аҡҡош*), они считались «райскими птицами». «Мясо лебедя для человека — запретно»; «Если убьешь лебедя, всю жизнь одиноким, несчастным будешь»; «Если убьешь одного лебедя (из лебединой пары), то другой проклянет, прервется твой род», — такие поверья до сих пор бытуют среди башкир. Некоторые башкиры не охотились на птиц, улетающих зимовать на юг, в частности на диких гусей[216]; практически всегда под запретом была и охота на журавлей (*торна*). Однако в эпосе «Заятуляк и Хыухылу» встречаем такие строки: «Чтобы охотиться на птиц и всякую дичь, возьмите на каждого по одной быстрой ловчей птице». И далее: «Запустил Заятуляк свою белую сову... взвилась она высоко в небо, точно пущенная стрела, и стала носиться там белой зарницей да сбивать журавлей, диких гусей и уток... Таким образом... / сын по имени Заятуляк / добыл гогочущих гусей, / добыл курлычащих журавлей, / уток, которых нету вкусней...»[217]. Скорее всего, табу на употребление в пищу мяса некоторых зверей и птиц носило локальный характер и было связано с пережитками тотемических представлений. В некоторых местах под запретом была охота на лосей, оленей, диких голубей и гусей[218].

Башкирам не разрешалось также питаться мясом хищных животных (волков, лисиц), грызунов, диких кабанов и таких птиц, как беркуты, коршуны, соколы, ястребы, вороны, грачи, совы, филины, но имеется информация, что в голодные годы или с лечебной целью эти запреты могли быть нарушены[219].

В конце XIX в. охота постепенно начинает терять свое практическое значение. Сами башкиры одну из главных причин этого видели в «многолюдстве» переселенцев и еще в XVII в. писали в жалобе правительству, что «зверя бить и рыбу ловить стало негде...»[220]. Упадок этого традиционного промысла обусловливался расхищением башкирских земель, вырубкой лесов и распахиванием угодий. Однако во многих местах, особенно в горно-лесной зоне, башкиры еще длительное время продолжали заниматься одним из своих любимых традиционных занятий — охотой. По словам В. М. Черемшанского, некоторые башкиры-охотники в этот период, за недостатком своих промысловых угодий, приобретали право охоты в чужих дачах с уплатой известной доли добычи или денег[221]. В XIX в. искусными охотниками, по сообщению Л. Бергхольца, славилась деревня Бердагулово[222]. Согласно материалам переписи 1897 г., в Уфимской губернии охотой и рыболовством официально занималось 309 башкир, из них для 75 это занятие было основным. В Оренбургской губернии было 346 охотников и рыболовов из башкир, для 101 человека эти промыслы являлись основными[223], хотя в действительности эти цифры, скорее всего, были намного выше.

РЫБОЛОВСТВО

Рыболовство являлось подсобным занятием, причем от десятилетия к десятилетию его доля в хозяйственной деятельности падала, рыболовные угодья сокращались. Так, в одном из источников XIX в. сказано: «ловом рыбы мало занимаются сами башкирцы, промысел этот они также отдают в оброк русским на известное время, а некоторые ловли продают им в вечное владение»[224], хотя в более



Рыбаки.
Белорецкий р-н, д. Габдюково.
Фото Н. В. Бикбулатова. 1962 г.

раннем документе — в «Книге Большому Чертежу» (XVII в.) говорится, что пищей башкир были «мед, зверь, рыба...»[225]. В отношении рыбы это, скорее всего, имело отношение к населению, жившему по берегам больших озер и рек. У скотоводов в зоне степей рыболовство никогда не играло существенной роли. Именно здесь бытовала пословица: «*Балыҡсылыҡ кәсеп түгел*» (Рыбалка — не занятие). Рыбная ловля становилась средством пропитания лишь в неблагополучные засушливые годы или при массовом падеже скота[226].

Более пяти десятков видов рыб издавна обитало в реках и озерах Башкортостана. В одном из фольклорных источников от имени реки говорится:

Полно голавлей в водах моих,
Щук зубастых не меньше в них.
В отмелях пескарей полно,
В омутах сом уходит на дно,
Хариусы на стремнинах кишат,
В заводях мирных сазаны лежат...[227]

В своих путевых заметках И. И. Лепехин писал, что «река Белая... приманивает различные роды рыб, как-то: сомов, жерехов, чехонь, подустов; по песчаным местам довольно пескарей, ершей, изредка попадаются осетры и стерляди, так же и лососи... Ак-Куль, или Белое озеро... весьма глубоко и рыбно и изобилует лещами, щукою, чебаками и карасями...»[228]. Н. Казанцев также отмечает, что «озера, реки и даже ручьи в Башкирии изобильны рыбою»; кроме вышеперечисленных видов рыб, он называет язей, окуней, линей, а также красную рыбу, белорыбицу, сазанов, хариусов, кутему и форель[229].

Согласуясь с фольклорными, литературными и полевыми этнографическими материалами, можно сказать, что башкирские рыбаки для употребления в пищу ловили карповых — карпов, сазанов (*һаҙан, саҙан балыҡ*), язей (*оптo*), карасей (*табан балыҡ*), линей (*ҡарабалыҡ*), пескарей (*ташбаш*), лещей (*корм(б)ан, таран балыҡ*), подлещиков (*караганат, ҡорман (ҡорбан) балыҡ*), голавлей (*ажау, ҡушбаш*), плотву (*сабаҡ*), окуневых — окуней (*алабуга*), судаков (*һыла*), ершей (*этеш, шырт балыҡ*); тресковых — налимов (*шамбы*). Иногда попадались сомы-великаны (*йәйен балыҡ*), вес которых, по словам очевидцев, достигал 16 четвертей[230]. В горных ручьях и речках, в том числе в правых горных притоках реки Белой, башкиры промышляли лососем (*һөмбаш*); ловили тайменей (*ҡыҙыл балыҡ*), хариусов (*бәрҙе*), форелей (*бағыр*). В Белой встречались осетровые: стерлядь (*ҡаҡ балыҡ, сөгә*), севрюга (*ҡаҡбаш, ҡаҡморон*). В недалеком прошлом из Каспийского моря на нерест шли вверх по Волге, Каме и заходили в Белую и ее притоки белорыбица (*аҡбалыҡ*), осетр (*бикре*), белуга (*ҡырпа балыҡ*). Несмотря на то что и щука (*суртан*) становилась объектом улова рыбаков, особенно зимой и по весне, некоторые относились к ней с настороженностью и не употребляли в пищу, считая «помеченной» из-за желтой отметины в виде креста на голове. Особенно славилось щуками озеро Култубан, находящееся возле села Хусаиново (недалеко от Сибая). По суеверию башкиры не ели рыб, похожих на змей (*йылан балыҡ, этләс*).



Башкир-рыбак Сайфетдинов.
Учалинский р-н, д. Байрамгулово.
Фото Н. В. Бикбулатова. 1962 г.

У рыбаков имелись приметы и поверья, связанные с этим видом деятельности: не приветствовалось присутствие женщин на рыбалке, нельзя было перешагивать через невод или бредень. Поймав маленькую рыбку, ее отпускали обратно в воду со словами: «*Ебәр (саҡыр) атаң-әсәңде*» (Отправь (пригласи) отца и мать) или ударяли рыбу оземь со словами: «*Атаң-әсәңә ҡушлап ят!*» (Будь вместе с отцом и матерью!) и т. д.[231]

Башкиры ловили рыбу удочками (*ҡармаҡ*), «мордами» (*һеүән, мурҙа*), сетями (*ау*), били острогой (*һалдау*). В стоячих водах по среднему течению реки Белой, а также на перекатах горных рек (Сим, Инзер) устраивали деревянные запоры (котцы) и вылавливали рыбу бреднем или саком (*һөҙгө*)[232], причем башкиры забирали только крупную рыбу, а мелкую выпускали. В XIX в. у башкир в долинах Уральских гор практиковалось битье щук и окуней из лука деревянными стрелами-лопаточками или острогой[233]. Юго-восточные и горные башкиры в темное время суток кололи рыбу при зажженном факеле. Иногда лучение рыбы производилось с лодки[234]. Об одном из способов добычи рыбы катайцами пишет Лев фон Бергхольц: «Собирается днем башкир пять верхами с острогами, едут верхом по течению реки в таком порядке: один посреди реки, два около берегов, а два по самому берегу и бьют рыбу»[235]. В осеннее время и ранней зимой башкиры били острогой «духовую рыбу», которая скапливалась в незамерзающих участках реки или у специально прорубленных полыней.



Изготовление рыболовной снасти — мурҙа.
Фото М. Г. Муллагулова



Остроги для ловли рыбы.
Фото М. Г. Муллагулова, 1978 г.



Башкиры-рыбаки.
Открытка издания Н. К. Блохина (между 1904–1909 гг.). Из коллекции В. Н. Буравцова

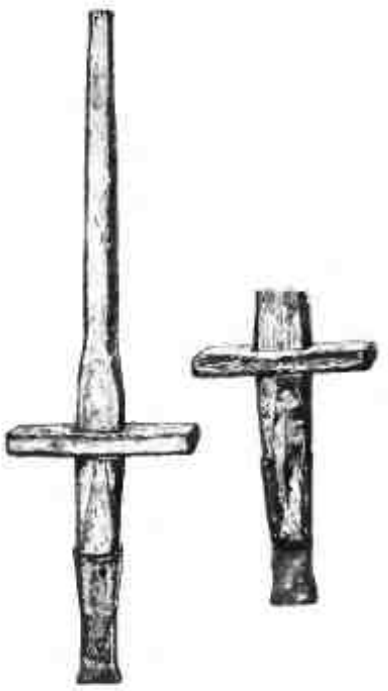
Зимой, когда пищевой рацион оскудевал, рыба становилась значительным подспорьем в питании населения. Зимний покол рыбы в прорубях встречался в основном на зауральских озерах; в отдельных случаях им занималось население юго-западной Башкирии в среднем течении реки Демы[236].

Благодаря бережному и рачительному отношению башкир к богатствам рек, в регионе до настоящего времени сохранились такие уникальные виды рыб, как хариус, форель, таймень и др. В XIX в. рыболовный промысел, не только обогащавший пищевой рацион, но и служивший для торгового обмена, сохранялся преимущественно у башкир среднего и нижнего течения реки Белой. К XX в. значение рыболовства в комплексе традиционных занятий башкир значительно снизилось, уступив место производящим видам хозяйства.

СОБИРАТЕЛЬСТВО Употребление в пищу продуктов собирательства у башкир уходит корнями в глубокую древность. Дикорастущие травы, плоды и коренья в условиях недостаточного развития земледелия, овощеводства и садоводства пополняли пищевой рацион витаминами и микроэлементами и составляли часть традиционной системы питания башкир. У башкир существовала пословица: «*Ирәүән барҙа ир үлмәй, андыҙ барҙа ат үлмәй*» (Если есть съедобная зелень (ревень), человек с голоду не умрет, когда есть девясил, конь от голода не умрет). В эпосе «Акбузат» говорится: «Однажды вышел Хаубан в поле. Шел он и радовался каждому роднику, словно озеру... а дикому луку и кислому щавелю — как праздничному угощению»[237]; в эпосе «Ек-Мэргэн» есть строчки: «Их кормили плоды черемухи, еле умещавшиеся на деревьях, смородина, калина да свежий липовый мед...»[238].

Участники академических экспедиций второй половины XVIII в. отмечали значение продуктов собирательства в питании башкир. В сочинении П. С. Палласа встречается упоминание об употреблении в пищу свербиги, кислицы, борщевика[239]; у И. И. Лепехина — сараны и запьей травы, а также клюквы, брусники, голубики, черемухи[240]; в работе И. Г. Георги содержатся данные о том, что башкиры любили березовый сок (*кайын һыуы*), «который в сделанные в деревах глубокия зарубины... стекается и посредством пустых травяных стебельков всасывается»[241]. С. Соммье, со ссылкой на некоего Эрмана, приводит сведения относительно употребления башкирами «сока, выжатого из черемухи», и отмечает, что из остатков делают «лепешки, которые они едят». Автор считает, что это может служить еще одним доказательством в пользу того, что «башкиры — аргиппеи Геродота, которые имели подобный обычай»[242].

В Башкирском крае, по подсчетам ученых-биологов, произрастает более ста видов дикорастущих съедобных растений, более двух десятков видов плодово-ягодных растений и кустарников[243]. Известный краевед и знаток лекарственной флоры Р. Б. Ахмедов писал: «раннею весною вместо овощей в пищу шли первоцвет, сурепка, борщевик, свербига, листья бедренца, камнеломки, богатые сахаром молодые побеги тростника. Горец горный до сих пор имеет второе название — башкирская капуста... С давних времен шли в еду лук косой, лук прямой и еще 14 видов дикого лука, в том числе и черемша. В печеном виде разнообразили еду корневища рогоза*, зопника клубненосного, стрелолиста обыкновенного»[244].



Корнекопалки.
Рис. М. Д. Кузнецова, 1971 г.

* У рогоза широколистного (*екән, екәнле камыш*) употреблялись не только корневища, но и молодые ростки, богатые сахаром (См.: *Муллагулов М. Г.* Собирательство и рыболовство у башкир. Уфа, 2007. С. 36).

Башкиры начинали собирать различные съедобные растения ранней весной. Это были дикий лук (*йыуа*), в том числе горный (*тау йыуаһы, талғыр йыуа, һарыҡ йыуаһы, бәкес, әтмәкәй, әтмәкәс*), полевой (*ялан йыуаһы*), лесной (*урман йыуаһы*), озерный; черемша (*һаҫыҡ йыуа, айыу йыуаһы*); чеснок (*ҡыр һарымһағы, оҫкон йыуаһы, әсе йыуа*); борщевик (*балтырған, бәпкә*); сныть обыкновенная (*еҫле балтырған, сәрҙә, фәрҙә*); горец альпийский (*ҡымыҙлыҡ*); кислица (*вағ ҡымыҙлыҡ*); различные виды щавеля (*ҡыҙғылаҡ, һыу ҡыҙғылағы, турғай ҡыҙғылағы*); полевая и лесная свербига (*ҡағы, ҡуянҡолаҡ*); дикая морковь (*ҡуянтубыҡ*); ревень (*ирәүән*). Эти растения употребляли как в свежем, так и в переработанном виде; в зеленые супы часто добавляли крапиву (*кесерткән*).



Перед сбором ягод. Башкиры-катайцы.
Фото Д. И. Татаринова, 1908 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

Примерно с середины июня начинался сбор ягод. Одними из первых созревали земляника (*ҡайын еләге, турғай еләге*) и клубника (*ер еләге, шартлама, тупар*), затем друг за другом — малина (*ҡурай еләге, айыу еләге, әберсә*) и черная смородина (*ҡара ҡарағат, ҡарлыған*). Дикорастущая красная смородина встречалась реже (лишь в некоторых хвойных лесах, зарослях прибрежных кустарников и на окраинах болот)[245]. В значительных количествах башкиры заготавливали вишню (*сейә*), черемуху (*муйыл, шоморт*); если находили, то собирали чернику (*ҡара көртмәле*), голубику (*күк көртмәле*), ежевику (*ҡара бөрлөгән, тал бөрлөгәне*), костянику (*ҡыҙыл бөрлөгән, бөлдөргән*), бруснику (*ҡыҙыл көртмәле*). Осенью заготавливали калину (*балан*), рябину (*миләш*), в некоторых болотистых местах встречались кусты клюквы (*мүк еләге*) и морошки (*һаҙ еләге*).



Лещина.
Фото Э. В. Мигрaновой

В течение летнего сезона и ранней осенью выкапывали и употребляли в пищу или заготавливали впрок чрезвычайно богатые крахмалом луковицы сараны (*һарына, янтраҡ*), молодые корневища бубенчика лилиелистного (*әтлек, әттек, әтлек тамыры*) и стрелолиста обыкновенного (*үкъяпраҡ*), клубни зопника (*майсыбыҡ, кейәү ҡамсыһы*), еще не отвердевшие побеги дудника лесного (*шыма (келән) көпшә*) и т. д. В сезон ели



Берестяной туесок для ягод или меда.
Фото Н. Х. Галиева, 2012 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

дикие яблоки (*алма*), собирали лещину (*урман сәтләүеге*) и водяной орех (*һыу сәтләүеге*).

Летом заготавливали ароматные лекарственные травы для чаев и лечебных отваров: душицу (*мәтрүшкә*), зверобой (*һары мәтрүшкә*), мяту (*бөтнөк*), чабрец (*кейәү үләне*), листья смородины, малины, земляники, вишни, липовый цвет (*йүкә сәскәһе*), плоды, цветы и корни шиповника (*гөлйемеш*), боярышника (*энәлек, дунала*) и другие растения. Башкиры небезосновательно утверждали: «Зверобой — от 60 болезней, а душица — от 70 болезней лекарство».

Чтобы приготовить закваску для хлебного теста и медовухи, собирали и высушивали шишки хмеля (*комалаҡ*).

Занятие собирательством также требовало определенных знаний и опыта. Из поколения в поколение передавались знания о полезных свойствах, местах произрастания, времени созревания тех или иных растений, практические навыки их сбора. Встречались случаи, когда бедные сельчане собирали дикорастущие травы, плоды и ягоды для местных богачей в обмен на хлеб, мясо и другие продукты[246].

Башкиры практически не включали в свой рацион грибов (*бәшмәк, гөмбә*). В конце XIX в. доктору Д. П. Никольскому лишь в одном из горных аулов удалось встретить несколько семей, употреблявших грибы в похлебке[247]. Многие башкирские семьи, преимущественно в этнически смешанных деревнях, стали систематически употреблять в пищу грибы (прежде всего грузди, белые грибы, опята) лишь со второй половины XX в. Некоторые пожилые люди до сих пор относятся к этой пище с предубеждением, объясняя нежелание есть грибы религиозным запретом, а также внутренним неприятием.

ТОРГОВЛЯ

На основании исторических источников можно сделать вывод, что торговые отношения в Башкирском крае получают развитие довольно рано. По сообщению арабского географа Шарифа Идриси, побывавшего у башкир в XII в., добытые ими лисьи и бобровые меха доставлялись в сторону Хазарского моря[248]. Более активное развитие торговых отношений в крае относится к периоду после присоединения Башкирии к Российскому государству. В то же время вплоть до 1860–70-х гг. на экономику региона в целом и на торговлю в частности сильно влияли удаленность, изолированность от ближайших крупных торговых центров Поволжья и Сибири; торговая связь осуществлялась преимущественно гужевым транспортом или в летнее время по реке Белой[249]. Товарно-денежные отношения быстрее развивались в волостях, близлежащих к сплавным рекам, горным заводам, рудникам и золотым приискам[250].



Торговец-мелочник.
Открытка издания Н. К. Блохина (между 1904–1909 гг.). Из коллекции В. Н. Буравцова

Имеются сведения, что возникновение Мензелинской ярмарки связывается со спросом на башкирских лошадей, составлявших в то время главный предмет этого торжища. Сохранившийся документ по этой ярмарке свидетельствует, что «Лошадьми же башкиры были богаты, да и порода их лошадей была тогда цельнее, типичнее, чище и лучше»[251]. В этот период тюменские служилые и торговые татары со всякими товарами часто бывали в Уфе, ездили в Сибирь и башкиры «с товаром и лошадьми»[252]. В городе Уфе на берегу реки Белой периодически устраивалась конская ярмарка. Табуны лошадей на продажу, нередко насчитывавшие от 10 до 25 тыс. голов, пригоняли башкиры ближних волостей, а также калмыки. В конце XVIII в. Уфимский базар был перенесен на гору за Кремль и в отличие от старого («Нижнего») стал называться «Верхним». До 1827 г. базар со-

бирался один раз в неделю, затем два раза (во вторник и в воскресенье). Кроме этого, один раз в год, весной, открывался и «Нижний базар», когда суда и баржи с продукцией останавливались у Оренбургского перевоза. В XVIII–XIX вв. Уфа имела экономические связи как с центральными районами страны, так и с юго-восточными окраинами. Из различных частей Башкирии в Уфу стекались местные товары: мед, скот, меха и др.[253]



Башкир на торговле.
Открытка издания Н. К. Блохина (между 1904–1909 гг.). Из коллекции В. Н. Буравцова

В документах XVIII в. можно найти информацию о ценах на скот и продукты питания в крае в этот период. В показаниях старшины Табынской волости (1737 г.) обнаруживаем, в частности, следующие данные: «Отдали иноходца рыжего в 30 руб., 6 пудов меду в 12 руб., 1 рыбу красную в 80 коп., мерина серого в 10 руб.»[254]. П. И. Рычков в середине XVIII в. сообщал, что цены на верблюдов колеблются, в зависимости от возраста и размера, от 30 до 60 руб.[255] В донесении начальника Оренбургской комиссии Л. Я. Соймонова (1742 г.) говорится, что было заплачено «за овес — по 4 коп., за ячмень — по 5 коп., за просо — по осьми коп., а за пшеницу по 10 коп. за четверик*»[256]. В конце XVIII в. четверть пшеничной муки в зависимости от времени года в различных уездах стоила от 2 руб. 17 коп. до 5 руб. 62 коп.; такое же количество ржаной муки — от 1 руб. 13 коп. до 2 руб. 20 коп.; пшенной крупы — от 2 руб. 30 коп. до 4 руб.; четверть гречки стоила от 3 руб. 98 коп. до 4 руб. 45 коп.; гороха — 2 руб. 80 коп. Пуд меда можно было купить за 4–10 руб.; пуд масла за 2 руб. 50 коп. — 4 руб. 80 коп.; пуд рыбы оценивался от 60 коп. до 1 руб.; примерно столько же стоило мясо[257].



С торговли.
Открытка издания Н. К. Блохина (между 1904–1909 гг.). Из коллекции В. Н. Буравцова

Архивные материалы свидетельствуют о существовании в период кантонного управления ряда ограничений и препятствий в торговле для башкир. Документ (свидетельство) на право торговли они могли получить от уездного казначейства только по ходатайству кантонных начальников после уплаты пошлины, однако лошадей можно было продавать без пошлины[258]. По мнению А. З. Асфандиярова, прикрепление башкир к сословию (запрет переходить в состав купечества) и месту жительства (башкирам не выдавались паспорта) раньше являлось основным препятствием для становления сословия башкирских купцов[259]. Тем не менее развитие торгово-денежных отношений набирало обороты. Ученый приводит архивные

* *Четверик* — старинная мера объема сыпучих тел, принятая в России; составляла 1/8 четверти.

данные, согласно которым к 1861 г. в крае имелось 9 больших ярмарок, в 25 башкирских аулах работали крупные базары; кроме того, насчитывалась 1 281 торговая лавка[260]. В торговле башкир значительное место занимала продажа скота, в том числе лошадей; в более раннее время — пушнины, меда. Н. В. Варадинов отмечал, что в число хозяйственных занятий башкир включались и поездки «на базары и в города для продажи кумысу,



Башкир с верблюдом на торговой площади
(по М. А. Круковскому. 1909 г.)

овец...»[261]. Торговали, главным образом, на местных ярмарках, а также на Мензелинской и Бугульминской ярмарках, некоторые купцы ездили на Ирбитскую и Макарьевскую ярмарки. Н. С. Попов о полукочевых башкирах Екатеринбургского уезда писал, что «хлебов не только достает им для собственного продовольствия, но при случае урожая продают избытки оных в Екатеринбурге и в заводах...»[262]. Башкирские баи заключали торговые сделки со среднеазиатскими и казанскими купцами. Вырученные деньги шли на покупку заводских изделий, привозных продуктов питания, использовались при несении линейной службы, для уплаты внутриобщинных сборов и т. д.



Башкир — продавец лимонов.
Открытка издания Н. К. Блохина (между 1904—1909 гг.). Из коллекции В. Н. Буравцова

Еще в конце XVIII в. П. С. Паллас, побывавший в Оренбургской губернии, отмечал, что «торговые люди по всяку весну приходят в Оренбург с караванами и привозят из дальних мест... чужестранные товары»[263]. В середине XIX в. (1846 г.), после постройки Караван-Сарая, Оренбургская губерния стала занимать еще более заметное место во внешней торговле Российской империи. Через ее таможни проходила почти вся торговля с Казахстаном и Средней Азией, в частности с Бухарой, Хивой, Ташкентом, Кокандом[264]. Кроме всего прочего, купцы привозили чай, сахар, различные пряности, фрукты, сладости и другие продукты.

Роль торгово-денежных отношений усилилась в пореформенное время с развитием капиталистических отношений. «Положение о башкирах», подписанное императором Александром II 14 мая 1863 г., предоставило башкирам личные права, свободу входить в договорные отношения, приобретать в собственность движимое и недвижимое имущество, открывать и содержать промышленные и торговые заведения, заниматься ремеслами, переходить в другие сословия, отлучаться с места жительства и т. д.[265] Характеризуя чиновников Башкирского войска, Н. Казанцев писал в 1866 г., что «они довольно внятно и хорошо объясняются на русском языке, некоторые из них имеют порядочное состояние... в обращении, хозяйственном быту и коммерческих оборотах имеют хорошее навычное

познание и даже некоторые из них превосходят в этом русских мелкопоместных помещиков»[266].

Значительный толчок развитию товарно-денежных отношений в крае дало начавшееся в 1858 г. пароходное сообщение по реке Белой, а также открытие во второй половине 70-х гг. XIX в. Самаро-Оренбургской, а в 1885–1890-х гг. – Самаро-Златоустовской железных дорог. Они связали Южный Урал с центральными губерниями, открыли выход продуктам сельского хозяйства края на внутренние и внешние рынки[267]. Географическая изоляция, веками сдерживавшая развитие края, кончилась; Южный Урал стал одним из ключевых регионов России[268]. В одном из документальных источников середины XIX в. говорится, что оренбургская коммерция «по сие время находится в самом младенчестве» и что «баланс торга всегда в пользу российских подданных склоняется», однако делается оговорка, что «прежде учиненные опыты довольно уверивают о самоважнейших прибытках и местных (башкирских. – *Э. М.*) торговцев»[269].



Башкирский караван верблюдов с товарами в Оренбурге
(по М. А. Круковскому, 1909 г.)

Однако в целом торговля сосредоточивалась преимущественно в руках русского (84 %) и татарского (13 %) населения[270]. Количество башкир (особенно в изолированных горно-лесных и отдаленных степных районах), занимавшихся этим видом деятельности, было невелико. Л. Берхгольц в работе о башкирах-катайцах отмечает, что торговлей они не занимаются и «к ней совершенно не способны... Их довольно нагло обсчитывают и обманывают торговцы, казанские и уфимские татары»[271].

На Мензелинской ярмарке в 1872 г. из более чем 300 торгующих башкир было 19 человек[272], на Уфимской ярмарке в 1880 г. из 169 торговавших было всего 9 башкир[273]. Предметами торга башкир, как правило, выступали продукты скотоводства, пчеловодства, несколько меньше – охоты и рыболовства, а также изделия кустарных промыслов. В XIX в. все большее значение в торговле стали занимать продукты земледелия.

Торговые операции производились также на ярмарках и базарах, открытых во всех уездных городах и в ряде больших сел. К 1890 г. в Уфимской губернии действовало более 200 базаров, в городах активно развивалась стационарная розничная торговля, в деревнях открывались небольшие лавки[274]. Во второй половине XIX в. С. Г. Рыбаков, собиравший фольклорные и этнографические материалы среди башкир, отмечал значительную роль так называемых кочевых торговцев в жизнедеятельности башкирских аулов и кочевок: «В базарный день башкирская деревня довольно оживлена, в другие же дни на месте базара совсем пусто и стоят одни открытые деревянные лавки». И далее: «...в Башкирии нет торговых центров, лавку открывать в одном месте не выгодно и приходится торговать по базарам,

каждый день на новом месте, так как башкирские базары дольше дня не продолжаются. Русские торговцы выбирают на каждый день недели деревни с базарами и перекочевывают со своими товарами... и это продолжается круглый год — и летом и зимой»[275]. Между тем базары в Башкирии являлись не только местом торговли, но и центром общения. «Базарное село, — отмечали исследователи башкирского быта, — это естественный экономический центр. Здесь обмениваются товарами и здесь встречаются с кунаками (приятелями). Нередко на базар едет на целый день башкирин, совершенно не собирающийся что-либо покупать. Если даже у него нет денег, — базар интересен ему как прогулка, как место встреч и обмена новостями»[276].

Крупным центром торговли являлась Уфимская ярмарка, на которую съезжалось множество купцов из разных городов. Так, из Москвы привозили хрусталь, фаянс, ситец, полотно; из Казани, с Нижегородской и Ирбитских ярмарок — мануфактуру, сукно, пушнину, бакалею, чай и сахар; из Оренбурга, Симбирска и Саратова — фрукты; из Илецка — соль; из Уральска — рыбу, икру; из Челябинского уезда — сливочное масло, дичь и т. д. А хлеб, мед, хмель, скот, мясо, сало и другие товары закупались в Башкирии для вывоза в другие регионы страны и даже за границу[277]. В 1880-е гг. процветала и Мензелинская ярмарка, она являлась крупным распределительным пунктом, где заключались оптовые сделки и откуда поступали товары (мануфактура, чай, сахар и др.) на сельские и городские ярмарки и базары соседних уездов[278]. Однако деятельность Бельского речного пароходства в конце XIX в. и открытие железнодорожных путей привели к постепенному упадку Мензелинской ярмарки и превращению ее в центр скупки сельскохозяйственного сырья, в первую очередь лошадей[279]. С юга по скотопрогонным трактам на эту ярмарку «с самой весны и до первого снега тянулись табуны лошадей из киргизских, калмыцких и башкирских степей», — отмечалось в исторических документах XIX в.[280]



Разлив кумыса в бутылки.
«Ежегодник кумысника», нач. XX в. Из коллекции В. Н. Буравцова

Из Уфимской губернии к концу XIX в. по железной дороге ежегодно вывозилось «в среднем около 700 тыс. пудов пшеницы и полбы, около 1 млн пудов ржи, 422 863 пуда овса, 81 096 пудов пшеничной муки, 20 302 пуда пшена[281], 451 тыс. пудов мяса, 26 тыс. пудов бараньего и говяжьего сала и т. д.»[282]. Молочные продукты поступали на рынок в ограниченном количестве, торговали в основном маслом. Например, в 1884 г. на Мензелинской ярмарке было продано всего 893 пуда сливочного масла; в 1896 г. с уфимской пристани было отправлено 2 800 пудов коровьего масла. В начале XX в. маслоделие получило развитие в Уфимском, Стерлитамакском уездах Уфимской губернии[283].

В конце XIX — начале XX в. цены на продукты питания в крае были следующими: четверть ржи (9 пудов) оценивалась от 4 до 5 руб., 8 пудов ячменной крупы стоили 9 руб., гречневой крупы — от 8 до 9 руб., пуд гороха — 79 коп., пуд картофеля — 20 коп., пуд сахара — 5 руб., пуд масла — 11 руб., пуд сыра — 5—10 руб., пуд рыбы — от 1 руб. 80 коп. (щука) до 7 руб. 40 коп. (осетр), пуд шоколада — 17—26 руб., пуд сушеной малины оценивался в 8 руб., ящик (28 фунтов) изюма — в 5—7 руб., ящик урюка — в 3—5 руб. и т. д.[284] В целом по Башкирии в этот период цены на землю, хлеб и скот были несколько ниже, чем в остальных районах Европейской России[285].

Чтобы представить покупательскую способность простого народа, приведем данные о среднем заработке наемных рабочих. На хозяйском продовольствии в конце XIX в. за год мужчины могли заработать, в зависимости от уезда, от 36 до 72 руб.; за лето — от 20 до 30 руб. Поденная оплата без еды, в зависимости от сложности работы и населенного пункта,

колебалась от 25 до 90 коп., причем труд женщин оплачивался на 40–50 % ниже мужского[286]. Башкиры-вотчинники получали дополнительные доходы, сдавая в аренду или продавая свои земли, скот, занимаясь лесными или кустарными промыслами. В Баймакском районе нами записана информация, что зажиточные башкиры многих южных и юго-восточных аулов в конце XIX – начале XX в. снаряжали в год по нескольку воз-



Башкир — продавец кумыса.
Открытка издания Н. К. Блохина (между 1904–1909 гг.). Из коллекции В. Н. Буравцова

ов с товаром (утварью, изделиями кустарного промысла, обработанными шкурами животных и т. д.) для продажи на ярмарках Оренбурга и других городов. На вырученные деньги приобретались мука, крупа и другие привозные продукты, а также необходимые в быту вещи (ткани, обувь и др.). По словам Н. А. Гайсиной из села Нигаматово Баймакского района, ее прадед из подобных торговых поездок летом часто привозил восточные сладости, приправы и арбузы, которыми угощал всех жителей деревни[287]. Абубакир Якшибаев, 1900 г. р., житель деревни Юлуково Гафурийского района, в свое время поведал, что «раньше башкиры этой стороны хлеб не сеяли, а население занималось лесными промыслами: обдирали лыко, заготавливали мочало, березовые наросты для изготовления посуды и т. д.; зерно, муку покупали на Зилимском базаре, продавая арканы, хомуты, деревянные ведра с лыковыми ручками, постромки для сох, деревянные корыта (*ялғаш*), сани, ульи, а также мед. В деревне Коварды башкиры на продажу делали деревянные лопаты, долбленые кадки (*күнәк*) различной емкости, самые большие из которых достигали 50 литров»[288].

В публикациях начала XX в. отмечалось, что «в сезон рыбной ловли они (башкиры. – *Э. М.*) в ближайших озерах ловят рыбу и продают улов; некоторые из них в ягодный сезон заготовляли вишню для продажи. С появлением здесь отдыхающих (кумысников) богатство у них (баев. – *Э. М.*) стало расти еще быстрее»[289]. В летнее время некоторые предприимчивые башкиры организовывали торговлю кумысом, поскольку желающие подлечиться со всех концов России приезжали не только в санатории, где цены на кумыс были достаточно высокие (лечение кумысом в конце XIX в. в кумысолечебницах оценивалось примерно в 20 руб. в месяц, одна бутылка напитка стоила 10 коп.[290]), но и на башкирские кочевки. Приобрело популярность кумысолечение в аулах Ябалаклы, Караякупово, Чишмы, на станциях Альшеево, Давлеканово, Раевка и др.[291]

Однако не следует переоценивать значение торговли в комплексе традиционных хозяйственных занятий южных и юго-восточных башкир даже на рубеже XIX—XX вв. Вдали от крупных населенных пунктов и оживленных торговых путей, в этнически однородных районах, где до начала XX столетия продолжались выезды на летовки, роль товарного хозяйства была минимальной, почти все необходимое для хозяйства и питания производилось на своем подворье или в аулах местными мастерами-умельцами.

* * *

Таким образом, основу пищевого комплекса башкир в XVIII — начале XX в. составляли преимущественно продукты скотоводческо-земледельческого хозяйства, а также так называемые «дары природы». К середине и особенно к концу XIX в. внутри исследуемого региона четче определились различия в хозяйстве и образе жизни населения.

Юго-западные башкиры стали раньше переходить к оседлости и земледелию, и если даже часть семей в конце XIX в. продолжала выезды на *йәйләү*, то кочевала недалеко от деревни. У них планомерно шел процесс сокращения поголовья стад и изменения их состава. В то же время в регионе расширялись засеваемые площади и увеличивался ассортимент земледельческих культур. Бывшие скотоводы стали осваивать методы ведения земледелия, птицеводства, пасечного пчеловодства, овощеводства, позже — садоводства.

Южные и юго-восточные башкиры, более однородные по этническому составу, дольше сохраняли стабильность традиционной культуры и хозяйства.

---

[1] *Даль В. И.* Повести и рассказы. Уфа, 1981. С. 9.

[2] *Нефедов Ф. Д.* В горах и степях Башкирии. Уфа, 1988. С. 146.

[3] Природно-климатическая характеристика региона дана по Атласу Башкирской АССР. М., 1976; книге: *Маслов М. Д., Цветаев А. А.* География Башкирии. Уфа, 1965 и др. справочным работам.

[4] Путеводитель по Башкирии. Уфа, 1965. С. 298.

[5] Материалы по истории Башкирской АССР (далее — МИБ). Т. III. М.; Л., 1949. С. 535.

[6] *Кузеев Р. Г.* Развитие хозяйства башкир в X—XIX вв. (к истории перехода башкир от кочевого скотоводства к земледелию) // Археология и этнография Башкирии (далее — АЭБ). Т. III. Уфа, 1968. С. 287.

[7] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Скотоводство // Башкиры: Этническая история и традиционная культура. Уфа, 2002. С. 50.

[8] *Рычков П. И.* Топография Оренбургская. Оренбург, 1887. С. 207.

[9] *Руденко С. И.* Башкиры: Историко-этнографические очерки. М.; Л.. 1955. С. 105.

[10] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Скотоводство... С. 48.

[11] Башкирско-русский словарь. Уфа, 1996; *Руденко С. И.*, 1955. С. 106—108.

[12] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Япарсаз Зилаирского района от С. Каиповой, 1923 г. р.

[13] Башкирское народное творчество (далее — БНТ). Т. 1. Эпос / Сост. М. М. Сагитов. Уфа, 1987. С. 282—283, 512.

[14] *Руденко С. И.*, 1955. С. 107.

[15] *Казанцев Н.* Описание башкирцев. СПб., 1866. С. 39.

[16] *Янгузин Р. З.* Этнография башкир. Уфа, 2002. С. 69.

[17] *Надергулов У. Ф.* Животноводческая лексика башкир. Уфа, 2000. С. 39.

[18] БНТ. Т. 1. С. 470.

[19] *Паллас П. С.* Путешествие по разным провинциям Российской империи. Кн. I. Ч. 1. СПб., 1773. С. 351.

[20] Использованные в работе пословицы взяты из сборника: БНТ. Т. 7. Пословицы, поговорки, приметы, загадки / Сост. Ф. А. Надршина; Пер. с башк. Г. Шафикова. Уфа, 1993.

[21] МИБ. Т. III. С. 486—487.

[22] Там же. С. 526.

[23] *Асфандияров А. З.* История сел и деревень Башкирской АССР. Кн. 1. Уфа, 1997. С. 108.

[24] *Рычков П. И.* О способах к умножению земледелия в Оренбургской губернии // Труды Вольного экономического общества к поощрению в России земледелия и домостроительства. СПб., 1767.

[25] *Георги И. Г.* Описание всех в Российском государстве обитающих народов, так же их житейских обрядов, вер, обыкновений, жилищ, одежд и прочих достопамятностей. Ч. II. СПб., 1799. С. 91–92.

[26] *Рычков П. И.*, 1887. С. 142.

[27] *Янгузин Р. З.* Хозяйство и социальная структура башкирского народа в XVIII–XIX вв. Уфа, 1998. С. 69–71.

[28] Цитируется по книге: *Федоров-Давыдов Г. А.* Кочевники Восточной Европы под властью золотоордынских ханов. М., 1966. С. 196.

[29] Там же. С. 196.

[30] МИБ. Т. III. С. 486.

[31] Там же. С. 527.

[32] *Фальк И. П.* Записки путешествия академика Фалька // Полное собрание ученых путешествий по России. Т. 6. СПб., 1824. С. 321.

[33] Цитируется по книге: *Янгузин Р. З.*, 2002. С. 60.

[34] *Рычков Н. П.* Журнал, или Дневные записки путешествия капитана Рычкова по разным провинциям Российского государства в 1769 и 1770 году. СПб., 1770. С. 115.

[35] *Асфандияров А. З.* Кантонное управление в Башкирии (1798–1865 гг.). Уфа, 2005. С. 113.

[36] Очерки по истории Башкирской АССР. Уфа, 1959. Т. 1. Ч. 2. С. 13.

[37] *Игнатович А. Л.* Башкирская Бурзянская волость // Оренбургские губернские ведомости. 1862. № 8. С. 33.

[38] *Асфандияров А. З.* История сел и деревень Башкортостана. Кн. 1. Уфа, 1997; Кн. 2–3. Уфа, 1998 и др.

[39] *Янгузин Р. З.*, 1998. С. 68.

[40] Очерки по истории Башкирской АССР. Уфа, 1959. С. 56.

[41] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Скотоводство... С. 52.

[42] *Усманов Х. Ф.* Развитие капитализма в сельском хозяйстве Башкирии в пореформенный период. М., 1981. С. 108–109.

[43] Там же. С. 352.

[44] *Нефедов Ф. Д.* Ушкуль // В горах и степях Башкирии. Уфа, 1989. С. 149.

[45] *Паллас П. С.* Путешествие по разным провинциям Российской империи. Кн. I. Ч. 2. СПб., 1786. С. 96.

[46] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 124–125.

[47] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Скотоводство... С. 52–53.

[48] *Варадинов Н. В.* Лечение кумысом. Из путевых записок 1858 г. // Выбор статей из Оренбургских губернских ведомостей. Уфа, 1859. С. 162.

[49] *Руденко С. И.*, 1955. С. 123.

[50] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 177.

[51] Оренбургский листок. 1878. 24 декабря.

[52] Статистические очерки Уфимской губернии. Вып. 2. Скотоводство. Уфа, 1882. С. 7.

[53] *Янгузин Р. З.*, 1998. С. 111.

[54] Там же. С. 112.

[55] Памятная книжка Уфимской губернии на 1891 г. / Под ред. Н. А. Гурвича. Уфа, 1891. С. 12; *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 356.

[56] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 105; *Асфандияров А. З.*, 2005. С. 117.

[57] Таблицы к сборнику, изданному Уфимским статистическим комитетом за 1865 и 1866 гг. Уфа, 1867. Табл. XIV; *Красильников М. П.* Крестьянское скотоводство в Уфимской губернии в 1899 г. Самара, 1899. С. 3–4; Обзор Оренбургской губернии за 1897 г.

[58] *Шиле К. Л.* Башкиры: Этнографический очерк // Природа и люди. № 3. СПб., 1878. С. 6.

[59] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 178, 303.

[60] *Красильников М. П.*, 1899. С. 30.

[61] Россия: Полное географическое описание нашего Отечества / Под ред. Семенова-Тян-Шанского. СПб., 1914. С. 185.

[62] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1978 г. в д. Гумерово Ишимбайского района от С. Латыповой, 1913 г. р.

[63] Сборник статистических сведений по Уфимской губернии. Самара, 1899. С. 821.

[64] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 301–302.

[65] Полевые материалы автора; записано в 2005 г. в д. Идельбаково Зианчуринского района от А. Г. Давлетбаковой, 1936 г. р.

[66] Полевые материалы автора; записано в Баймакском районе.

[67] История Башкортостана во второй половине XIX – начале XX века. Т. I. Уфа, 2006. С. 47.

[68] Там же. С. 196.
[69] *Юдин П. Л.* Башкиры // Оренбургские губернские ведомости. 1890. 25 авг.
[70] Цитируется по книге: *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 129.
[71] *Ремезов Н. В.* Очерки из жизни дикой Башкирии: Быль в сказочной стране. М., 1887. С. 102–103.
[72] *Лоссиевский М. В.* Кое-что о Башкирии и башкирах в их прошлом и настоящем. Уфа, 1903. С. 7.
[73] *Руденко С. И.*, 1955. С. 64–65.
[74] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Скотоводство... С. 59–60.
[75] Полевые материалы автора; записано в 2001 г. в д. Идельбаково Зианчуринского района от Н. Юмалиной, 1910 г. р.
[76] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Скотоводство... С. 59–60; Полевые материалы автора; записано в с. Кагарманово Белорецкого района.
[77] *Руденко С. И.*, 1955. С. 112.
[78] Там же. С. 112.
[79] *Лепехин И. И.* Продолжение дневных записок путешествия академика и медицины доктора Ивана Лепехина в 1770 г. Ч. II. СПб., 1802. С. 39.
[80] *Руденко С. И.*, 1955. С. 113.
[81] Там же. С. 112.
[82] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 26.
[83] Древнетюркский словарь. М., 1969. С. 537.
[84] Полевые материалы автора; записано в с. Юлдыбаево Зилаирского района.
[85] БНТ. Т. 7. С. 222, 223–227.
[86] *Шитова С. Н., Гадельгареева Р. Г.* Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX – начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX в. М., 1979. С. 78–79.
[87] *Федоров-Давыдов Г. А.*, 1966. С. 198–199.
[88] *Кузеев Р. Г.*, 1968. С. 285.
[89] Там же. С. 285.
[90] МИБ. Т. III. С. 27–28.
[91] Там же. С. 464–476.
[92] *Фальк И. П.*, 1824. С. 321.
[93] *Георги И. Г.*, 1799. С. 88.
[94] *Рычков П. И.*, 1767. С. 8.
[95] Там же. С. 6.
[96] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 24.
[97] *Паллас П. С.*, 1786. С. 98.
[98] *Георги И. Г.*, 1799. С. 93.
[99] Там же. С. 93.
[100] МИБ. Т. III. С. 46.
[101] *Паллас П. С.*, 1786. С. 651.
[102] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 37.
[103] Там же. С. 24.
[104] *Паллас П. С.*, 1773. С. 157.
[105] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 10.
[106] *Янгузин Р. З.*, 1998. С. 41.
[107] *Бикбулатов Н. В., Мурзабулатов М. В.* Земледелие зауральских башкир в XIX – начале XX в. // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 100.
[108] Путешествие в восточные страны Плано Карпини и Рубрука. М., 1957. С. 95, 97.
[109] *Тизенгаузен В. Г.* Сборник материалов, относящихся к истории Золотой Орды. Т. I. М.; Л., 1884. С. 282–283, 291–292, 304.
[110] *Радлов В. В.* Из Сибири. М., 1989. С. 490.
[111] *Паллас П. С.*, 1786. С. 65.
[112] *Арнольдов В. А.* Санитарно-бытовой очерк жизни башкир юго-восточной части Стерлитамакского уезда Уфимской губернии // Дневник Общества врачей при Императорском Казанском университете. № 4. Казань, 1894. С. 227.
[113] *Сабанеев Л. П.* Очерки Зауралья и степное хозяйство на башкирских землях. М., 1873. С. 60.
[114] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 12.
[115] Записка о хлебопашестве. СПб., 1842. С. 16.
[116] Там же. С. 55.
[117] Башкирия в русской литературе (далее – БРЛ). Т. 4. Уфа, 1997. С. 334.
[118] Полевой дневник Н. В. Бикбулатова № 1. 1971 г. // НА УНЦ РАН.
[119] *Рычков П. И.*, 1767. С. 6–7.
[120] *Янгузин Р. З.*, 1998. С. 82–83.
[121] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 11.
[122] Там же. С. 55.
[123] Там же. С. 57.

[124] Там же. С. 11.
[125] *Асфандияров А. З.*, 2005. С. 121.
[126] Там же. С. 122.
[127] *Янгузин Р. З.*, 1998. С. 77.
[128] *Асфандияров А. З.*, 2005. С. 123.
[129] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 12–13.
[130] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 116.
[131] Там же. С. 117.
[132] Там же. С. 332.
[133] *Черемшанский В. М.* Описание Оренбургской губернии в хозяйственном, статистическом, этнографическом и промышленном отношении. Уфа, 1859. С. 233.
[134] История Башкортостана..., 2006. С. 193.
[135] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 336–337.
[136] *Бикбулатов Н. В., Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Земледелие // Башкиры: Этническая история и традиционная культура. Уфа, 2002. С. 81.
[137] *Асфандияров А. З.*, 2005. С. 124.
[138] *Бикбулатов Н. В., Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия... С. 81.
[139] МИБ. Т. V. М., 1960. С. 16.
[140] *Бикбулатов Н. В.* Системы земледелия башкир в XIX – начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX в. М., 1979. С. 40–42.
[141] Там же. С. 41.
[142] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 317.
[143] *Бикбулатов Н. В.*, 1979. С. 41.
[144] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 319.
[145] *Бикбулатов Н. В.*, 1979. С. 41.
[146] *Соммье С.* Обашкирах / Пер. О. Н. Олениной; Подред. Д. П. Никольского // Записки УрОЛЕ. Т. 13. Вып. 1. Екатеринбург, 1891–1892. С. 29.
[147] *Бикбулатов Н. В.*, 1979. С. 42.
[148] *Злобин С. П.* По Башкирии // БРЛ. Т. 4. Уфа, 1997. С. 152.
[149] *Бикбулатов Н. В., Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия... С. 77.
[150] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 318.
[151] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 11.
[152] *Игнатович А. Л.*, 1862. С. 45.
[153] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 185.
[154] История Башкортостана..., 2006. С. 198.
[155] Там же. С. 195.
[156] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 79.
[157] МИБ. Т. V. С. 403–407.
[158] Обзор Уфимской губернии в сельскохозяйственном отношении за 1898–1899 гг. Уфа, 1899. С. 3.
[159] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 193.
[160] Цитируется по книге: *Асфандияров А. З.* История сел и деревень Башкортостана. Уфа, 1998. Кн. 2–3. С. 197.
[161] *Чувьюров А. А.* Повести о происхождении картофеля в старообрядческих рукописных сборниках // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 112; *Головкин Б. Н.* Исконно русская кухня. М., 2007. С. 12.
[162] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1978 г. в с. Юлуково Гафурийского района от Абубакира Якшибаева, 1900 г. р.
[163] *Асфандияров А. З.*, 1998. С. 198.
[164] *Асфандияров А. З.*, 2005. С. 126.
[165] *Асфандияров А. З.*, 1998. С. 198.
[166] *Никольский Д. П.* Из поездок по Башкирии // Уфимские губернские ведомости. 1890. № 34, 38.
[167] *Черемшанский В. М.*, 1859. С. 233.
[168] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 335.
[169] Обзор Уфимской губернии..., 1899. С. 3.
[170] Полевые археологические материалы В. В. Овсянникова, 2006 г., Иглинский район. *Мажитов Н. А.* Бахмутинская культура. М., 1968. С. 107–108.
[171] *Илимбетов Ф. Ф.* Пчеловодство у северо-восточных башкир // АЭБ. Т. V. Уфа, 1973. С. 132.
[172] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Пчеловодство, охота, рыболовство // Башкиры: Этническая история и традиционная культура. Уфа, 2002. С. 61.
[173] *Руденко С. И.*, 1955. С. 96.
[174] Там же. С. 97.
[175] МИБ. Т. III. С. 487.
[176] *Рычков П. И.*, 1887. С. 14.
[177] *Рычков Н. П.*, 1770. С. 135.
[178] *Руденко С. И.*, 1955. С. 96.

[179] *Паллас П. С.*, 1786. С. 22.
[180] *Небольсин П. И.* Рассказы проезжего. СПб., 1854. С. 257–258.
[181] Там же. С. 257.
[182] Там же. С. 258.
[183] *Черемшанский В. М.*, 1859. С. 372–374.
[184] Очерки по истории Башкирской АССР, 1959. С. 13.
[185] Полевые материалы автора; записано в Бурзянском, Белорецком, Баймакском районах.
[186] *Руденко С. И.*, 1955. С. 100, 103.
[187] *Асфандияров А. З.* История сел и деревень Башкортостана. Кн. 1. Уфа, 1997; *Он же.* История сел и деревень Башкортостана. Кн. 2–3. Уфа, 1998.
[188] Крестьянское хозяйство Уфимской губернии. Уфа, 1914. С. 582–907.
[189] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Пчеловодство... С. 65.
[190] Крестьянское хозяйство..., 1914. С. 582–907.
[191] *Асфандияров А. З.*, 2005. С. 131.
[192] *Игнатович А. Л.*, 1862. С. 51.
[193] *Атнагулов С. С.* Башкирия. М.; Л., 1925. С. 25.
[194] *Маслов М. Д., Цветаев А. А.*, 1965. С. 38.
[195] *Черемшанский В. М.*, 1859. С. 142–143.
[196] Экспедиция материалдары–2003: Йылайыр районы. Өфө, 2006. С. 49.
[197] Башкорт халык ижады: Йола фольклоры (далее – БХИ). Т. I. Өфө, 1995. С. 249–250.
[198] Выше гор – только люди (Бурзянский район). Уфа, 2005. С. 10.
[199] БНГ. Т. 1. С. 300.
[200] Полевые материалы С. Н. Шитовой; записано в 1971 г. в д. Кулканово Гафурийского района.
[201] БНГ. Т. 1. С. 276.
[202] Там же. С. 153–154.
[203] *Валеев Д. Ж.* Нравственная культура башкирского народа: прошлое и настоящее. Уфа, 1989. С. 59.
[204] *Руденко С. И.*, 1955. С. 80.
[205] Там же. С. 82.
[206] *Татищев В. Н.* История Российская. Т. I. Ч. 1. М.; Л., 1962. С. 237–238, 252, 428.
[207] Сборник статистических сведений по Уфимской губернии..., 1899. С. 735.
[208] *Руденко С. И.*, 1955. С. 78, 87.
[209] Там же. С. 85–87.
[210] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 4–5.
[211] *Руденко С. И.*, 1955. С. 67.
[212] Там же. С. 81.
[213] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Пчеловодство... С. 70.
[214] *Шитова С. Н.* Сибирские таежные черты в материальной культуре и хозяйстве башкир // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 49–97.
[215] *Потапов Л. П.* Пережитки культа медведя у алтайских турок // Этнограф-исследователь. 1928. № 4–5 и др. работы.
[216] Полевые материалы автора; записано в 2005 г. в д. Сашык Кугарчинского района от Ф. А. Хасанова, 1927 г. р.
[217] БНГ. Т. 1. С. 178.
[218] Полевые материалы автора; записано в Кугарчинском, Учалинском районах.
[219] Полевые материалы автора; записано в Аургазинском, Иглинском, Баймакском, Гафурийском, Давлекановском районах.
[220] МИБ. Т. I. С. 14.
[221] *Черемшанский В. М.*, 1859. С. 459.
[222] *Бергхольц Л.* Горные башкиры-катайцы // ЭО. 1893. № 3. С. 79.
[223] Цитируется по работе: *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Пчеловодство... С. 72.
[224] *Казанцев Н.*, 1866. С. 45.
[225] Книга Большому чертежу. СПб., 1838. С. 152.
[226] *Шитова С. Н.* Традиционные хозяйственные занятия: Пчеловодство... С. 73.
[227] БНГ. Т. 1. С. 244.
[228] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 3–4.
[229] *Казанцев Н.*, 1866. С. 45.
[230] *Игнатович А. Л.*, 1862. С. 32.
[231] БХИ. Т. I. С. 247–249.
[232] *Руденко С. И.*, 1955. С. 90.
[233] *Шитова С. Н.*, 1976. С. 79.
[234] Там же. С. 82.
[235] *Бергхольц Л.*, 1893. С. 80.
[236] Там же. С. 82.
[237] Башкирские сказки и легенды. Уфа, 1996. С. 7.
[238] БНГ. Т. 1. С. 492.

[239] *Паллас П. С.*, 1786.

[240] *Лепехин И. И.* Дневные записки путешествия доктора и академии наук адъюнкта Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства в 1768—1769 гг. Ч. I. СПб., 1775. С. 195; *Он же*, 1802. С. 253, 265.

[241] *Георги И. Г.*, 1799. С. 98.

[242] *Соммье С.*, 1891—1892. С. 30.

[243] *Бикбулатов Н. В.* Общие сведения о башкирах // Башкиры: Этническая история и традиционная культура. Уфа, 2002. С. 6.

[244] *Ахмедов Р. Б.* Слово о реках, озерах и травах. Уфа, 1980. С. 305.

[245] *Муллагулов М. Г.* Собирательство и рыболовство у башкир. Уфа, 2007. С. 46.

[246] Там же. С. 19.

[247] *Никольский Д. П.* Башкиры. Этнографическое и санитарно-антропологическое исследование. СПб., 1899. С. 109.

[248] Цитируется по книге: *Валиди З.* История башкир..., Уфа, 1994. С. 14—16. Башк.

[249] История Башкортостана..., 2006. С. 181.

[250] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 290.

[251] Мензелинская ярмарка 1872 г. и ее статистическое исследование. Б. м., б. г. С. 14—15.

[252] История Уфы. Уфа, 1981. С. 28.

[253] Там же. С. 47.

[254] МИБ. Т. III. С. 536—537.

[255] *Рычков П. И.*, 1887. С. 202.

[256] МИБ. Т. III. С. 509.

[257] Ведомость о ценах на продукты питания и фураж в Оренбургской губернии в последней четверти XVIII в. // МИБ. Т. V. М., 1960. С. 613—666.

[258] *Асфандияров А. З.*, 2005. С. 132.

[259] Там же. С. 132.

[260] Там же. С. 133.

[261] *Варадинов Н.*, 1859. С. 163

[262] *Попов Н. С.* Хозяйственное описание Пермской губернии по гражданскому и естественному ее состоянию в отношении к земледелию, многочисленным рудным заводам, промышленности и домоводству. СПб., 1823. С. 20.

[263] *Паллас П. С.*, 1773. С. 347.

[264] История Уфы, 1981. С. 18.

[265] История Башкортостана..., 2006. С. 43.

[266] Цитируется по книге: *Янгузин Р. З.*, 2002. С. 69.

[267] История Уфы, 1981. С. 193.

[268] История Башкортостана..., 2006. С. 187.

[269] Оренбургские губернские ведомости. 1860. № 10.

[270] *Атнагулов С. С.*, 1925. С. 40.

[271] *Бергхольц Л.*, 1893. С. 78.

[272] Мензелинская ярмарка 1872 г. С. 14.

[273] Ярмарки. К истории ярмарок вообще и к статистике ярмарок в Уфимской губернии. Уфа, 1884. С. 33.

[274] История Башкортостана..., 2006. С. 188.

[275] *Рыбаков С. Г.* По Уралу, среди башкир // Бельские просторы. 2007. № 6. С. 78.

[276] *Злобин С. П.* По Башкирии... С. 157—158.

[277] Ярмарки... С. 72.

[278] *Самородов Д. П.* Становление и развитие системы стационарной торговли в дореволюционной Башкирии (эпоха капитализма). М., 2001. С. 24—25, 27, 30.

[279] История Башкортостана..., 2006. С. 187.

[280] Цитируется по книге: История Башкортостана..., 2006. С. 188.

[281] Там же. С. 202.

[282] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 360.

[283] Там же. С. 361.

[284] Обзор Уфимской губернии за 1890 г. Уфа, 1891. С. 7—9; Отчет о ходе торговли в Нижегородской ярмарке в 1902 г. Н. Новгород, 1903. С. 43, 46, 48.

[285] *Усманов Х. Ф.*, 1981. С. 302.

[286] Там же. С. 299.

[287] Полевые материалы автора; записано в 2005 г. в с. Нигаматово Баймакского района от Н. А. Гайсиной, 1959 г. р.

[288] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1978 г. в с. Юлуково Гафурийского района от Абубакира Якшибаева, 1900 г. р.

[289] Ваҡыт. 1907. № 209.

[290] *Нефедов Ф. Д.* На кумысе // В горах и степях Башкирии. Уфа, 1988. С. 120.

[291] Доклад губернской управы о санитарном надзоре за кумысными и кумысолечебными заведениями в Уфимской губернии. Уфа, 1903. С. 4—5.

ТРАДИЦИОННАЯ БАШКИРСКАЯ КУХНЯ



Традиционная кухня башкир с древности основывалась на сочетании мясных и молочных продуктов, в той или иной степени ее дополняли продукты растительного происхождения. В башкирской народной кулинарии почти в каждом сложносоставном блюде один из продуктов был доминирующим, поэтому традиционную кухню целесообразно рассматривать, исходя из основных определяющих компонентов.

МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

В питании башкир-скотоводов молочная пища издавна занимала главенствующее место. С веками у них сложилась отработанная система переработки молока и молочных продуктов (*схема № 1*). Башкиры употребляли преимущественно коровье молоко (*һыйыр һөтө, һөт*). Свежее молоко добавляли в чай, использовали для детского питания; чтобы молоко дольше не скисало, его кипятили. Значительная часть молока шла на приготовление заквашенных продуктов, которые способствовали лучшему усвоению жирной мясной пищи, характерной для скотоводов[1], к тому же в таком виде молоко легче было сохранить в теплое время года.

В тех хозяйствах, где имелись козы, козье молоко (*кәзә һөтө*) употреблялось в пищу наряду с коровьим; оно считалось особенно полезным для детского и лечебного питания, поскольку было богато питательными элементами*. Из козьего молока сбивали масло (*май, аҡ май*); иногда его заквашивали, получая напиток типа кумыса (*кәзә ҡымыҙы*). Овечье молоко (*һарыҡ һөтө*) употребляли в пищу в исключительных случаях — например, в голодные годы. Незначительная доля в объеме молочных продуктов козьего, и особенно овечьего, молока объясняет появление в этнографической литературе высказываний, будто «овец и коз башкиры... не доят, поэтому молоко этих животных никогда не используют»[2]. Данные о применении овечьего молока в свежем или переработанном виде, при недостатке коровьего и козьего, были получены нами от пожилых информаторов в деревнях Альшеевского, Баймакского, Абзелиловского и других районов. П. Л. Юдин, описывая в XIX в. быт южных башкир, отмечал, что они иногда готовили сыр-крут из овечьего молока[3].

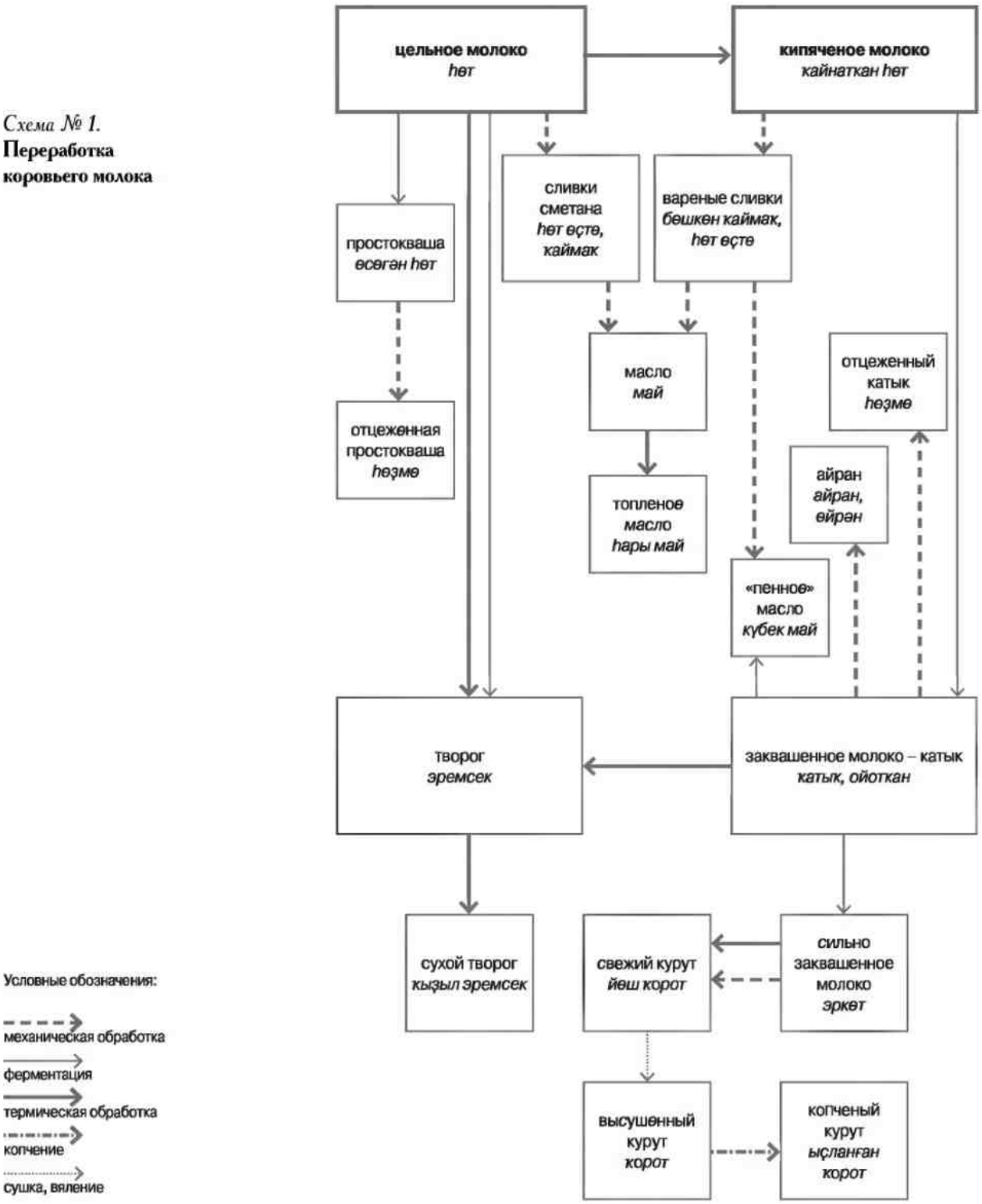
Степные башкиры, державшие верблюдов, включали в рацион питания молоко верблюдиц (*дөйә һөтө*); его добавляли в чай, с отстоявшегося молока собирали густые сливки, которые использовали для приготовления других молочных кушаний.

Кобылье молоко (*бейә һөтө*) исключительно шло на приготовление кумыса; башкиры любили этот целебный, освежающий и бодрящий кисломолочный напиток.

---

* Козье молоко богато жиром, кальцием, фосфором, витаминами группы В, С и А; минеральные вещества и витамины находятся в нем в идеальном соотношении и в хорошо усваиваемой форме.

Схема № 1.
Переработка коровьего молока



В пищевой культуре башкир, как и других кочевых и полукочевых тюркских и монгольских скотоводческих народов Евразии (казахов, каракалпаков, киргизов, кочевых узбеков, тувинцев, хакасов, якутов, калмыков, бурят, монголов), молочные кушанья имели первостепенное значение. Многовековой опыт разведения различных домашних животных способ-



Дойка коровы.
Фото С. Н. Шитовой

ствовал выработке у этих народов множества сходных способов переработки молока (*таблица № 1*).

Говоря о древности молочных кушаний и напитков у скотоводов, отметим, что уже ранние кочевники умели готовить из молока сыр (остатки этого продукта найдены в Пазырыкских курганах Алтая) и кумыс[4]. Гуннам на рубеже нашей эры были знакомы многие способы переработки молока. Н. Я. Бичурин (Иакинф) отмечал, что «хунны... обыкновенно питаются мясом скота, пьют его молоко»[5]. Рашид ад-Дин писал об употреблении кочевниками кумыса из козьего молока, замечая, что последнее



Башкирка с деревянным подойником.
Баймакский р-н, д. Аминево.
Фото С. Н. Шитовой, 1962 г.

Таблица № 1.

Молочные продукты и напитки в традиционном питании некоторых тюркских и монгольских народов

«+» — блюдо (напиток) присутствует
«—» — блюдо (напиток) отсутствует
«?» — нет сведений
«+ —» — присутствует редко

Народы / Кушанья, напитки		Тюркская гру						
			Урало-Поволжье			Средняя, Центральная		
		древние тюрки	башкиры	татары	чуваши	узбеки	каракалпаки	уйгуры
Цельномолочные кушанья	сливки	+	+ *каймак*	+ *каймак*	+ *хăйма*	+ *каймак*	+ *каймак*	+ *каймак*
	масло сливочное	+	+ *май*	+ *май*	+	+ *ĕг*	+ *май*	+
Кисломолочная ферментация	закваш-е молоко	+ *катыг*	+ *катык, ойотҡан*	+ *катык*	+ *турăх*	+ *къатыкъ, катык*	+ *к(ъ)тыкъ*	+ *кетык, каты(и)к*
	кумыс	+	+ *кымыз*	+ *кымыз*	+ *кăмăс* у низовых, оренбурских, башкирских чувашей	+ *кумыс* у полукочевых	+ *кымыз*	?
Кисломолочная ферментация с сепарацией	«пенное» масло	?	+ *кубек май, ак май*	+ *ак май*	+	+	?	+
	айран	+	+ *айран*	+ *эйрэн*	+ *уйран, турăх уйранĕ*	+ *айран*	+ *айран*	+ *айран*
	отжатый катык	?	+ *һөзмә*	+ *сөзмә*	+	+ *сузма(е)*	+ *сузбе*	+
	белый творог	+	+ *эремсек*	+ *эремчек*	+	+ *иримчик*	+	+
	красный творог	?	+ *кызыл эремсек, әжегәй*	+ *кызыл эремчек*	?	+	+	+
	сухой сыр	+	+ *жорот*	+ *корт*	+ *чăкăт* (сырки)	+ *курут, курт*	+ *курт*	+ *кур(у)т*
	топленое масло	+	+ *һары май*	+ *сары май*	+	+	+ *сары май*	+
	молочная водка	+ — отдельные упомин.	+ — *арăкы* отдельные упомин.	+ — *арăкы* отдельные упомин.	—	—	—	—

ппа алтайской языковой семьи									Монгольская группа алтайской языковой семьи		
Азия		Казахстан	Северный Кавказ		Алтай, Сибирь				Забайкалье	Поволжье	Монголия
туркмены	киргизы	казахи	кабар-динцы, балкарцы	ногайцы	тувинцы	алтайцы	хакасы	якуты	буряты	калмыки	монголы
+ *гаймак*	+ *каймак*	+ *қаймақ*	+ *къаймак*	+	+	+ *каймак*	+ *каймак*	+	+	+	+
+	+ *май*	+ *май*	+	+	+	+	+	+	+	+	+
+ *гатыг(к)*	+ *катык*	+ *қатық*	+	+	+	+	+	+	+	+	+
?	+ *кымыз*	+ *қымыз*	+ *кымыс до XVIII в.*	+ *кумыс*	+ *кумыс*	+ *кумыс*	+ *кумыс, хымыс*	+ *кумыс*	+ *кумыс*	+ *кумыс*	+ *кумыс*
?	+	+	+	+	+	?	?	+	+	+	+
+ *айран*	+ *айран, чалап*	+ *айран*	+ *айран*	+ *айран*	+	+ *айран, айрак*	+ *айран*	+	+ *арьян, айрак*	+ *арьян*	+ *айраг*
+ *сузме*	+ *сюзмĕ*	+	+ *сюзме*	?	?	?	?	?	+	+	+
+ *иримшик*	+	+ *ірімшік*	+	+	+	+	+ *эрмек, иримчик*	+	+ *ээрмек*	+	+
+	+	+	+	?	+ *эжигей*	+ *эдьгей, эвегей*	+ *эчéгей*	+	+ *эвэгей, эвэгей*	+	+ *эвигай, эвгий*
+ *гурт*	*курут, курт*	+ *курт*	+	+	+ *курут*	+ *курут, крут*	+ *хурут*	+ редко	+ *хуруут, бислаг*	+ *хурсун*	+ *хурц(у)л(т), хурса*
+	+ *сары май*	+ *сары май*	+	+	+	+	+	+	+ *шара*	+	+ *шар тос*
–	+ *арак*	+ *арак, арака* отдельные группы	?	+ *арака*	+ *арага, арака*	+ *арак, аракы*	+ *арыкы, арчы*	+ *арчи* не все	+ *архи, арака*	+ *арыки, арака*	+ *архи, арека, тарасун*

чаще случается в семьях бедняков[6]. Технология переработки молока совершенствовалась в золотоордынское время. Упоминания о кумысе и заквашенном молоке можно обнаружить в «Сокровенном сказании»[7], трудах Плано Карпини, Рубрука[8] и других средневековых авторов.

В Башкортостане на огромном пространстве в пределах бывшей Ногайской дороги наблюдается большое сходство в ассортименте и названиях



Доение кобылиц на летовке.
Юго-восточное Зауралье.
Фото М. Дьюлы, 1909 г.

молочных кушаний, в опыте их переработки, что, несомненно, свидетельствует о древности многих блюд и напитков, об общности пищевых традиций у различных родовых подразделений башкир.

Молочные продукты обычно хранили в кухонной части жилища, в амбарах (*келәт*) и летних кухнях — аласыках (*аласык, усаҡлык, ҡазанлык*). В конце XIX в. бревенчатые амбары и деревянные аласыки были распространены преимущественно в западных и центральных районах Башкортостана; на юге и юго-востоке встречались хозяйственные постройки из камня-плитняка (*таш келәт*)[9].



Доение кобылицы.
Юго-восточное Зауралье.
Фото С. И. Руденко, начало XX в.
Из фондов Российского этнографического музея (г. Санкт-Петербург)

Молоко и мясо в теплое время года держали в постройках, сооруженных над ручьями с ключевой водой, в специальных ямах, в погребах со снегом (*ҡар баҙы*) или в подполе (*баҙ, мөгәрәп*). Для устройства ледников ранней весной в яму заблаговременно сгребали снег, крупные куски льда и засыпали их соломой. Поверх соломы укладывали слой снега, перемешанного с опилками, и тщательно утрамбовывали; крышку ледника



Чаепитие у летней кухни.
Фото С. Н. Шитовой, 1981 г.

накрывали войлоком, препятствовавшим проникновению в яму теплого воздуха. По сообщениям информаторов, таким «холодильником» можно было пользоваться целое лето[10].

Из молока посредством термической, механической и ферментационной обработки готовили сливки, сметану, масло, заквашенное молоко, сухой сыр, различные виды творога. Некоторые из этих продуктов служили основой для получения новых блюд.

На молоке варили каши и супы, молочные продукты добавляли в тесто. Иногда свеженадоенное коровье молоко томили на медленном огне или



Сооружение над погребом из плетня, обмазанного глиной.
Фото С. Н. Шитовой, 1963 г.

ставили на ночь в протопленную печь, чтобы получить топленое молоко. Готовый продукт имел кремовый цвет и приятный вкус; такое молоко долго не прокисало, что особенно было важно летом.

С отстоявшегося сырого или с кипяченого молока собирали сливки (*һөт өçтө, ҡаймаҡ*). Сливки, полученные с кипяченого или топленого молока, назывались «вареными» — *бешкән ҡаймаҡ*. Для них вскипевшее молоко переливали для отстаивания в деревянные чаши (*ашлау, аяҡ, табаҡ*) или корыта (*ялғаш*), в плотные короба из коры (*ҡулаша*) или глиняную посуду и ставили в прохладное место. На следующий день с поверхности снимали загустевший слой сливок. Иногда для получения сливок молоко отстаивали в посуде, имеющей закрытое отверстие в дне. Примерно через день пробку вынимали, сливали жидкую часть молока, а со стенок и дна сосуда собирали густые сливки. Еще один вид вареных сливок подавали как угощение к чаю. В процессе их приготовления жирное молоко или молоко, смешанное со сливками, томили на огне, периодически помешивая половником, вспенивали, приподнимая и вновь выливая в котел. Когда молоко остывало, на поверхности собирался пористый слой, по цвету и консистенции напоминающий масло.

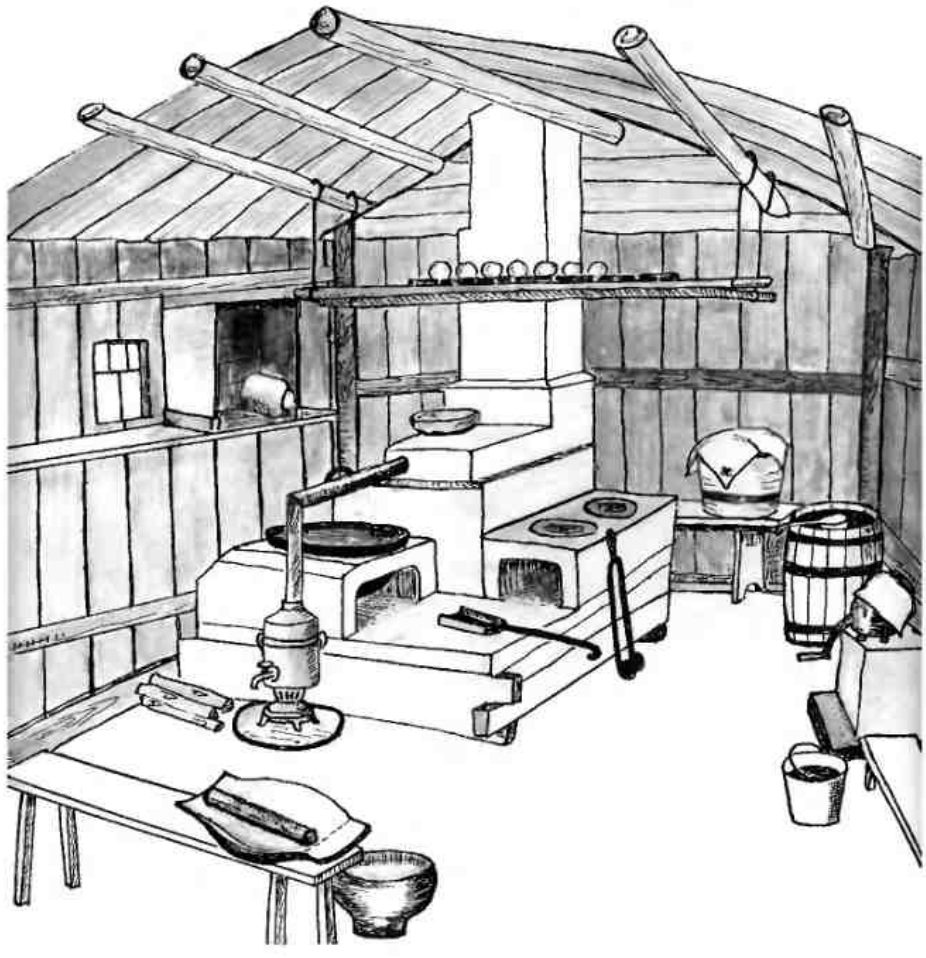


Старинная бревенчатая клеть.
Рис. М. Д. Кузнецова, 1970 г.

Сливки с некипяченого молока — *ҡаймаҡ* (*сей ҡаймаҡ*) получали также после отстаивания. Через несколько дней жидковатые пресные сливки становились гуще, кислее и естественным образом превращались в сметану. Иногда хозяйки специально готовили сметану, для чего в остывшие вершки, собранные с кипяченого жирного молока, добавляли немного закваски — сметану предыдущей выработки или кислые сливки, тщательно перемешивали и выдерживали некоторое время в тепле.

С появлением сепараторов сливки стали получать с их помощью, используя в качестве исходного продукта свежее коровье молоко. В некоторых аулах механические сепараторы были известны еще до революции. Электрические аппараты массово вошли в быт башкирской деревни во второй половине XX в.

Сливки и сметану подавали как угощение к чаю, причем больше ценились свежие сливки, чем кисловатая сметана. Чтобы сливки, собран-



Интерьер летней кухни с печью и казаном, объединенными в общей конструкции.
Гафурийский р-н, д. Кулканово. Рис. Н. В. Александрова, 1971 г.

ные с поверхности некипяченого молока, дольше не портились, их немного подогревали, не доводя до кипения, а затем выносили на холод. Сливки и сметану использовали для заправки крупяных похлебок или молочных супов; со свежими сливками размешивали обычный или сухой творог, курут, отцеженный катык, сузьму. С добавлением сливок делали омлет, их использовали при приготовлении сдобного теста.

Большое количество сливок и сметаны перерабатывалось в масло. Для обозначения масла, сбитого из одних сливок, наряду с основным названием — *май*, употреблялись термины *аҡ май* (белое масло), *ҡаймаҡ майы* (масло из сливок); встречались названия *һөт майы* (масло из молока), *һары май* (желтое масло); жидковатое масло называли *тугыган май* или *тугыгас май*.

Существовали различные способы приготовления масла. Его сбивали из сливок, полученных как с сырого, так и с кипяченого молока. Южные и юго-восточные башкиры традиционно предпочитали делать масло из вареных сливок. К одному из наиболее древних способов получения масла, известному многим скотоводам Евразии, относится сбивание продукта в кожаной посуде. Для этой цели башкиры использовали удлиненные сосуды из кожи ног крупного животного (*ботлоҡ*, *ҡуллыҡ*, *ҡулсаҡ*);

в некоторых районах имелась утварь, изготовленная из кожи шеи верблюда (*дөйә муйыны*)[11]. В кожаных сосудах масло сбивали посредством длительного энергичного встряхивания или раскачивания.

Одним из повсеместно распространенных способов получения сливочного масла было сбивание в удлиненной цилиндрической долбленой маслобойке (*көбө, гөбө, көбөсәк*). Чаще использовали сосуды высотой 60—70 см, с диаметром дна 20—25 см. В таком сосуде масло сбивали стоя, с помощью деревянной пахталки — *бешкәк* с резным кружком с отверстиями, реже с крестовиной у основания. На юго-востоке масло чаще сбивали сидя, поставив сосуд рядом с собой на лавку или нары — *урындыҡ*; высота таких маслобоек — *күнәсек* не превышала 45 см[12].

Иногда масло сбивали в небольших горизонтальных (ромбовидных или цилиндрических) бочонках, внутри которых находилась крестовина, приводимая в движение с помощью ручки.



Маслобойка с ручкой.
Фото С. Н. Шитовой

На летовках масло делали часто и понемногу, сбивая его в чаше ложкой, деревянной лопаточкой или вырезанной из корневища веселкой.

Для отвердевания сливочное масло опускали в холодную ключевую воду и формовали в виде колобков; их хранили в прохладном месте и использовали в пищу по мере необходимости. В некоторых приуральских и горно-лесных районах, чтобы увеличить срок хранения, сливочное масло в процессе приготовления слегка подсаливали.

Ценилось масло, приготовленное из свежих сливок в мае — начале июня (в пору цветения желтых цветов) — *сәскә майы* (цветочное масло), *һары май* (желтое масло), *дауа майы* (лечебное масло). Считалось, что такое масло легче усваивается и более полезно для организма[13].

Кроме обычного сливочного масла, готовили также масло из смеси сливок (сметаны) и заквашенного молока (катыка). Его сбивали в высоких узких деревянных сосудах (*айран күнәге, көбөсәк*), реже в чашах, до появления на поверхности густой жирной массы, которую ложкой перекладывали в отдельную посуду. Готовое масло было легким, воздушным, беловатого цвета, отсюда и его название *күбек май* (пенное масло) или *аҡ май* (белое масло); встречались также термины *айран майы, гөбө майы, ҡаймаҡ майы* и др. После сбивания такого масла оставалась вкусная и питательная пахта (*айран, ҡаймаҡ айраны, май һыуы*). В центральных и юго-западных аулах подобное кисловатое масло являлось повседневной пищей. В большинстве южных районов его готовили реже и подавали со свежевыпеченными лепешками. Масло, сбитое с добавлением катыка или кислой сметаны, плохо хранилось, поэтому его готовили понемногу. На крайнем юге и в Зауралье кислое масло сбивали большей частью весной, когда молока было еще недостаточно. В XIX — начале XX в. *күбек май* предпочитали делать там, где было мало коров[14].

Сливочное масло использовалось во множестве блюд. Наряду со сливками и сметаной его добавляли в пресное тесто, клали в каши, постные супы. На масле жарили лепешки, блины, обжаривали зерна пшеницы и ячменя.

Летом вкус сливочного масла разнообразили, добавляя ягоды (*еләкле май*) или черемуховую муку (*муйыллы май*); иногда в горшках или банках чередовали слой масла со слоем ягод.

Впрок сливочное масло сохраняли в перетопленном виде (*һары май, иретелгән май*). Сбитое из сливок масло, подсолив, чтобы не прогоркло, хранили в деревянных кадках. Собрав достаточное количество масла, его перетапливали в казане. Топленое масло хорошо сохранялось и его заготавливали на зиму в больших количествах. Осадок от перетопки масла —

төпрә (*май төбө*) добавляли в сдобное тесто; с ним перемешивали толокно или муку, получая питательное кушанье — *боламыҡ*.

Издавна башкирам были известны консервирующие свойства топленого масла. Чтобы сохранить ягоды, их смешивали с топленым маслом, получая своеобразное лакомство. Чаще подобным образом заготавливали вишню — *сейәле май* (*майланған сейә*); иногда — смородину (*ҡарағатлы май*), костянику (*бөрлөгәнле май*) и другие ягоды. К гостевым трапезам сливочное масло перемешивали с медом (*баллы май*) или красным творогом (*майлы тура*).

Заквашивая коровье молоко особым образом, получали продукт типа варенца. На юго-востоке республики и в горно-лесных областях для обозначения этого кисломолочного продукта чаще применяются термины *ойотҡан* или *ойотҡо*; в ряде юго-западных, центральных и южных деревень — *ҡатыҡ*. Название *ҡатыҡ в* башкирском языке закрепилось как основное, оно используется в официальной кулинарии, пищевой промышленности, в современном быту сельского и городского населения.

Катык готовили и готовят как из цельного, так и снятого молока, в качестве закваски применяют катык предыдущей выработки или пахту, оставшуюся после сбивания кислого масла. Названия закваски катыка также различаются территориально — *ойотҡо* (Аургазинский, Гафурийский, Ишимбайский, Архангельский, Бурзянский районы), *ойотмыс*, *ойотҡолоҡ* (Белорецкий район), *ойотҡан*, *ойотмос* (Баймакский район), *ойотҡос* (Бурзянский район), *ойомос*, *ойотмос* (Кугарчинский, Зианчуринский районы), *ҡатыу*, *ҡатыулыҡ* (юго-западные районы, бассейн Демы) и др.

В процессе приготовления катыка свежее молоко некоторое время кипятили на медленном огне или томили в печи, затем остужали до 30—40 °, добавляли закваску (примерно ковш на ведро), тщательно перемешивали, закрывали крышкой, укутывали и оставляли на 6—8 часов в теплом месте для созревания. Посуду с молоком было нежелательно открывать, встряхивать. После того как на поверхности молока появлялась сыворотка, продукт выносили на холод или опускали в погреб. Постояв некоторое время, катык приобретал плотную консистенцию и долгое время сохранялся, не теряя вкусовых качеств. Хранили катык в деревянных кадках и ведрах (*көбө*, *гөбө*, *силәк*). Иногда для улучшения ферментации в молоко опускали кусочек ржаного хлеба или деревянную ложку. Кое-где на юго-западе (Давлекановский, Чишминский районы) предпочитали заквашивать не кипяченое, а сырое молоко; некоторые хозяйки готовили катык из топленого молока. Скисшее без закваски молоко называли «сырой катык» — *сей ҡатыҡ* (*сейғатыҡ*).

Свежеприготовленный катык (*сөсө ҡатыҡ*) употребляли в пищу с хлебом (лепешками), как самостоятельное кушанье. Спустя несколько дней катык становился кисловатым — *әсе ҡатыҡ* (*әсеғатыҡ*), а примерно через неделю приобретал острый вкус. Кислый катык чаще использовали для айрана, наиболее выдержанный — для заправки жирных мясных бульонов и супов. «Катык доставляет башкирам очень ценную пищу: утоляет жажду и, употребляемый в пищу с хлебом, служит для насыщения; башкиры говорят, что катык здесь заменяет мясную пищу», — отмечалось в одном из источников XIX в.[15] Этот кисломолочный продукт, ввиду плотной и густой консистенции, в рационе питания башкир занимает промежуточное положение между напитками и молочными блюдами.

Кисломолочный варенец присутствует в кухне многих народов. А под термином *ҡатыҡ* он распространен в Поволжско-Приуральском регионе,

Казахстане, на Южном Алтае и в некоторых других сопредельных территориях.

Густой катык, приготовленный из жирного молока, иногда отжимали в холщовом мешочке или откидывали на сито для получения сузьмы (*һөҙмә, һөҙмәс, сөҙмә*). В некоторых районах (Стерлибашевском, Мелеузовском, Баймакском) сузьмой называли откинутую простоквашу из цельного сырого молока или густой охлажденный катык. Традиция приготовления сузьмы прослеживается у приуральских и некоторых горнолесных башкир. Перед употреблением ее перемешивали со сливками или сметаной, добавляли по вкусу сахар или соль. Некоторые хозяйки для приготовления сузьмы использовали топленое молоко, в которое (как и в случае с катыком) вместе с закваской иногда опускали кусочек ржаного хлеба или деревянную ложку, укутывали и оставляли в тепле примерно на сутки, затем процеживали, разводили свежим молоком или сливками, добавляли немного сахара. В результате получался нежный молочный продукт, по вкусу и консистенции напоминающий насыщенную сметану.



Приготовление курута.
Баймакский р-н, д. Юмашево.
Фото С. Н. Шитовой, 1964 г.

Для приготовления творожистого сырного продукта — курута (*ҡорот, ҡорт*) молоко квасили в многоведерной кадке (*көбө, гөбө, сапсаҡ, тәпән*), которую иногда предварительно окуривали дымом. Время от времени, по мере скисания, удаляли накопившуюся сыворотку и подливали снятое молоко, иногда в эту же кадку сливали излишки катыка. В «Медико-топографическом описании Оренбургской губернии» Н. Литуновского есть упоминание, что в отдельных случаях готовили курут «из снятого молока овец, верблюдиц, редко кобыл»[16]. Выдержанную и сильно заквашенную молочную заготовку (*эркет, ойотҡо*), предназначенную для курута, перекладывали в большой казан и, помешивая, кипятили на медленном огне довольно продолжительное время, снимая появляющуюся на поверхности пену и удаляя сыворотку. Загустевшую творожную массу остужали, перекладывали в холщовый мешок (*тоҡсай, ҡапсыҡ*) и подвешивали в летней кухне или в клети, чтобы стекла жидкость — *эркет һыу*. Иногда курут процеживали в специальной корзине, сплетенной из черемуховых или ивовых прутьев (*ҡорот кәрзинкәһе*), на дно которой настилали редкую ткань. Горячую массу процеживать было нежелательно, так как в этом случае выход готового продукта был намного меньше. Сыворотку



Процеживание курута.
Баймакский р-н, д. 2-е Иткулово.
Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.

от курута добавляли в тесто, пили как лечебное средство, использовали для мытья волос или поили ею домашних животных.

Примерно через сутки отжатую гущу тщательно перемешивали, добавляли по вкусу соль (в отдельных случаях топленое масло) и формовали колобки диаметром от 5 до 10 см или овальные хлебцы. Их выкладывали для просушки на полочку — *ылаш* или решетку — *тергә*, изготовленную из черемуховых или ивовых прутьев. Помост устраивали у печи в избе или в летней кухне, иногда на открытом воздухе. В некоторых центральных районах сырные колобки или лепешки сушили в нежаркой печи. Расположение помоста у печи или костра давало возможность слегка подкоптить курут. Южные башкиры часто коптили курут преднамеренно, считая такой продукт более вкусным и полезным для здоровья. Копчение курута также было принято в бассейне Демы, в забельско-приуральских, горно-лесных и некоторых степных юго-восточных районах. Во время путешествия по Южному Уралу И. И. Лепехин имел возможность наблюдать, как южные и юго-восточные башкиры «из коровьяго молока делают масло, сыры, которые коптят дымом на коптелках»[17]. Высушенный или прокопченный продукт мог храниться без плесени довольно долго.

Чтобы разнообразить вкус курута, в творожную массу при кипячении клали вишневые или черемуховые веточки, а при формовании сырков добавляли высушенные и размолотые ягоды — вишню, черемуху, костянику и др. Так поступают и в наши дни в Баймакском, Зилаирском и других южных и юго-восточных районах Башкортостана. Творожные продукты с добавлением ягод присутствовали в кухне и других народов. Например, южным алтайцам известно приготовление курута с молотой черемухой[18]. В башкирском фольклоре упоминается курут, смешанный с медом, который героиня сказки берет в дальнюю дорогу[19].

Высушенный курут складывали в холщовые мешки (*тоҡ, тоҡсай*), берестяные или лубяные короба (*тубал, мәрке*), ивовые корзинки и по мере необходимости употребляли в пищу. «Курт в сухом виде едят редко, — отмечал Д. П. Никольский, изучавший башкир в конце XIX в., — он слишком тверд, обыкновенно его разрезают ножом или топором на мелкие куски и опускают в горячую воду или молоко, иногда едят, размачивая в чае»[20]. Размешав со сметаной или катыком и добавив по вкусу соль или сахар, употребляли в пищу и невысушенный «молодой» курут — *йәш ҡорот*. Подобное кушанье описано В. П. Завариным: «...невысушенный курут имеет желтоватый цвет, при пробе сначала производит впечатление сладкого вкуса, а затем кислого, вкус довольно острый; сохраняется в замороженном виде; для употребления его оттаивают и подбалтывают к кушаньям. Употребляется он также в виде питья, размешанный в воде...»[21]. Курут с добавлением молока, сливок или сметаны, называемый *ҡуйылтмаҡ* (*ҡуйырмаҡ*), чаще готовили для заправки постных супов или давали детям. Местами на зиму запасали подсоленный жидковатый курут — *ауырса*.

Если сыр готовили из свежего катыка, он получался более пресным и нежным, если из сильно заквашенного — кислым. Роль курута в питании башкир в условиях полукочевого быта трудно переоценить. Благодаря питательности, а также высокому содержанию витаминов и микроэлементов, он был важным продуктом, особенно в зимнем рационе питания. Курут некоторым образом мог служить заменой хлеба, поэтому сухой сыр, сформованный в виде лепешек, башкиры называли иногда термином, обозначающим хлеб — *ҡорот күмәсе*.



Корзина — сыт для хранения курута и полочки для его сушки. *Баймакский р-н, д. 2-е Иткулово. Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.*

В работе Н. Литуновского приведен химический состав этого продукта, определенный магистром фармации Альттаузеном. Так, в нем содер-



Башкирская деревянная утварь.
Фото Т. К. Суриной, 1981

жалось: молочной кислоты — 2,91 %; молочного сахара — 2 %; масла, жира — 16,67 %; казеина — 56,47 %; воды — 18,75 %; хлористого натрия — 1,87 %; извести — 0,68 %; вместе взятых калия, железа, магнезии, фосфорной кислоты, серы и аммиака — 0,65 %[22]. В отличие от других сыров, башкирский курут богаче азотистыми и минеральными веществами, но содержит меньше жира и воды[23].

Во время трапез, после мяса, башкиры традиционно подавали бульон с разведенным кислым или острым курутом, им также приправляли мясные супы. В ряде южных районов одним из повседневных блюд был густой суп, обильно приправленный курутом — *кукым*. Подобное сочетание мясомолочных продуктов являлось оптимальным для пищеварения. Курут особенно начинал цениться с наступлением холодов. Надои молока к этому времени снижались, что приостанавливало заготовку этого продукта, к тому же в этот период появлялась возможность чаще готовить мясные кушанья, подаваемые с курутом[24].

Сухой сыр был незаменим в дальней дороге. «Он вкусен, кисловат, здоров и сытен», — писал в середине XIX в. Н. Казанцев[25]. Широкое распространение курута среди башкирского населения Д. П. Никольский объяснял удобством его перевозки и хранения, а также дешевизной и простотой приготовления[26]. Некоторые зажиточные башкиры в сезон заготавливали более тысячи колобков курута, впоследствии их часто раздавали в качестве гостинцев[27]. Башкиры, перешедшие к оседлости, этот полуфабрикат готовили реже.

Подобный творожный продукт был известен и другим скотоводам. Л. П. Потапов, описывая пищу казахов, отмечал, что «наиболее удобным для хранения, в смысле срока, являлся кислый сыр — курт. Приготовлялся он из айрана или ыркыта после сбивания масла из них, путем выпаривания в котле, пока жидкость не сгущалась. Затем эту жидкость отжимали в руках, делали из нее колобочки или лепешечки и сушили их на солнце. В таком виде курт запасался на зиму»[28]. Высушенный твердый сыр под названием *qurut* был известен древним тюркам, а также современным алтайцам (*курут*, *крут*), хакасам (*хурут*), узбекам (*курут*, *курт*), киргизам (*курут*), туркменам (*гурт*), татарам (*корт*), бурятам (*хуруут*), монголам (*хуруд*, *хурууд*) и некоторым другим скотоводческим народам.

Способ приготовления сыра путем выпаривания скисшего молока после получения из него сливок и масла, описанный выше и используемый башкирами, по мнению исследователей, был древнее, чем тот, который распространился у некоторых тюркских и монгольских народов (алтайцев, калмыков, тувинцев, монголов) после того, как они научились перегонять кислое молоко. Новая технология заключалась в том, что сухой сыр, также часто называемый курутом, эти народы стали делать из творожного осадка, полученного в процессе приготовления молочной водки[29]. Этот продукт они считали более вкусным, чем тот, который был приготовлен из кисломолочной заготовки, не подвергшейся перегонке; по их мнению, он был не таким кислым и более нежным на вкус. «При этом способе приготовления... (без перегонки. — *Э. М.*), по объявлению калмыков..., курут и арчи делаются горькими на вкус, так что дети не могли употреблять их в пищу»[30]. Видимо, речь идет о куруте из сильно перекисшей заготовки, которая, как известно, употреблялась для приготовления молочной водки. Башкиры же, если хотели получить нежный курут, не допускали сильного заквашивания эркета.

Из цельного или снятого молока делали творог — *эремсек* (*аҡ эремсек*), добавляя в кипящее молоко закваску — кислое молоко или пахту, остав-

шуюся после сбивания масла. Применяли и другой способ: топленое или свежее молоко с опущенной в него закваской ставили в слегка остывшую печь и, не доводя до кипения, держали, пока не выпадет осадок. Готовый творог выбирали ложкой, затем отделяли оставшуюся сыворотку, подвесив продукт в холщовом мешочке или положив под гнет; иногда для этой цели использовали сито. Если в процессе приготовления в свежее молоко добавляли катык, в котором предварительно разбалтывали несколько сырых яиц, то творог получался более вкусным и пышным. Так готовят творог и в наши дни в горных районах и кое-где на юго-востоке республики. В некоторых случаях творог посредством термической обработки делается из простокваши, а также из смеси простокваши и сметаны или из свежего катыка.

В летнее время питание башкир обогащалось творогом с ягодами — *еләкле эремсек* (*ҡара эремсек*). Обычно ягоды клали в кипящее молоко вместе с закваской. Иногда творог размешивали с растертой сухой земляникой или другими ягодами. Творог готовили также с черемухой — *муйыллы эремсек*, смородиной — *ҡарағатлы эремсек*, вишней — *сейәле эремсек*. Ягодный творог, наряду с обычным, использовали в качестве начинки для пирогов, вареников, ватрушек. Растерев с молоком, сливками или маслом, его подавали и как отдельное блюдо; по желанию в творог добавляли сахар, мед или изюм.

Одним из любимых кушаний у башкир был и остается выпаренный творог красноватого цвета. Его так и называют — *ҡыҙыл эремсек* (красный творог); в ряде восточных зауральских районов для обозначения подобного кушанья применяются термины *әжекәй* или *әжегәй*. В качестве исходного продукта используется заквашенное цельное молоко или белый творог. В бассейне реки Демы для приготовления красного творога иногда берется простокваша. *Ҡыҙыл эремсек* готовят на медленном огне в казане с добавлением топленого или сливочного масла, время от времени массу помешивают и удаляют излишнюю жидкость. В процессе продолжительного нагревания творог приобретает рассыпчатую консистенцию и светло-коричневый или красноватый цвет. Его сохраняют в сформованном или высушенном и измельченном виде. Раньше *ҡыҙыл эремсек* по мере необходимости употребляли в пищу, размолов или измельчив в ступе; иногда творог размягчали над паром или разводили небольшим количеством кипятка или горячего молока. Для вкуса добавляли сливки (сметану) и сахар. В некоторых районах (например, в Забелье и в сопредельных горно-лесных территориях) его ели со сливочным маслом или медом. На юго-востоке республики сухой творог часто смешивали с топленым маслом и называли *һары эремсек* (желтый творог). Иногда сухой полуфабрикат заваривали кипятком и пили, называя напиток «творожным чаем» — *эремсек сәйе*.

На юго-западе, в центральных областях республики, и особенно в Зауралье, высушенный творог в больших количествах запасали на зиму. Здесь он являлся повседневной пищей. В южных и горно-лесных районах *ҡыҙыл эремсек* делали реже, и он считался праздничным гостевым блюдом. Красный или желтый творог использовали как начинку для пирогов или лепешек — *ҡыҫтыбый*. Иногда *ҡыҙыл эремсек* смешивали с ягодами, для чего в почти готовый продукт добавляли очищенную от косточек вишню или другие ягоды и держали на малом огне до полного испарения влаги, затем массу подсушивали в проветриваемом месте, разложив на ткань. Впоследствии заготовку размягчали, смешивали с сахаром, сливочным маслом и подавали к чаю.



Взбивание кумыса.
Фото Э. В. Мигрaновой

Под названиями *әзекәй* (*изекәй*) красный творог известен башкирам Самарской области, *әжег(г)әй* — аргаяшским башкирам, термином *әжекәй* обозначают такой творог башкиры-гайнинцы. Аналогичное блюдо было известно и некоторым другим скотоводам, в частности народам Южной Сибири. Выпаривая на огне творог, готовили рассыпчатое лакомство — *эдьгей* алтайцы[31].

К традиционным башкирским кушаньям можно отнести вареники из молозива (*ыуыҙ*, *ыугыз*), приготовляемые после отела коровы. В некоторых деревнях хозяйки собирали молозиво в течение трех дней, после чего кипятили со свежим молоком. Образовавшуюся творожистую массу процеживали, солили, при желании добавляли накрошенное вареное яйцо. Подготовленную начинку клали на раскатанные кружки пресного теста (на молоке и яйцах) и красиво загибали края. Сваренные в подсоленной воде вареники, полив растопленным маслом, подавали в качестве угощения родственникам и соседям, приглашенным на чаепитие по поводу отела коровы. Иногда на молозиве замешивали жидкое тесто и пекли блинчики — *ыуыҙ ҡоймағы*. В бассейне реки Белой (Ишимбайский, Аургазинский, Мелеузовский районы) такие блинчики до сих пор готовят в сочетании с пшеном; иногда с добавлением молозива варят крупяной молочный суп.

Из свежего кобыльего молока (*бейә һөтө*, *һаумал*) повсюду на изучаемой территории башкиры готовили традиционный для скотоводов кумыс (*ҡымыҙ*) — «приятнейшее свое питье, которое составляет и главнейшую их пищу»[32]. Благодаря вкусовым, питательным и лечебным качествам, башкирский кумыс получил всемирную известность.

Приготовление кумыса посредством заквашивания кобыльего молока было известно почти всем кочевым и полукочевым тюркским и монгольским народам Евразии, в стадах которых преобладали лошади. Вероятно, именно им принадлежит заслуга изобретения этого напитка. По мнению Л. П. Потапова, «натолкнуться на это изобретение было довольно легко именно при кочевом образе жизни. Подоенное кобылье молоко, слитое в кожаный сосуд-мешок (из сыромятной кожи), подвергшееся взбалтыванию при езде в жаркий летний день, дало кумыс само собой. Стоило затем однажды утолить жажду этим напитком, легким, бодрящим, даже слегка пьянящим, как качества его были открыты и постепенно усовершенствованы приемами изготовления»[33]. Согласно Геродоту (V в. до н. э.), кумыс присутствовал в питании скифов: «После доения молоко выливают в полые деревянные чаны. Затем, расставив вокруг чанов слепых рабов, велят им взбалтывать молоко. Верхний слой отстоявшегося молока, который они снимают, ценится более высоко, а снятым молоком они менее дорожат»[34]. Гардизи, описывая быт кочевников, отмечал: «Кимаки живут в ущельях и степях, все владеют стадами... Летом они питаются кобыльим молоком, которое у них называется кумысом»[35]. Венецианский путешественник Марко Поло сообщал, что монголам и татарам «напитком служит кобылье молоко, приготовленное таким образом, что его можно принять за белое вино... Они называют его кемыз»[36]. Плано Карпини указывал, что «кобылье молоко, если оно у них (монголов. — *Э. М.*) есть, пьют в огромном количестве, пьют также овечье, верблюжье молоко. Вина, пива, меду у них нет»[37]. По наблюдениям Рубрука, «накопив большое количество кобыльего молока, они (скотоводы. — *Э. М.*) наливают его в большой бурдюк или бутыль... начинают сбивать, молоко начинает кипеть, как новое вино...»[38]. Этот же автор отмечал, что кочевники делают «для нужд важных господ каракосмос, то есть черный кумыс... Они настолько сбивают молоко, что



Кожаный сосуд для кумыса — турһык.
Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.

все, что в нем есть густого, идет прямо на дно, как винная гуща, а то, что чисто, остается сверху, и оно напоминает собою сыворотку или белый виноградный сок. Гуща... дается рабам и наводит глубокий сон. Светлую часть пьют господа, и это, несомненно, напиток очень приятный и хорошего действия»[39]. Имеются данные о предпочтительном употреблении верхнего слоя кумыса у башкир[40], монголов, киргизов Семиречья, тувинцев[41], поскольку он был самым полезным и крепким. Исследование проблемы, посвященной кумысу — «каракосмосу», позволило С. И. Вайнштейну, опираясь на исторические источники и этнографические работы[42], обосновать тезис, что термин *кара* для обозначения кумыса средневековые кочевники применяли не в значении «черный», в значении «крепкий»[43].

Раньше башкиры-скотоводы для доения кобылиц чаще использовали ведра, сшитые из кожи головы и шеи животного, снятой без продольных разрезов (*башкүнәк, бейә һауғыс, көрәгә*). За одну дойку кобыла в среднем давала от 500 г до литра молока[44]. «В степи перед кошем я наблюдал доение кобыл», — писал в своих путевых заметках С. П. Злобин, — «одну за другой заарканивает их молодушка, к каждой подводит жеребенка... однако едва жеребенок успевает сделать пять-шесть глотков — женщина отталкивает его и выдаивает все дочиста в деревянную чашку. Эта процедура повторяется 5—6 раз в день»[45].

Надоенное от всех кобылиц молоко сливали в один или несколько больших сосудов-мешков — саба (*һаба, саба*), изготовленных из кожи туловища лошади, вмещавших от 5 до 10 и более ведер кумыса. Говоря о выделке башкирами кожи, И. Г. Георги отмечал, что «мягкую рухлядь вымачивают они в кислом молоке, намазывают мозгами от скотин и натирают мелом. Для молошных мешков выделывают они верблюжьи, лошадиные и бычьи кожи, распяливают их на сведенные к верху востро шестики, покрывают войлоком и ставят на курево, которое содержат они в вырытой в земле ямке, подкладывая гнилое дерево... до тех пор, пока кожа делается рогу подобна; на что требуется времени дней около восьми. Большие молошные мешки сава сшивают они еще до прокуривания жилами и конским волосом»[46] или «сухими толстыми струнами, добытыми из кишок того же животного, впоследствии они разбухают от находящейся в мешке жидкости и делают швы непроницаемыми»[47]. Сосуд часто имел вид конуса с узким горлом; содержимое перемешивалось длинной палкой с крестовиной на конце — *бешкәк*.

Георги указывал также, что «мешки сии имеют обыкновенно место свое по правую сторону у входа в их жилище»[48]; а И. И. Лепехин уточнял, что такой кожаный сосуд устанавливался «против камина» на специальную деревянную подставку — подножие, «к которому дно мешка прибито гвоздями, а рукав его или верхнее отверстие прицеплено на веревочках к потолку. Сей мешок, — по наблюдениям автора, — каждое утро и каждый вечер наполняют свежим надоенным молоком и, налив оное, болтают чрез несколько минут с простоквашею, которая всегда в турсуке находится, дабы свежее молоко с старым смешавшись, закисло...»[49]. В этнографической литературе имеются указания и на то, что молочное содержимое кожаных мешков иногда перемешивали иначе: две женщины, взявшись за боковые ременные петли, прикрепленные у основания горловины, сжимали сосуд, как гармошку, книзу, предоставляя затем ему возможность расправиться[50]. Согласно полевым материалам, *һаба* чаще встречалась по отрогам Южного Урала и в прилегающих степях, несколько реже в бассейне реки Демы.

В бурдюках — *турһык*, сшитых из лошадиных (реже коровьих) кож, снятых с верхней части ног животного или из цельных козьих или овечьих



Кожаный сосуд для кумыса — турһык.
Фото М. Г. Муллагулова, 1983 г.



Старинный подойник и ковш для кумыса.
Фото Н. Х. Галиева, 2012 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

шкур, башкиры готовили, транспортировали и хранили кумыс. «В бутыли их, турсуками называемыя, входит от одного ведра до двух и более, и делаются по большой части из цельной кожи, выключая дно, которое пришивается»[51]. Для изготовления таких сосудов «здирают они с коров и лошадей кожу, не разпарывая на передних ногах от колена до передней части лядвеи; и так получают сулейную фигуру целой кожи»[52]. Кобылье молоко часто заквашивалось в старых флягах само по себе, без добавления закваски. Иногда кумыс готовили, раскачивая подвешенный турсук[53]. Турсуки, навьючив на лошадь (прикрепив к седлу за ременные петли), использовали для перевозки кумыса.

В одном из источников XIX в. говорится: «Каждый башкирец, отправляясь из места своего жительства куда-нибудь на недальнее расстояние, непременно берет с собою небольшой кожаный мех (турсук), наполненный кумысом, который в дороге составляет для него и пищу и питье»[54]. Полевые этнографические материалы свидетельствуют, что термин *турһык* южными и юго-восточными башкирами нередко применялся как универсальный для сосудов, изготовленных из кожи конечностей крупных животных. Однако наряду с ним бытовали и другие названия. Так, утварь из шкуры задних ног лошади у южных и юго-восточных башкир называлась *ботлоҡ*, *боттоҡ*, *дөмбәй*, *аналыҡ*; из передних — *куллыҡ*, *кулсаҡ*, *кулсыҡ*, *кулас*. У южных и юго-восточных башкир в прошлом находили применение бурдюки из целой шкуры овцы, козы или теленка — *бурһыҡ*, *мисте*, *мыс*, *мис*. В бассейне реки Демы, а также местами в Зауралье существовали приземистые кожаные чаны из цельноснятой кожи шеи лошади или коровы — *көрәгә*, *көбө*, *гөбө* для подачи гостям кумыса[55]. Своеобразной формой выделялись сосуды из шкуры головы животных. «Малые мешки турсук служат дома и в пути вместо бутыл. Они делаются из содранной с лошадиной головы шкуры наподобие груши. Где шкура на шее отрезана, там вставливается дно из другого куска; рот служит устьем и шейкою сосуда, а уши, которые в целости оставляются, рукоятками. А дабы мешки сии имели желаемое подобие, то набивают они их золою и песком, и потом коптят... кожаные сосуды никогда совсем не отмакивают, и при том легки и прочны»[56].

В способах изготовления и применения в быту утвари из кожи имелись многочисленные аналогии с другими народами — потомками тюркоязычных и монголоязычных скотоводов-кочевников. Л. П. Потапов считал кожаный сосуд «саба» древнетюркским изобретением, широко распространенным в домонгольское время[57]. Однако в изготовлении и применении кожаной утвари у башкир, по мнению С. Н. Шитовой, прослеживается своеобразие, что позволяет говорить о длительном местном развитии кожевенного производства, особенно в юго-восточном Зауралье[58].



Долбленый сосуд — көбө и пахталка — бешкэк.
Рис. Н. В. Александрова, 1971 г.

В горно-лесной местности преобладали деревянные долбленые кумысные сосуды со вставным дном. В работе С. Н. Шитовой «Башкирская деревянная утварь (опыт классификации и типологической характеристики)» (1979) очерчен ареал бытования долбленой утвари: он пролегал полосой с севера на юг через всю Башкирию, охватывая Уфимское плато и западные склоны Уральских гор, на территории, покрытой широколиственными лесами с преобладанием липы — главного сырья при производстве долбленых кадок[59]. Обычно находили применение сосуды диаметром 25—35 см, высота которых достигала 80—90 см. Встречались сосуды и высотой более метра; сбивая кумыс, женщина вынуждена была вставать на скамеечку[60]. Самые большие из них вмещали несколько ведер молока.



Долбленый сосуд — көбө, пахталка — бешкәк, чаши — алдыр, туҫтаҡ.
Абзелиловский р-н, д. Казмашево. Фото С. Н. Шитовой, 1983 г.



Пожилая башкирка, сбивающая кумыс.
Мелеузовский р-н, д. Аптраково. Фото С. Н. Шитовой, 1970 г.

К наиболее простому способу заквашивания кумыса, по-видимому, относится естественное скисание кобыльего молока. Однако оно не всегда приводило к желаемому результату, поэтому для начала процесса брожения в надоенное кобылье молоко добавляли закваску — *ҡур*, состоящую из небольшого количества катыка, разведенного молоком, водой или пахтой. Эту смесь через сито выливали в сухой сосуд, который затем постепенно наполняли кобыльим молоком. Его накрывали неплотной тканью (льняным полотенцем) и оставляли в тепле[61]. При непрерывном приготовлении кумыса особой закваски не требовалось, ею становились остатки напитка на дне и стенках посуды. В качестве первой закваски после долгой зимы могли использовать кумыс, сохраненный в погребе с прошлого года или заквашенное коровье (козье) молоко; в ряде случаев для придания кумысу бóльшей крепости в молочную закваску добавляли немного сахара, пророщенное зерно, кусочек теста или веточку можжевельника[62].

Описывая приготовление кумыса у оренбургских башкир, Н. В. Коноплев писал: «Молоко от смешивания его с водой, сырой кожей и постоянного взбалтывания получает надлежащую закваску. Некоторые для скорейшей закваски кладут в сабу осадки, образовавшиеся на дне сабы от прошлогоднего приготовления, превратившиеся в твердую массу. Осадок этот толкут, всыпают в сабу, уже наполненную двумя частями молока и одной частью воды»[63]. В работе Н. Литуновского содержится указание на приготовление закваски в виде «теста» из выдержанной в тепле смеси дрожжей, пшеничной муки, ложки меда и стакана кобыльего молока, которые, завернув в ветошку, опускали в парное кобылье молоко[64]. Что касается «способа приготовления кумыса у башкир, — писал Д. П. Никольский, — то он различен в разных местностях и до некоторой степени составляет секрет. Качество кумыса зависит от многих условий — знания, сноровки, качества молока, свойства посуды, температуры...»[65]. Необходимо было соразмерить количество молока с силой закваски, температурой окружающей среды и уравновесить с ней увеличение или уменьшение взбалтываний. Если температура воздуха в помещении, где готовился кумыс, была низкой, кумысную посуду обертывали войлоками, под нее клали нагретые камни, а если было слишком жарко, то сосуд обкладывали сырой травой, в кумысную посуду наливали немного холодной ключевой воды[66].

В технологии приготовления кумыса существовало немало и других тонкостей. Н. Н. Михайлов, исследовавший в конце XIX — начале XX в. положение кумысолечебного дела в России, отмечал, что отличными вкусовыми и целебными качествами отличался весенний кумыс; во второй половине июня, особенно если высыхали травы, в кумысе сокращалось содержание сахара и крахмала, что неблагоприятно сказывалось на его свойствах. В июле кумыс становился кислым (молочное брожение в нем превышало спиртовое); во время дождя — жиже. В холодную погоду кумыс бродил дольше, в жару быстрее. В конце июля — начале августа, по наблюдениям автора, кумыс вновь приобретал превосходные вкусовые качества, становясь подчас даже лучше, чем весной[67]. В сухую осеннюю пору кумыс также был вкусным, полезным и густым, иногда его называли *кинйә ҡымыҙ*, что означает «последыш».

В процессе приготовления кумыс постоянно взбалтывали, совершая вертикальные движения мутовкой, чтобы избежать створаживания молока; причем чем чаще и тщательнее это делалось, тем лучше становился напиток. Считалось, что уничтожение бродильных грибков на дне и стенках посуды неблагоприятно сказывалось на качестве кумыса, поэтому частое мытье сосуда, в котором происходило брожение, было нежелатель-



Разновидность пахталки — бешкәк.
Фото С. Н. Шитовой, 1972 г.

ным. Однако в юго-западных и центральных районах, где издавна имелись кумысолечебницы и кумыс продавали, утварь мыли через каждую ставку, а один раз в неделю окуривали дымом, используя пахучие травы, например, душицу. Это делалось для того, чтобы кумыс не становился слишком кислым и не приобретал резкого запаха и вкуса.

Готовность напитка определяли по пене, появляющейся на поверхности. После первого заквашивания кумыс обычно был готов на 2—3 сутки (для брожения более густого и жирного молока требовалось больше времени), но его начинали употреблять уже по прошествии суток или даже 6—8 часов, такой кумыс назывался «молодым» — *йәш ҡымыҙ*; он был почти пресным и его можно было пить даже маленьким детям. По степени крепости различали кумыс средней крепости (1—2-суточный) и крепкий (выдержанный 2 и более суток). Предпочтение отдавалось напитку средней крепости; слишком крепкий кумыс становился кислым и гостям его обычно не подавали.

Готовый кумыс переливали в другую посуду, а в емкость, где он бродил, после каждой дойки добавляли свежее кобылье молоко, при этом его также постоянно и энергично взбалтывали. «Приготовленный таким образом кумыс имеет приятный кисловатый вкус, запах сырой кожи... отделяющийся от него углекислый газ бросается в рот и нос... Составные части кумыса: молочная кислота, немного сырного вещества, много молочного сахара, угольная кислота, алкоголь и вода»[68]. Правильно приготовленный кумыс был белого или голубоватого оттенка, имел нежную, без комков и хлопьев, консистенцию и приятный запах. И. Г. Георги, в конце XVIII в. попробовавший башкирский кумыс, так отозвался об этом напитке: «В прочем же Кумыз от кислоты имеет столь приятный вкус, и при том столь питателен и крепок, что не только служит пропитанием, но и делает Башкирцов здоровыми, бодрыми, краснощекими, дородными...»[69]. «Потребление кумыса, — дополняет Д. П. Никольский, — считается у башкир наилучшим средством для восстановления истощенного, ослабленного организма, для быстрого восстановления силы и здоровья»[70].



Пожилая башкирка возле традиционной утвари.
Бурзянский р-н, д. Аскарово. Фото С. Н. Шитовой, 1982 г.

Кумыс играл исключительно важную роль не только в питании башкир-скотоводов, но и органично вошел в обрядовую жизнь и традиционную культуру народа: его воспевали в песнях, такмаках, о нем складывали загадки, пословицы и поговорки, упоминания о кумысе встречаются в сказках и эпосе. Кумыс раньше являлся непременным атрибутом почти всех праздничных и общественных трапез башкир.

Употребляли также кумыс, разведенный свежим кобыльим молоком — *һаумал ҡымыҙ*. Иногда кобылье молоко разводили водой в пропорции 10:3 или 10:1[71]. По свидетельству И. И. Лепехина, в сабу с кобыльим молоком иногда прибавляют «несколько горячей воды и мешают нарочно сделанною мешалкою, чтобы не сседалося и творог разбивался»[72]. «Для ежедневного употребления готовили разведенный водой кумыс, а к празднику чистый», — отмечал итальянец С. Соммье, посетивший в XIX в. зауральских башкир[73].

Как показали полевые исследования, в тех районах Башкортостана, где в XX в. лошадей было немного, и реже в скотоводческих хозяйствах юго-востока кумыс иногда готовили из смеси кобыльего, коровьего и козьего молока. Кумыс, смешанный с коровьим молоком, иногда называли *ҡымран*. В семьях, не имевших кобылиц, делали напиток типа кумыса, заквашивая козье молоко (*кәҙә ҡымыҙы, кәҙә һөтөнән ҡымыҙ*). По сведениям И. Г. Георги, в кумыс иногда добавляли свежее верблюжье молоко[74].

В отличие от некоторых тюркских (киргизы, тувинцы, алтайцы, хакасы, якуты) и монгольских (монголы, буряты, калмыки) народов, башкиры не перегоняли заквашенное молоко. Возможно, часть башкир, имевших в прошлом более тесные контакты с этими народами, раньше практиковала подобный способ переработки молока, но затем утратила его; сегодня на территории Башкортостана эта традиция не прослеживается.



Башкирка с утварью возле плетневой летней кухни.
Зианчуринский р-н, д. Юнаево. Фото С. Н. Шитовой, 1970 г.

Вопрос о присутствии молочной водки — *араки* в традициях скотоводческих народов ставился Б. Я. Владимирцовым, Л. П. Потаповым и некоторыми другими учеными-этнографами. По их мнению, арака (с арабского *арак* — «испарение»), имея переднеазиатское происхождение, могла появиться у кочевников Центральной Азии во времена Тюркских каганатов, когда тюрки продвинулись на запад и вступили в контакт с арабским миром. Молочную водку делали из заквашенного молока, реже кумыса, у киргизов продуктом перегонки мог выступать также разведенный водой кислый творог. Монголам было известно пять степеней перегонки, крепость возрастала от 9—11° до 30°[75]; у казахов было три степени крепости, высшая — 45°[76].

В этнографической литературе XVIII—XIX вв. нам удалось обнаружить лишь два упоминания перегонки башкирами кумыса. Одно содержится в работе И. Г. Георги, который отмечал, что «некоторые из них (башкир. — *Э. М.*) перегоняют кумыз по примеру телеутов, калмыков и проч. и пьют водку»[77], другое — в сборнике «Россия. Полное географическое описание нашего Отечества» под редакцией В. П. Семенова-Тян-Шанского (1914), где в разделе о башкирах говорится, что «в позднейшее время из кумыса научились гнать спиртной напиток (аракы) и даже спирт (арзу)»[78]. Эти единичные случаи, скорее всего, являются исключением, поскольку утвердившийся к этому времени ислам запрещал башкирам-мусульманам употребление крепких спиртных напитков.

Исследователи отмечают значительное снижение потребления кумыса и других молочных продуктов у тех народов, в быт которых вошла молочная водка[79], в то время как у башкир-скотоводов молоко занимало значительное место в рационе питания, ассортимент приготовляемых из

него напитков и кушаний был достаточно велик, а кумыс обычно являлся основным напитком во время трапез.

При недостатке кумыса башкиры употребляли другой традиционный скотоводческий напиток айран (*айран, әйрән*), для получения которого смешивали кислый катык (реже невысушенный курут) с небольшим количеством холодной воды, при желании добавляли немного соли и перемешивали содержимое с помощью ложки или веселки. Иногда айран готовили особо: в свежее подогретое (но не кипяченое) молоко добавляли выдержанный катык, тщательно перемешивали и, накрыв крышкой, оставляли на несколько часов. По свидетельству И. И. Лепехина, «кислое молоко, айрян называемое, они (башкиры. — *Э. М.*) употребляют вместо обыкновеннаго питья»[80]. Иногда готовили айран и из заквашенного козьего молока. Больше всего ценился айран, для которого был взят катык из цельного коровьего молока. В этнографической литературе XIX в. отмечается, что «айран напоминает по вкусу кумыс, а если при приготовлении его в виде приправы был употреблен вишневый лист, то вышеуказанное сходство будто бы очень большое»[81]. В качестве прохладительного и лечебного напитка, также называемого айраном, пили и охлажденную пахту, оставшуюся от сбивания масла.

Аналогичный башкирскому айрану напиток из заквашенного коровьего молока готовили древние тюрки (*айран*); известен он также татарам (*әйрән*), чувашам (*уйран, турăх уйране*), узбекам, уйгурам, туркменам, казахам, ногайцам, хакасам (*айран*), каракалпакам (*айран, шалап*), киргизам (*айран, чалап*), алтайцам (*айран*), бурятам, калмыкам (*арьян, айрак*), монголам (*айраг*) и некоторым финноязычным народам — марийцам (*эйрян*), удмуртам (*арьян*).

МЯСНЫЕ БЛЮДА

В традиционном пищевом рационе башкир особое место занимали мясные блюда — *ит ризыктары* (*схема № 2*); они являлись главными во время любой праздничной или обрядовой трапезы.

Без мясных блюд не обходились пиршества, связанные с угощением гостей, приглашенных по случаю рождения ребенка, свадьбы, поминок, праздника жертвоприношения — *Корбан байрамы* или трудовых помочей — *өмә*.

Мясная кухня башкир сформировалась на основе многовекового опыта кочевников Евразии, поэтому имеется много общего в способах переработки мяса и приготовлении мясных кушаний у башкир и других скотоводческих народов (*таблица № 2*). Арабский историк XII в. ал-Асир рассказывал, что кочевники не нуждаются в следовании за ними провианта и припасов, потому что при них овцы, коровы, лошади и другая скотина, и они ничем иным не питаются, как их мясом»[82]. Говоря о хуннах, Н. Я. Бичурин отмечал, что они, «начиная с владетелей, все питаются мясом домашнего скота»[83]; кочевники хойху — предки уйгуров «переходят с места на место, смотря по достатку в траве и воде. Одеваются кожами, питаются мясом»[84]. По свидетельству римского историка Аппиана Марцеллина (IV в.), «аланы, как номады, перекочевывают на огромные расстояния... питаются они мясом и в изобилии молоком, живут в кибитках»[85]. Китайский ученый Чан Чунь, живший на рубеже XII—XIII вв., о кочевых монголах писал: «Обычные занятия их суть скотоводство и звероловство... питаются мясом и молоком»[86]. Однако необходимо отметить, что в пищевых традициях кочевых народов уже с древности существовали различия. Монголы конину в пищу почти не употребляли, у тюркских же народов она, напротив, считалась особым лакомством.

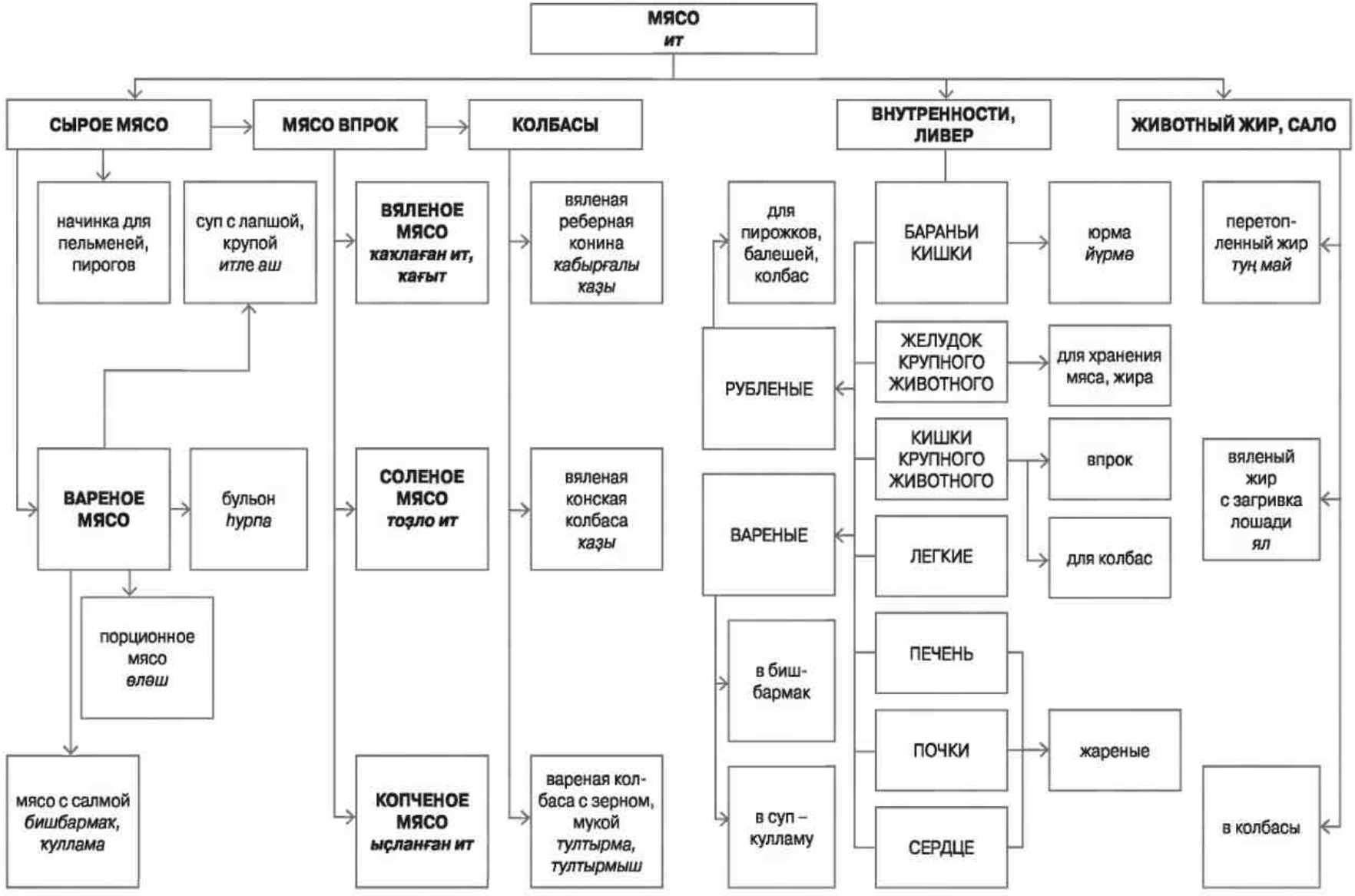


Схема № 2. **Переработка мяса домашних животных**

Таблица № 2.
Мясные продукты в традиционном питании некоторых тюркских и монгольских народов

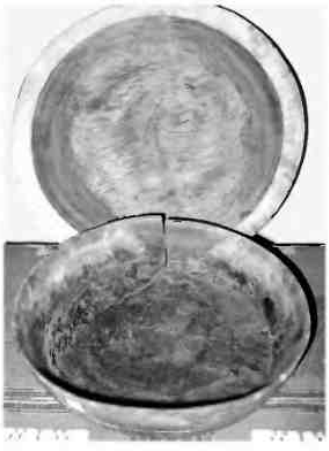
«+» — блюдо (напиток) присутствует
«–» — блюдо (напиток) отсутствует
«?» — нет сведений
«+ –» — присутствует редко

Народы / Кушанья		Тюркская гр						
		древние тюрки	Урало-Поволжье			Средняя, Центра		
			башкиры	татары	чуваши	узбеки	каракал-паки	уйгуры
БЛЮДА	вареное мясо / жареное мясо	+ / +	+ *ит* / + *курҙак*	+ *ит* / +	+ / +	+ / + *ковурдок*	+ *ет* / + *куурдак*	+ / +
	вареное мясо с лапшой	+	+ *бишбармак, куллама, һалма*	+ *бишбармак, куллама, салма*	+ *салма*	+ *бешбармак, кулчатой*	+ *бешбармак*	+
	мясной бульон	+	+ *һурпа*	+ *шулпа*	+ *шӳрпе*	+ *шурпа*	+ *сорпа*	+ *шорва*
	мясной суп	+	+ *аш, итле аш*	+ *аш*	+	+ *кескан (сүүк) аш*	+	+ *сүүк аш*
	кровь в составе блюд	?	+ *раньше, редко*	+ *раньше, редко*	+	?	+	?
	мясные пироги	+ *редко*	+ *бәлеш*	+ *бәлеш*	+ *пелеш, хуплу*	+ *самса, сомса*	+	+
СНЕДЬ	пельмени	?	+ *билмән, сусбәрә*	+	+	+ *чучвара*	+ *чучвара*	+ *чучвара*
	вяленое мясо	+	+ *как ит*	+ *каклаган ит*	+	+ *кок эт*	+ *как ет*	+
	конская колбаса	+	+ *каҙы*	+ *казылык*	–	+ *казы*	+	+ *кезы*
	вареная колбаса	?	+ *тултырма, тултырмыш*	+ *тутырма*	+ *тултырмäш*	+ *хасип*	?	?
	юрма	+	+ *йурмә*	+	+	+ *чоргӳм, урамаси*	?	?

уппа алтайской языковой семьи										Монгольская группа алтайской языковой семьи		
льная Азия			Казахстан	Северный Кавказ		Алтай, Сибирь				Забайкалье	Поволжье	Монголия
	туркмены	киргизы	казахи	кабардинцы, балкарцы	ногайцы	тувинцы	алтайцы	хакасы	якуты	буряты	калмыки	монголы
	+ эт / + говурдак говурма	+ эт / + куурдак куурма	+ ет / + куырдак	+ эт / + къуурма	+ / + куе(у)ырдак, куеурма	+ / + – редко	+ / + – редко	+ ит / + – редко	+ / –	+ / +	+ / +	+ / + – редко
	+	+ бешбармак, кулчотой, кулчотай	+ бес(ш)-бармак, кулшстай	+ бешбармак	+ бесбармак, бешбармак	+	+	+	+	+	+	+ –
	+ чорба	+ сорпо	+ сорпа	+ шурпа	+ сорпа	+	+	+ чарба	+	+	+	+
	+	+	+ аш	+	+	+	+	+	+	+	+	+
	?	+	?	?	?	+	+	+	+ кровяная колбаса	+	+	+
	+	+	+ позднее	+	+ редко	+ редко	+	+	+ –	+ –	+	+
	+	+ чёчб(п)аря позднее	+ редко	+	+	+	+	+	+	+	+ буува	+ буув
	+	+ кактал-ган ет	+	+ къакъ эт	+	+	+	+	+	+	+ борцог	+
	+ редко, раньше	+	+ қазы	+	+ къазы	+ казы	+ казы	+	+	+	+ кабаргалы казы	+
	?	+	+	+	+ толтырма	+	+ кровяная колбаса	+	+	+	+ редко	+
	?	+ жёргём	+	+	+	+ чөреме	+ төргбм, тюргом	?	?	+	?	+ аюрем

На Южном Урале среди башкир прослеживаются некоторые локальные особенности приготовления блюд из мяса. Традиционно излюбленным, как и у других тюркских народов, было мясо скота с так называемым «горячим дыханием» — конина и баранина. Менее ценилось мясо домашних животных с «холодным дыханием» — коров, коз, верблюдов. По мере перехода населения к оседлости и сокращения табунов и отар возрастало употребление говядины, телятины, домашней птицы. Коз и верблюдов башкиры держали в небольших количествах, поэтому удельный вес этих видов мяса в рационе питания населения был невелик. Стефан Соммье, побывавший в 1891 г. на юго-востоке Башкортостана в деревне Ташбулатово, отмечал, что в сельских лавках продавались «баранина и телятина по пяти коп. за фунт, а лошадиное мясо (маханина), предпочитаемое башкирами... вдвое дороже другого мяса»[87].

Традиционно башкиры не включали в свой рацион свинину; с одной стороны, это животное не было приспособлено к кочевому образу жизни и никогда не входило в состав стад скотоводов; с другой, с распространением ислама запрет на употребление свинины получил религиозное содержание.



Деревянные чаши — табаҡ для подачи бишбармака.
Фото Э. В. Миграновой

Башкиры называли мясо словом *ит*; использовали также видовозрастную характеристику животных: конина (*йылҡы ите, ат ите*), баранина (*нарыҡ ите, тәкә ите*), говядина (*ныйыр ите, башмаҡ ите*), телятина (*быҙау ите*), гусятина (*ҡаҙ ите*), курятина (*тауыҡ ите*) и т. д. Для обозначения конского мяса южные башкиры иногда использовали термин *махан*.

В условиях полукочевого образа жизни способы приготовления мясных блюд отличались простотой и в первую очередь основывались на сохранении вкусовых и питательных качеств продуктов. «Мясные кушанья (башкир. — *Э. М.*) самые простые, вовсе не сложные, без всяких приправ», — отмечалось в литературе XIX в.[88] Точно так же и другие степные кочевники-скотоводы употребляли мясо в вареном виде. У многих скотоводов испокон веков излюбленным кушаньем являлось традиционное мясное блюдо бишбармак — *бишбармаҡ*. Именно это блюдо стало своеобразным символом и башкирской национальной кухни.

Существовали определенные правила приготовления и подачи этого праздничного кушанья. Для бишбармака брали хорошее жирное мясо — баранину или конину, обязательно на кости и предпочтительно парное. Можно было использовать одновременно несколько видов мяса, например конину и баранину, конину, баранину и говядину или конину, баранину и гусятину. Разрезав на куски, мясо опускали в казан с холодной водой и доводили до кипения. Сняв образовавшуюся пену и прикрыв крышкой, продолжали варить на слабом огне в течение 2—2,5 часов. Бульон солили примерно за полчаса до готовности*. В самом конце приготовления отливали верхний (самый жирный) бульон (*һөҙлөк, һөҙҙөк, тоҙлоҡ, өрө, сөҙөк, турта*) в отдельную посуду, чтобы позже полить им лапшу. Сварившееся мясо вынимали и, немного охладив, нарезали небольшими ровными кусочками, которые раскладывали на блюде; реберную часть баранины подавали вместе с костью. Кроме мяса, в состав бишбармака по желанию включали нарезанные кружками вывернутые жиром внутрь свежие или провяленные конские кишки — *эсәк*, конскую колбасу — *ҡаҙы* (*ҡаҙылыҡ, ҡабырғалы ҡаҙы*), а также жир, снятый с загривка лошади — *ял* (*ҡаҙы ял*). Башкиры южных районов, имевшие курдючных овец, употребляли

* Солить бульон в начале приготовления не рекомендовалось, поскольку в соленой воде мясо варилось дольше и сохраняло меньше вкусовых и питательных веществ.



Шумовка для салмы.
Фото Н. Х. Галиева, 2012 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

в пищу как самостоятельное блюдо или подавали с мясом сваренный бараний курдюк — *оса майы*. В прошлом лакомым угощением был верблюжий горб — *уркәс*. Оставшееся на крупных костях мясо подавали к месту трапезы в отдельной посуде.

Пока варилось мясо, подготавливали лапшу-салму. Замешивали крутое яичное тесто (на воде, бульоне или молоке), немного его выдерживали, накрыв чистым полотенцем, а затем раскатывали. Подсушенное тесто нарезали квадратиками или ромбиками (1,5х2,0 см). Салму отваривали в небольшом количестве бульона или воды, вынимали, сдабривали бульонным жиром или сливочным маслом (чтобы избежать слипания), после чего соединяли с нарезанным мясом и казы и щедро поливали наваром. Бульон, в котором варилось тесто, гостям обычно не подавали. С развитием огородничества в бишбармак стали добавлять картофель, украшать блюдо колечками репчатого лука, петрушкой, укропом. Однако во многих башкирских семьях бишбармак до сих пор предпочитают делать традиционно, без овощей (за исключением лука).

При угощении бишбармаком соблюдали определенную последовательность. Сначала, положив в деревянную чашу — *табаҡ* (*кошта6аҡ*), подавали мясо на кости, причем каждому из присутствующих предназначалась собственная «доля» — *өлөш*; по краю посуды в нескольких местах насыпали соль*, чтобы желающие могли обмакнуть в нее мясо. Затем выносили глубокую чашу с вареной салмой, кусочками мяса и конской колбасы. Важным компонентом угощения был бульон (*һурпа*) с разведенным курутом, который подавали в небольших пиалах после мясного угощения, в него по вкусу добавляли черный молотый перец и мелко нарезанный репчатый или дикорастущий зеленый лук.

Несмотря на то, что название «бишбармак» достаточно широко распространено и неоднократно встречается в этнографических источниках XVIII—XIX вв., в башкирском быту оно употреблялось не повсеместно. Этот термин, скорее всего, закрепился после публикаций русских и иностранных путешественников, наблюдавших, как скотоводы руками ели это блюдо (букв. *биш бармаҡ* — пять пальцев). По свидетельству И. И. Лепехина, «Биш-Бармак, самая лучшая Башкирская пища, произходит от слова *биш* — пять и *бармак* — палец, и состоит в мелкоизрубленных кусках лошадинаго, коровьяго или овечьяго мяса, и салмы. Салма делается из крутаго теста пшеничной, ячменной или полбенной муки, которое, разделяя на куски величиною с медной пятикопеешник, варят в одном котле с мясом»[89]. П. С. Назаров, посетивший башкир в конце XIX в., считал, что бишбармак называется так еще и потому, что пресное тесто для него делается «со следами пяти пальцев»[90].



Деревянные половники.
Фото Н. Х. Галиева, 2012 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

Кое-где на юго-западе республики (Давлекановский, Альшеевский и другие районы), в центральных областях, в Зауралье (Абзелиловский, Баймакский районы) и горно-лесных деревнях (на севере Бурзянского района) мясное блюдо с квадратной лапшой иногда называли словом *куллама* (в южных районах — *кулдама*, в ряде юго-восточных аулов — *кулһалма*, на юго-западе — *кулҫалма*). В основу терминов положена словообразующая форма *кул* — рука[91], что также означает, что раньше это блюдо ели руками или что кусочки теста для него формовали вручную. Среди населения южных и юго-восточных районов для обозначения такого кушанья употреблялись также названия *һалма* (Белорецкий, Хайбуллин-

* Традиционно у башкир соль и перец являлись наиболее распространенными специями. Раньше соль добывалась башкирами самостоятельно, а после учреждения казенной ломки (1754 г.) ее стали покупать.



Угощение, приготовленное из печени, почек, мяса на кости.
Фото Э. В. Миграновой

ский, Баймакский, Кугарчинский и другие южные и юго-восточные районы), *һалмалы ит* (мясо с салмой) или просто *аш* (пища). Когда в мясном бульоне были сварены крупные куски теста, блюдо могло называться *күмәс аше*.

Бульон, заправленный кисломолочными творожистыми продуктами, со сходными названиями (*шурпа*, *сорпа*), присутствовал в питании всех в прошлом скотоводческих народов — татар, каракалпаков, казахов, киргизов, хакасов, калмыков и др. Обычай преподносить гостям мясо, разложив его на блюде, с древности был распространен у тюркских и монгольских народов. Для кочевников, в пищевом рационе которых ощущался недостаток хлебных изделий, была характерна совместная подача мяса и вареного теста; еще древним тюркам была известна традиция употребления баранины вместе с лапшой. Широкое распространение среди скотоводов Евразии, как уже было отмечено, имело праздничное угощение, соединяющее в себе эти два компонента, чаще именуемое в литературе «бишбармак» (у казахов и узбеков — *бесбармак*[92], киргизов — *бешбармак*[93] и т. д.); встречалось и мясное кушанье, сваренное с крупными раскатанными кусками теста: *күлшетай* — у казахов, *күлчөтай* — у киргизов, *кулчатой* — у узбеков[94].

Хотя раньше в башкирских семьях мясо жарили редко, у них существовало самостоятельное блюдо — *кырҙаҡ* из поджаренных внутренностей — печени (*бауыр*), сердца (*йөрәк*) и почек (*бөйөр*) животного; его обычно готовили в день забоя скота.

Конечности крупных животных, опалив, скоблили, промывали, затем варили и употребляли в пищу; лакомством был также костный мозг. Из ног и головы скота готовили холодец (*туңдырма*, *дерелдәк*, *һалтырауыҡ*, *калтыраҡ*).

В некоторых юго-западных и южных деревнях осенью, когда резали гусей, готовили необычное блюдо из гусиных лапок под названием *каз тәпәйе*. Для этого лапки, опалив на небольшом костре из соломы, ополаскивали горячей водой, снимали верхнюю кожицу, затем, подержав немного в кипятке, удаляли мелкие косточки. Обработанными и чисто промытыми гусиными кишочками обматывали лапки и варили в подсоленной воде[95].

В системе питания башкир-скотоводов супы появились позже. Однако в XIX в. на юго-западе и в районах, расположенных по реке Белой южнее города Уфы, мясной суп с лапшой и кусочками мяса, заправленный катыком, нередко становился главным праздничным угощением. Для приготовления супов — *аш* (*итле аш*) куски мяса на кости варили до готовности, затем в бульон опускали тонко нарезанную лапшу (*тукмас*) или клецки (*сумар*); реже (в основном в будни) мясные супы заправляли крупой.

В юго-западном регионе Башкортостана во время забоя гусей сваренную на гусином жире пшенную кашу разводили бульоном. Для повседневных трапез в кругу семьи иногда готовили суп из ливера и кусочков теста; по аналогии с мясным угощением его называли *куллама* (*кулдама*).

Для некоторых обрядовых трапез варили целиком баранью голову (*баш*).

Для большинства башкир не было характерно употребление в пищу крови (*кан*) зарезанных животных. Однако нельзя исключить, что прежде в питании использовали и этот продукт. В башкирском эпосе «Урал-батыр» родители Урала и Шульгена пили священный напиток из крови животного, но запрещали это делать своим детям до совершеннолетия[96]. Информаторы из разных районов сообщали, что во время голода башкиры



Башкирское национальное блюдо — вареная колбаса тултырма.
Фото Э. В. Миграновой

вынужденно употребляли кровь в составе некоторых кушаний. В горных районах свернувшуюся кровь, остающуюся в сердце животного, иногда добавляли в вареную колбасу.

На юго-востоке во время забоя скота существовала традиция складывать для хранения куски мяса в желудок (*ҡарын*) забитого животного. Начиненный мясом желудок (вмещавший до 20 кг), называемый *һуғым киңәһе* (букв. остаток мяса) или *бөргәнсәк*, *бөркәнсек* (от слова *бөркәнеү* — закрываться, накрываться), завязывали и замораживали. Его открывали ранней весной, когда запасы мяса истощались; на угощение часто приглашали соседей и родственников[97].

К зиме, в период массового забоя скота, башкиры делали заготовки в виде колбас.

Из говядины или баранины (реже конины) готовили ливерную колбасу-тултырму (*тултырма*, *тутырма(с)*, *тул(т)ырмыш*), употреблявшуюся в пищу в вареном виде сразу после приготовления. Происхождение названия колбасы, вероятно, связано с процессом ее приготовления — со словом *тултырыу* (начинять, наполнять)[98]. В ряде юго-восточных районов республики для обозначения колбасы использовали название *бөйәт* или *бөйән* (двенадцатиперстная кишка). Делая тултырму, вычищенные кишки (*туҡ эсәк*, *йыуан эсәк*) начиняли нарубленными внутренностями животного — печенью, сердцем, легкими, внутренним жиром, иногда клали немного мяса, добавляли соль, перец, дикий чеснок или лук. В прибельских районах такую колбасу предпочитали делать с размоченной сырой или слегка отваренной крупой (пшеном, гречкой, иногда ячменем или пшеницей, позже стали класть рис или даже мелконарезанный картофель). В горах, на юге и юго-востоке Башкортостана (в Белорецком, Хайбуллинском, Баймакском, Зилаирском, Абзелиловском и других районах) в тултырму добавляли немного муки или вовсе не клали ни муку, ни крупу[99]. По желанию фарш разводили небольшим количеством молока, бульона или воды, добавляли 1–2 сырых яйца. Колбасу начиняли не туго, поскольку крупа при варке увеличивалась в размерах и могла порвать оболочку колбасы. Тултырму клали в теплую воду или бульон, а когда вода начинала закипать, колбасу в нескольких местах прокалывали, чтобы она не лопнула, и варили около часа. Ели тултырму горячей, нарезав кружочками, впрок ее сохраняли только в замороженном виде. В ряде южных районов существовал обычай приглашать гостей на угощение тултырмой.

Аналогичное кушанье являлось традиционным и для ряда других народов, причем не только скотоводческих, но и некоторых оседлых. Рецептура колбасы предусматривала включение зерна и муки в некоторых юго-западных, южных и приуральских районах Башкортостана, в отличие от горно-лесных, юго-восточных и зауральских регионов. Это свидетельствует о том, что технология приготовления этого блюда в различных местностях отражала постепенное смешение скотоводческих и земледельческих традиций.

Казахи, киргизы, алтайцы и другие кочевые и полукочевые народы готовили вареную колбасу только из ливера (главным образом, печени) и мяса. Некоторые среднеазиатские народы (например, оседлые узбеки) и поволжско-приуральские народы (татары, чуваши, марийцы, мордва) включали в состав кушанья зерно, крупу или муку. По мнению исследователей, колбаса из внутренностей животных появилась в рационе оседлого населения Приуралья и Среднего Поволжья вместе с продвинувшимися с юга кочевыми племенами и закрепилась в кухнях местных народов[100].



Вяленое мясо на кости.
Давлекановский р-н, д. Ст. Хусаиново.
Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.



Вяленое сало с загривка лошади и вяленое мясо.
Давлекановский р-н, д. Ст. Хусаиново.
Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.

Имеются данные, что истоки обычая приготовления данного кушанья следует искать в культурах Средней Азии[101].

Для длительного хранения башкиры делали вяленые (иногда сырокопченые) колбасы-казы (*каҙы*, *каҙылыҡ*) из конины. В башкирском и других тюркских языках словом *каҙы* называется и конский жир, покрывающий брюшину и ребра[102]; поэтому естественным было использование термина для обозначения домашней колбасы из мяса и жира с реберной части туши лошади. В некоторых районах в конские колбасы вместе с жиром (иногда снятым с загривка лошади) добавляли мякоть с задней части туши или грудины. Словом *каҙы* в башкирском языке назывались также вяленые конские кишки, вывернутые жиром внутрь, или кишки, начиненные жиром (без мяса) и провяленные обычным способом. *Каҙы* относится к числу традиционных, особо почитаемых башкирских кушаний. Без этого угощения не обходилось ни одно праздничное застолье у башкир-скотоводов; считалось, что наиболее вкусные и нежные колбасы получаются из жира и мяса молодых откормленных кобылиц.

Для приготовления *каҙы* конину нарезали тонкими полосками или кусочками, солили, тщательно перемешивали и выдерживали некоторое время в прохладном месте. Промытые конские кишки, вывернутые жиром внутрь, вымачивали в воде, затем обдавали кипятком и с одного конца связывали суровой ниткой. Кишки наполняли начинкой, чередуя кусочки мяса и жира, и завязывали открытый конец. *Каҙы* делали длиной от 10—15 см до полуметра и шириной 3—7 см; длинную колбасу перехватывали веревкой в нескольких местах, иногда связывали в форме кольца.

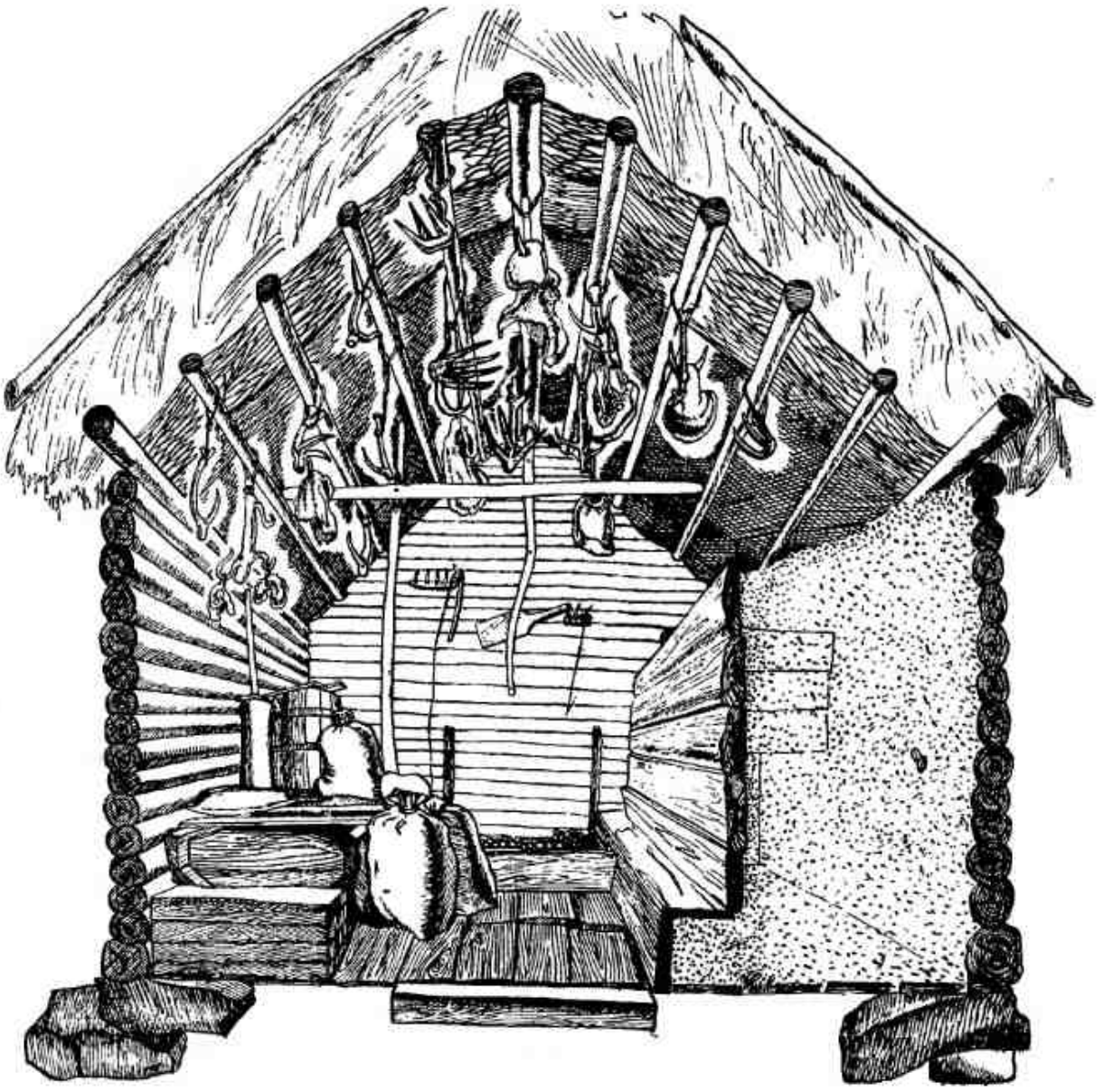
Конскую колбасу можно было сварить сразу после приготовления; для этого ее заливали холодной водой и отваривали, но чаще казы готовили в бульоне вместе с мясом. Чтобы при варке колбаса не лопнула, ее, как и тултырму, прокалывали в нескольких местах. Сварившуюся колбасу ели, нарезав кружочками, или подавали вместе с мясом и салмой во время угощения бишбармаком.

Для заготовки впрок конскую колбасу на 1—2 месяца подвешивали в прохладном, хорошо проветриваемом месте для провяливания. Время от времени колбасу поворачивали для равномерного распределения вытопившегося жира. Вяленые колбасы, не утрачивая вкусовых и питательных качеств, могли храниться даже при комнатной температуре довольно долго. При желании *каҙы* могли слегка подкоптить над дымом. Вяленый или копченый продукт шел в пищу без дальнейшей термической обработки или использовался для приготовления супа, бишбармака и других мясных блюд. В этнографических работах XIX в. имеется описание этого мясного продукта. По наблюдениям П. С. Назарова, «самым лакомым и почетным куском является ...кобылья колбаса... она делается так: кишки кобылы начиняются чистым жиром ея, предварительно просоленным, затем в кишку пропускается тонкий кусок мяса и колбаса коптится. В таком виде она запасается на зиму и лето и хорошо сохраняется»[103].

Существовали местные варианты приготовления конских колбас. В южных и юго-восточных районах терминами *кабырғалы каҙы* или *каҙылыҡ* обозначались конские колбасы, приготовленные из мяса и жира, снятого с ребер лошади. Парное мясо снимали полосками с ребер, солили и, завернув в ткань, выдерживали на холоде, после чего начиняли кишки. В некоторых южных областях, в Зауралье, а также в горных районах было принято засаливать и вялить в кишках мясо на ребре (*кабырғалы каҙы*). В ряде юго-восточных районов при приготовлении одной из разновидностей *каҙы* брали часть грудины с ребром, затем нарезанное полосками

просоленное грудинное мясо и сало помещали в кишку, а ребро оставляли снаружи; в таком виде полуфабрикат вялили под навесом, повесив на перекладину так, что колбаса свешивалась с одной стороны, а кость — с другой[104]. Иногда мясо на ребрах вялили или коптили, не помещая в кишку.

Древность такого кушанья, как казы, подтверждается лингвистическими и этнографическими данными. Этимология слова *ҡазы* восходит



Вяление и хранение мяса в летней клети.
Рис. М. Д. Кузнецова, 1970 г.

к древнетюркскому *qazï* (брюшной жир и кушанье из него)[105]. Сходными с башкирскими были способы приготовления вяленых колбас из брюшинного (реберного) мяса и сала у алтайцев, казахов (*қазы*), уйгуров (*кезы*) и других тюрков. Кушанье, аналогичное башкирскому *ҡабырғалы ҡаҙы*, готовили калмыки. Они отделяли ребра друг от друга вместе с мясом, помещали в толстую кишку, завязывали, затем провяливали[106].

В некоторых деревнях правобережной Белой, в горно-лесной и зауральской зоне из вывернутых, тщательно промытых и переплетенных жирных овечьих или козьих (реже — говяжьих) кишок, иногда с добавлением брюшинного мяса, готовили юрму — *йүрмә* (*йүрма*). Свежую или провяленную юрму ели, отварив в воде; иногда из нее готовили суп. По мнению башкирского языковеда У. Ф. Надергулова, термин *йүрмә* по происхождению восходит к древнетюркскому *йоргемеч*, принятому для обозначения кушанья (разновидности колбасы) из мелких кусков требухи[107]. Тонкие кишки, перевитые с нарезанной в виде лент брюшиной, издавна являлись распространенной пищей не только у башкир, но и у алтайцев (*төргөм, тюргом*), киргизов (*жёргём*), полукочевых узбеков (*чоргӱм*), тувинцев (*чөреме*), монголов (*зюрем*)[108] и некоторых других тюркских и монгольских народов. У телеутов, местами у южных алтайцев термином *төргөм* обозначались овечьи кишки, начиненные салом и кусочками сердца, печени, легких[109].

На протяжении веков скотоводами были выработаны различные способы заготовки мяса впрок. В условиях полукочевого быта наиболее удобными были вяление, подсушивание, копчение, засолка, зимой — замораживание. Эти приемы были известны всем кочевникам и полукочевникам Азии и Европы.

Мясо, предназначенное для длительного хранения, нарезали небольшими кусками, некоторое время выдерживали в кадке, пересыпав солью, затем провяливали под навесом, на чердаке или в летней кухне. Оставшиеся с зимы запасы конины и говядины консервировали весной. Полученный продукт (*ҡаҡлаған* (*ҡаҡланған*) *ит*, *ҡағыт*) в дальнейшем употребляли в пищу или использовали для приготовления блюд. При желании мясные ломтики, насадив на палочки, можно было обжарить над углями, что с удовольствием делали дети. Иногда перед сушкой тонкие полоски мякоти несколько минут выдерживали в кипящей соленой воде, затем сушили на улице или в летней кухне, развесив на крюках, веревках или перекладинах[110]. Сильно высушенное мясо (*кипкән ит*), размельчив, заваривали кипятком и получали бульон.



Хранение высушенных кишок барана — кипкән эсәк.
Бурзянский р-н, д. Бретяк.
Фото С. Н. Шитовой, 1976 г.

Иногда мясо коптили в дыму на специальной решетке (*ылаш*) над очагом, получая подкопченный полуфабрикат — *ыҫланған ит*. Вяленое, сушеное или копченое мясо являлось незаменимым продуктом питания в дальней дороге. В башкирской легенде «Каранбай и Узянбай» говорится, что герой «рано утром... достал из кожаного мешка сушеную конину, положил ее на огонь»[111] и утолил свой голод. Практиковалось и сохранение соленого мяса в бочонках — *тоҙло ит*. Из него варили суп, предварительно вымочив мясо в воде. Летом в течение непродолжительного времени свежее или слегка подсоленное мясо сохраняли в темном месте, переложив крапивой[112].

Родственные башкирам народы применяли аналогичные способы заготовки мяса впрок. Так, южные алтайцы мясо солили, нарезали тонкими длинными лентами и сушили, развесив на перекладинах, или коптили на решетке над дымом костра, причем для копчения мяса разжигали костер из черемуховых дров (для сыра — из лиственницы)[113].

Во время забоя скота башкиры заготавливали впрок и кишки животных — *эсәк*. Их тщательно мыли, слегка отваривали в соленой воде, а затем высушивали (*кипкән эсәк*). Впоследствии заготовку вымачивали в воде и использовали для приготовления колбас или добавляли в суп. Вычищенные, отваренные и измельченные говяжьи или бараньи кишки, а также часть желудка — «книжку» (*ҡатлансыҡ*) использовали и как начинку для пирожков. В целом ливер не считался у башкир престижным кушаньем. Существовала даже пословица: «*Ит күрмәгәнгә үпкә таныҡ*» (Кто не добыл мяса, потрохами довольствуется).

У башкир практиковалось также провяливание мяса домашних гусей (реже уток). Ощипанные, выпотрошенные и тщательно промытые тушки птиц (иногда разрезанные вдоль) натирали солью снаружи и внутри, выдерживали несколько дней в закрытой посуде, после чего, завернув в неплотную ткань, подвешивали в прохладном, проветриваемом месте для провяливания. Правильно провяленный гусь имел светлую кожу и упругое темно-красное мясо с желтоватым жиром и мог храниться в течение долгого времени. По мере необходимости вяленого гуся нарезали тонкими, почти прозрачными ломтиками и употребляли в пищу, не подвергая дальнейшей термической обработке, или использовали для приготовления супа.

В некоторых деревнях центральной и юго-западной Башкирии засоленные тушки гусей хранили в высушенном желудке забитого животного

(лошади или коровы). В других случаях завернутую в холст птицу, пересыпанную солью, помещали в короб с золой[114] или в ларь с зерном[115]. В таком состоянии мясо долго не портилось, не высыхало и не утрачивало вкусовых качеств. Иногда тушки гусей, разделив на четыре части, засаливали в деревянных кадочках или стеклянных банках.

Мясо домашней птицы в свежем или провяленном виде было обычным в питании юго-западных башкир. Из него готовили супы (особенно наваристый бульон получался из гусятины), пекли балеши. В некоторых юго-западных деревнях в качестве праздничного угощения в XX в. распространилось блюдо из свежезарезанной курицы, фаршированной смесью сырых яиц, сметаны и масла — *тултырылған тауык*[116].

Нутряной животный жир (*эс майы*) в свежем и перетопленном виде использовали для приготовления многих блюд. В растопленном виде (*туң май, иретелгән эс майы, иретелгән туң май*) его хранили в кадках (*тәпән*). Одним из отголосков скотоводческой традиции было хранение подсоленного перетопленного жира в завязанных с обеих сторон кишках, желудке, двенадцатиперстной кишке коровы (лошади) или в небольших кожаных сосудах. Его добавляли в супы, похлебки, каши, тесто, применяли для обжаривания лепешек, баурсака, пирожков. Использовали и застывший бульонный жир, добавляя его в постные супы, крупяные блюда и балеши.

При выпечке пирогов в качестве начинки использовали мясо и ливер в сочетании с крупой, позже — с картофелем. Мясо обычно клали в сыром измельченном виде. Наиболее предпочтительными видами мяса для большого пирога — балеша считались баранина или гусятина, особым вкусом отличался балеш из зайчатины — *куян бәлеше*. В юго-западных, центральных районах и в ряде горно-лесных деревень традиционно выпекали балеш из крупы или картофеля и птичьего (куриного, гусиного или утиного) мяса, нарезанного небольшими кусками вместе с костями.

Пельмени — *билмән* (*пилмән*) в том виде, в котором они известны сегодня, еще в середине XX столетия для южных и юго-восточных башкир являлись относительно редким мясным блюдом. Однако еще в XIX в. в этнографических публикациях встречалось упоминание кушанья в виде мелких «пирожков» с рубленым мясом, сваренных в воде или масле под названием «чучпаря», «чур-паря»[117] (башк. *сүсбәрә, сүспәрә*). Ближе к нашему времени пельмени стали одним из желанных угощений во время праздничных трапез. Для фарша сырое мясо и жир рубили топориком или сечкой в деревянном корытце (*ялгаш, тәпше*), добавляли лук, соль, перец, вбивали яйцо. Праздничные пельмени обычно варили в мясном (чаще курином) бульоне; в том случае, если они варились в воде, их подавали со сметаной.



Жир, сохраненный впрок в кишках крупного животного.
Давлекановский р-н, д. Ст. Хусаиново.
Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.



Корытце и топорик для рубки мяса.
Фото С. Н. Шитовой, 1978 г.

Сходное блюдо из раскатанного и сваренного теста с начинкой существует в традиционных кухнях узбеков (*чучвара*), части таджиков (*тушбера*), уйгуров (*чучбара*), киргизов (*чёчпаря*) и других народов. Его происхождение связывается с земледельческим населением Центральной Азии и относится к концу I тысячелетия н. э. По мнению этнографов, традиция варки в воде или бульоне мелко нарубленного мяса в тесте могла проникнуть в Среднюю Азию под влиянием уйгуров и дунган[118], а затем распространиться среди кочевых и полукочевых народов[119]. В Урало-Поволжском регионе такое кушанье было известно чувашам (*хуран кукли*), марийцам (*подкогыль*), коми, пермякам и удмуртам (*пельнянь*). Некоторые исследователи высказывают мысль о появлении вареных пирожков с начинкой в среде финно-пермских народов[120].

У некоторых юго-западных башкир пельмени имели обрядовое назначение (например, на свадьбе практиковалось приготовление мелких мясных пельменей в честь жениха — *кейәү билмәне*).

В начале XX в. в башкирские деревни (в первую очередь, в юго-западные) проникла среднеазиатская традиция приготовления мяса с рисом — *пылау*.

КУШАНЬЯ ИЗ ДИЧИ, РЫБЫ, ЯИЦ

Как уже отмечалось, башкиры употребляли в пищу мясо лосей, оленей, косуль, диких коз, зайцев, различной водоплавающей и боровой птицы; медвежатину чаще включало в свой рацион население лесных и горно-лесных районов.

На охоте мясо диких животных и птиц обычно варили в казане, подвешенном над костром, или, насадив на вертел, поджаривали над углями. Подобный способ описывается в эпосе «Куз-Курпяч»: «освежевав, разнимал на части застреленного им оленя, козу или зайца и, разведя огонь, жарил на шешлыке, обливая часто тузлуком, чтобы мясо не пригорало»[121].

При необходимости мясо дичи заготавливали впрок традиционными способами: вялили, сушили, коптили, засаливали.

Приготовление мяса дичи (обжаривание, приготовление на углях и т. д.), в отличие от варки в котле мяса домашнего скота, считалось сугубо мужским занятием. От пожилого охотника из села Карамалы Иглинского района получена информация о приготовлении на охоте мяса диких животных таким образом: освежеванную, выпотрошенную тушку небольшого животного (например, зайца) заворачивали в его же шкурку и клали в неглубокую яму с горячими углями, слегка присыпанными землей; сверху также насыпали слой земли и разводили костер, который поддерживали довольно долго до тех пор, пока мясо не становилось готовым к употреблению[122]. Раньше на охоте подобным образом готовили мясо и более крупных животных, например диких коз. Аналогичные способы приготовления мяса были известны многим народам Евразии.

По описанию Ю. Д. Головниной, памирские киргизы «цельного выпотрошенного барана, с зашитым внутри его курдюком, кладут, не снимая шкуры, в яму на горячие уголья, засыпав его землею, разводят сверху костер, который и поддерживают определенное время. Туша сохраняет таким образом в себе весь сок и жир»[123]. Узбеки иногда зашивали в шкуру сырое мясо и сало зарезанной овцы, барана или козы и закапывали в яму, в которой предварительно был разведен огонь, на глубину 50—60 см; для выхода пара в середину шкуры вставляли специальную камышовую трубочку, верхний конец которой выводили наружу; это кушанье готовилось в течение целого дня[124]. Приготовленное таким способом мясо считалось

«элитарно-престижным деликатесом», доступным лишь знати, так как бедные люди были больше заинтересованы в сохранении шкуры животного, столь важной в хозяйстве кочевников[125].

В походах или на охоте мясо птицы башкиры обжаривали на вертеле или варили в казане. В эпосе «Кузыкурпяс и Маянхылу» сказано: «Подошел он (Кусяр-хан. — *Э. М.*) к костру и видит, что там варится полный казан супа из мяса дикой птицы»[126]. В другой версии эпоса читаем: «Дети Сарабаевы и товарищи друга его из убитых ими зверей и птиц начали приготовлять пищу, подправляя оную крутом и маслом... сидя и разговаривая меж собой, располагали, как в следующие дни ловить зверей. Между тем добрый позыв на пищу выманивает их из кибитки к кипящим котлам с мясами...»[127]. Иногда распластанную птицу насаживали на деревянную развилку и обжаривали над костром[128].

В домашних условиях приготовление мяса диких животных и птиц требовало определенной сноровки и опыта. Такое мясо было более жестким и менее жирным, чем мясо домашнего скота, и обладало специфическим запахом, потому перед использованием его вымачивали в воде, иногда — в квашеном молоке. Наиболее вкусным считалось мясо не очень молодых и не старых особей, пойманных осенью, когда животные успели нагулять жир. Туши диких животных и дичи, слив кровь и удалив потроха, подвешивали на некоторое время в прохладном проветриваемом месте, чтобы мясо «созрело» — стало более сочным и вкусным[129].

Мясо лося, оленя или косули использовали для приготовления мясного супа или бишбармака, из зайчатины предпочитали делать балеш, а мясо птицы часто варили в чугунках с добавлением крупы. В Зилаирском районе записана информация, что тушу лося, весом до 12–18 пудов, охотники делили между собой, затем поочередно в домашних условиях готовили мясное угощение и приглашали гостей[130].

Пищевой рацион башкир, обитавших вблизи водоемов, разнообразили рыбные блюда. Однако в пословицах сохранилось несколько пренебрежительное отношение к рыбе как пищевому продукту: «*Балыкты тоткан уңмаҫ, ашаған туймаҫ*» (Поймавший рыбу не разживется, отведавший ее не насытится). Более занимательным был процесс ловли рыбы: «*Балыкты тотоуынан тотам тигәне кыҙыҡ*» (Рыбалка интереснее, чем сама рыба).

Рыбу жарили или варили из нее уху — *балык ашы*, в сочетании с крупой или картофелем клали в пироги — *балык бәлеше*; иногда ее запекали в глине или в тесте в горячей золе, реже жарили на сковороде или тушили в сметане. Последнее блюдо было популярно в горно-лесных районах — в Бурзянском и других.

На рыбалке дети помещали пойманных рыб, завернув в листья лопуха, в горячие угли или держали над костром, насадив на палочку (*шәшләү*)[131]. Впрок рыбу вялили или сушили (*киптерелгән балык*), иногда коптили.

Количество употребляемых в пищу яиц у южных и юго-восточных башкир было ограниченным, но на юго-западе, где содержалось больше домашней птицы, особенно кур, сложилась устойчивая традиция включения яиц (*йомортҡа, күкәй*) в народную кулинарию. Часто яйца ели, сварив вкрутую. Из размешанных с молоком яиц делали омлет — *йомортҡа тәбәйәһе*. Яйца добавляли в творог и зеленые супы, на яйцах замешивали тесто для блинов, оладий, печенья, вареные рубленые яйца использовали как начинку для пирожков. Дети в качестве развлечения нередко занимались сбором яиц диких птиц; их варили или запекали в золе и угощались на лоне природы.

ПРОДУКТЫ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Из продуктов растительного происхождения, используемых в традиционной кухне башкир, можно выделить культурные злаки, дикорастущие травы, ягоды и плоды. Позже их дополнили овощные и садовые культуры. Употребление в пищу продуктов растительного происхождения и приготовленных из них блюд большей частью носило сезонный характер. Травы начинали употреблять ранней весной и использовали всю первую половину лета; ягоды и плоды в свежем и обработанном виде шли в пищу на протяжении лета и ранней осенью. Некоторые виды ягод сохраняли на зиму. Злаки включали в пищевой рацион со второй половины лета; часть зерна сразу или по мере необходимости перемалывали. В XVIII—XIX вв. и даже в начале XX в. в немногих башкирских семьях зерна хватало до нового урожая, и население было вынуждено использовать покупную крупу и муку.

БЛЮДА ИЗ ЦЕЛОГО И РАЗМОЛОТОГО ЗЕРНА

В традиционном питании башкир не последнее место занимали блюда из целых или крупноразмолотых зерен (*схема № 3*). В пищу употребляли пшено (*тары*), ячмень (*арпа*), рожь (*арыш*), пшеницу (*бойҙай*), полбу (*борай*), овес (*һоло*), гречиху (*ҡарабойҙай*), реже — привозной рис (*дөгө*).

Исследуя роль злаков в питании башкир в XIX — начале XX в., С. Н. Шитова пришла к выводу, что наиболее употребительным и традиционным видом зерновых у части южных, юго-восточных и зауральских башкир был ячмень, в то время как у юго-западных (особенно приуральских), а также некоторых горных башкир — просо. Предпочтительное отношение юго-восточных башкир к ячменю она связала с давними южносибирскими традициями, а к просу — с влиянием Средней Азии и Северного Кавказа[132]. В южных степных районах в XIX—XX вв. значительное место в рационе питания занимала пшеница, для выпечки хлеба также часто использовали рожь.

Традиция употребления кушаний из злаковых у скотоводов обширного евразийского пояса уходит в глубокую древность. Закрепившееся в историографии в последние десятилетия мнение о раннем развитии навыков земледелия у древних тюркских и монгольских народов и о наличии у них кушаний из культурных злаков не вызывает сомнения (*таблица № 3*). Древние земледельческие традиции прослеживаются в культурах современного населения Алтая и Саян: кумандинцев, телеутов, северных шорцев, части тубаларов и челканцев, большей части тувинцев, хакасов[133]. Данные о том, что хунну засевали просом поля и имели кладовые с зерном, приводит, основываясь на китайских источниках, Н. Я. Бичурин[134]. Часть населения Монголии сеяла ячмень и пшеницу на пригодных для этого землях, что не мешало им кочевать все лето со скотом и возвращаться к полям ко времени уборки урожая[135]. По свидетельству Рубрука, в городах монголов продавалось просо и другое зерно[136].

В процессе обработки зерна в южных районах Башкортостана главными приспособлениями долгое время оставались выдолбленная из дерева ступа — *килә*, а также ручные деревянные (*ағас тирмән*) или каменные жернова (*таш тирмән*).

В источнике XVIII в. находим такие сведения: «Во всех почти (башкирских. — *Э. М.*) хижинах есть и деревянныя ступы, которыя в разсуждении крупяного и мушнаго дела заменяют мельницы... Жернова... состоят из двух дубовых кружков, из коих каждый в поперешнике будет фута в полтора, а толщиною пальца в четыре. В обе плоскости сих кружков...

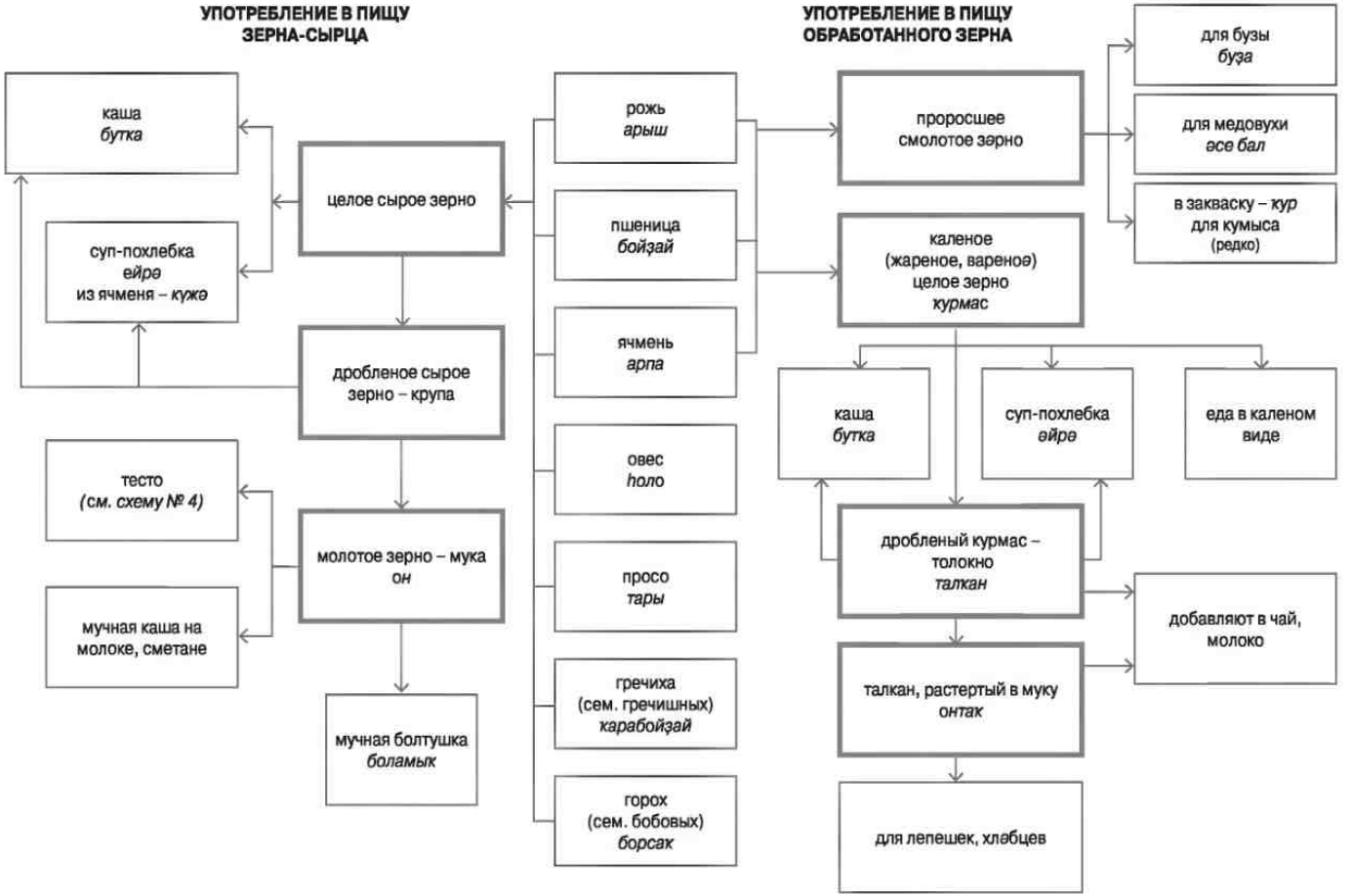


Схема № 3. **Переработка зерна и крупы**

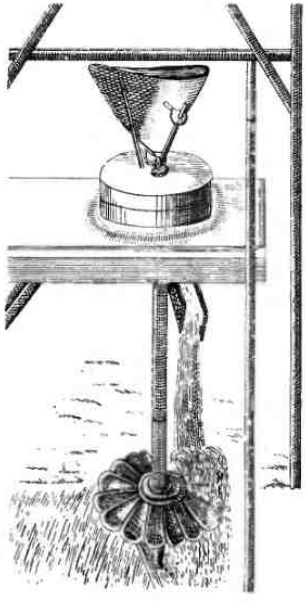
Таблица № 3.

Растительные блюда и напитки в традиционном питании некоторых тюркских и монгольских народов

«+» — блюдо (напиток) присутствует
«—» — блюдо (напиток) отсутствует
«?» — нет сведений
«+ —» — присутствует редко

Кушанья, напитки \ Народы		Тюркская гр						
		Древние тюрки	Урало-Поволжье			Средняя, Централ		
			башкиры	татары	чуваши	узбеки	каракалпаки	уйгуры
Кушанья и напитки из злаковых	каленое зерно / толокно	+ / ?	+ курмас / + талкан	+ курмач / + талкан	+ / + тинкĕле	+ / + толкан	+ / +	+ / +
	каша	+	+ бутка	+ ботка	+	+ бӱтка	+	+
	крупяной суп / ячменная похлебка	+ / ?	+ өйрə / + күжə	+ өйрə / +	+ / +	+ / + г(ӱ)ужа	+ / + гоже	+ / +
	буза	+	+ бузə	+ буза	+ буза	+ бӱза	?	?
	мука, сваренная в молочных продуктах	+	+ боламык	+ бола-мык	+	+ баламок	+ быламык	+
	лапша	+	+ һалма, тукмас	+ салма, токмач	+ салма	+ кескан аш, норин, лагман	+	+
	зольные лепешки	+	+ көлсə	+	+ капартма	+ катлама	+	+ катлима
	баурсак чак-чак	?	+ бауырһак, сəксəк	+ бавырсак, чак-чак	+ йăва (печенье)	+ бугирсок	+ баурсак	+ богурсак
	пироги	+ редко	+	+	+	+ самса	+ со(а)мса	+ самса
	хлеб	+	+ икмəк	+ икмəк	+	+	+	+
Дикие растения	ягодная пастила	?	+ как	+ как	+	+	+ как	?
	ягоды в масле	?	+ сейале май	+	?	+	?	?
	калмыцкий чай	+	+ редко	+ редко	+ редко	шир чай, ок чай	эткен чай	+

группа алтайской языковой семьи										Монгольская группа алтайской языковой семьи		
льная Азия			Казахстан	Северный Кавказ		Алтай, Сибирь				Забайкалье	Поволжье	Монголия
	туркмены	киргизы	казахи	кабар-динцы, балкарцы	ногайцы	тувинцы	алтайцы	хакасы	якуты	буряты	калмыки	монголы
+ / +	+ / +	+ / + *толкан, талкан*	+ / + *талкан*	+ / +	+ / +	+ / + *т(д)алган*	+ / + *талкан*	+ / + *толкан, талган*	~с XIX в. больше ячмень	+ / + *талхан*	+ / +	+ / *талха*
	+	+ *ботко*	+ *ботка*	+	+	+	+	+ *потко, потхы*	+ редко	+ редко	+	+
+ / +	+ / +	+ / + *кӧжӧ, кёжё*	+ / + *кожэ*	+ / +	+ / + *уйре*	+ / + *кожже*	+ / + *кӧчӧ*	+ / + *кече, кочо*	+ / +	+ / + *урэ*	+ / +	+ / +
	+ *буза*	+ *бозо*	+ *бога*	+ *бу(о)за*	+ *буза, бога*	+	+ *позо, почо*	+ *поза*	?	?	+	+
	+	+ *буламык*	+ *саламат*	+	+ *быламык*	+	+ *сала-мат*	+ *сала-мат*	+ *сала-мат*	+ *сала-ма(т)д*	+ *булму(а)г, будан*	+
	+ *ун аш*	+ *кесмё*	+	+	+	+	+	+ позднее	+ позднее	+ позднее	+ позднее	*гоймон* (из Китая)
	+ *челпек, чорек, эпмек*	+ *каттама, кёмёч*	+	+	+ *катлама*	+	+	+	+	+	+	+
	?	+ *боорсок*	+ *баурсак, шек-шек*	+	+ *баурсак*	+ *бооржак*	+	+	+	?	+ *борцог*	+ *бооруог*
	+ *этли нан* и др.	+ позднее	+ позднее	+	+	позднее	позднее	позднее	позднее	*хуушуур* позднее	позднее редко	*бууз, хуушуур* позднее
	+	+ позднее	+ позднее	+	+	позднее	позднее	*шпек* позднее	позднее	позднее	позднее редко	*талх(ан)*
	+ чаще из дынь	+ из фруктов	?	из фруктов	редко	редко	редко	редко	редко	?	?	?
	?	?	?	?	?	+	+	+	+	+	+	?
	+	+ *куурма чай*	?	+	+ *ногай шай*	+	+ *талкан чай*	+	+	+	+	+



Башкирская водяная мельница
(по П. С. Палласу, XVIII в.)

наколочены кусочки от разбитых чугунных котлов... По самой середине нижняго кружка* утвержден стоймя деревянной гвоздь, а в верхнем сделана по середине дыра, пространнее нежели для гвоздя надобно. На верхней же плоскости верьхняго кружка укреплен возле краю стоймя деревянной гвоздь, который служит рукояткою. Когда надобно молоть, то подстилают они под такия жерновы покрывало, и изподоволь сыплют хлеб в дыру верьхняго кружка; а потом обращают его около гвоздя так, как около оси. Перемолотой хлеб сыплется с нижняго кружка на покрывало и как крупа тот час годится к употреблению; буде же надобна им мука, то сеют они сквозь сито и перемалывают опять крупное...»[137].

Изучение и классификация башкирской утвари позволили С. Н. Шитовой отметить сходство башкирских ручных деревянных жерновов и ступ для толчения зерна с аналогичными приспособлениями чувашей, татар, удмуртов, марийцев, мордвы, коми, карелов, вепсов, ижор, води и других народов, а небольших каменных зернотерок из грубо отесанных уплощенных дисков с отверстием на верхнем камне для палки-ручки — с зернотерками населения Средней Азии и Южной Сибири[138]. В то же время автор подчеркивает, что термин *тирмән*, по-видимому, имеет тюркское происхождение и встречается у татар, казахов, узбеков, каракалпаков, уйгуров[139].

Если необходимо было обмолоть большое количество зерна, башкиры прибегали к помощи водяных мельниц. «В иных деревнях есть... при ключах небольшия водяныя мельницы, с утвержденными горизонтально в стоячий вал жернова шестью или осмью лопатами... для приведения такой мельницы в движение довольно бывает и малого ключа, по тому что они проводят воду корытом так, что она падением своим в низ на один или полтора фута касается краю водянаго колеса или плоскостей концов лопат, которыя длиною бывают только фута в полтора», — писал в конце XVIII в. И. Г. Георги[140]. Описание такой башкирской мельницы имеется и в работе П. С. Палласа; автор, восхищенный ее удобством и функциональностью, отмечал, что он сомневается, «может ли самый искуснейший художник изобресть простее оной водяную мельницу»[141]. В XIX в. у башкир под влиянием русских, украинцев и других переселенцев, активно занимавшихся земледелием, начали распространяться ветряные мельницы. Однако вплоть до середины XX в. у южных и юго-восточных башкир еще достаточно широко практиковалась домашняя обработка зерна на ручных жерновах и в ступах, поскольку здесь имелось немало кушаний, предполагавших прокаливание или обжаривание зерна перед размельчением[142]. Изредка пользуются ручными жерновами и в наши дни.

Приготовление зерна, прокаленного в сухом котле или обжаренного в масле — *курмас*, у юго-западных, южных и юго-восточных башкир было распространено повсеместно. Подобное кушанье с древности было известно тюркским и монгольским скотоводам Евразии. Раньше для приготовления курмаса башкиры использовали ячмень и просо, позже добавились пшеница, рожь; иногда прокаливали горох. В некоторых центральных районах (Гафурийском, Ишимбайском) и кое-где на юго-востоке (в Баймакском, Хайбуллинском, Зилаирском районах) курмас жарили с добавлением конопляного семени (*киндер*). Жареное или каленое зерно любили дети, но в основном курмас предназначался для приготовления каш — *бутка*.

* При обмолоте зерна вращался лишь верхний круг ручной мельницы, нижний оставался неподвижным.



Размол зерна с помощью деревянной зернотерки.
Мелеузовский р-н, д. Аптраково.
Фото С. Н. Шитовой

Из курмаса делали толокно — *талҡан*, перемалывая его на ручных жерновах, реже зерно обрушивали в ступе. Как показывают полевые материалы, слегка отваренное зерно (пшеницу, рожь, ячмень и др.) для толокна употребляли на юго-западе республики и в среднем Забелье, в то время как в Зауралье, в горно-лесных и южных районах толокно получали из каленого или жареного зерна. На стыке этих областей (в Мелеузовском, Куюргазинском, Кугарчинском районах) знали оба способа и применяли их, сочетая: предварительно отварив, зерно обжаривали[143]. На юго-востоке сохранялась традиция заготавливать талкан на зиму и на период мусульманского поста. Талканную крупу или муку хранили, ссыпав в кадочки (*күнәсек*), иногда залив топленым маслом. Блюда из толокна по распространенности и значению в питании башкирского населения занимали одно из первых мест в ассортименте злаковых продуктов в конце XIX столетия, особенно в юго-восточных, горно-лесных и степных районах[144]. Толокно ели, заваривая кипятком, горячим молоком или горячим чаем с молоком, реже — сварив в растопленных сливках или в смеси жирных сливок и моло-



Башкирка с деревянными жерновами.
Абзелиловский р-н, д. Казмашево.
Фото С. Н. Шитовой, 1983 г.



Толчение зерна в деревянной ступе.
Зилаирский р-н.
Фото С. Н. Шитовой, 1981 г.

ка, по вкусу добавляли соль или сахар и немного масла. Из сухого талкана, в сочетании со сливочным маслом (иногда с медом), формовали небольшие шарики или лепешки, которые подавали гостям в качестве угощения.

При желании талкан, помешивая, подсыпали в казан с кипящим жиром или маслом, разведенным водой; при этом из сечки получался рассыпчатый талкан, а из мелких круп или из муки — халвообразная плотная масса[145]. Полуфабрикат из прокаленного зерна был удобен в дальней дороге. Размешав заготовку с водой или молоком, можно было быстро получить питательное и вкусное блюдо. У большинства тюркских и монгольских народов талкан делали из ячменя, у киргизов и казахов, кроме того, из пшеницы, у тувинцев — из проса[146].

Из предварительно обжаренного проса башкиры готовили своеобразное блюдо (*сук*, *онтаҡ*, *киле бутҡаһы*). Для этого просо толкли в ступе вместе со сливками или маслом, получая воздушную хлопьевидную массу или прессованную лепешку. Толченое просо, сваренное в молоке или замешанное на масле и сбитое в комок, у некоторых южных и юго-восточных башкир называлось *йомарсай* (*йомарсаҡ*). В некоторых деревнях Баймакского района термином *онтаҡ* называлась смолотая в муку жареная пшеница.

Среди кушаний из зерна и круп у башкир главное место традиционно занимали каши и похлебки. К наиболее архаичному способу приготовления каш (*бутҡа*, *ботҡа*) у башкир (как и у других скотоводческих народов) следует отнести варку крупы в молоке с добавлением сливочного масла в казане над костром. Толокняную кашу (*талҡан бутҡаһы*) варили из крупы или зерна, предварительно обжаренного или прокаленного; иногда для каши брали толокно из нескольких видов злаков.

В Забелье для толокна отваривали пшеницу, просо, гречиху, рожь, овес (в различных сочетаниях), а затем, высушив, толкли в ступе или мололи с помощью ручных жерновов. В тех случаях, когда кашу готовили без молока, в воду добавляли масло, сметану или животный жир. С развитием огородничества в кашу по желанию стали класть мелко нарезанную тыкву, морковь, лук и т. д.

Распространенным блюдом у башкир являются лепешки, начиненные картофелем или пшенной кашей, — *ҡыҫтыбый*.

У демских башкир-минцев бытовало приготовление просяной или полбенной каши на гусином бульоне — *ҡаҙ бутҡаһы*. Кашу, сваренную из крупы, растолченной в ступе — *киле*, иногда называли *киле бутҡаһы*.

Каша (просяная или ячменная) была известна многим тюркоязычным скотоводческим народам. Под названием *ботко* она бытует у киргизов, *потко* (*потхы*) — у хакасов; так же, как и башкиры, называют кашу татары, казахи, узбеки — *бутка*. В то же время каша является универсальным блюдом и для оседлых народов Урало-Поволжья — чувашей, марийцев, мордвы, удмуртов, русских. Для ее приготовления земледельческое население издавна использовало более широкий ассортимент зерновых культур.

Этнографическими источниками подтверждается тот факт, что каша у башкир, равно как и у других тюрков Поволжья, являлась не только обыденным блюдом, но и использовалась в семейных и календарных обрядах.

Для обозначения ячменной похлебки, сваренной на молоке из цельных, предварительно размоченных зерен и приправленной сметаной (реже катыком или курутом), у башкир применяется термин *кужә*, имеющий древнетюркскую основу; в некоторых южных районах (в ик-сакмарском говоре)



Толчение зерна.
Бурзянский р-н, д. Аскарово.
Фото С. Н. Шитовой, 1981 г.



Ячменная каша.
Фото Э. В. Мигрaновой

существовала видоизмененная форма — *күзә*, *күҙә*. Традиция приготовления ячменной похлебки до сих пор сохранилась в башкирском Зауралье, у башкир среднего Забелья и в некоторых южных районах. В современном башкирском языке термин *күҙә* находит применение и для обозначения ячменной крупы, а также крупяной каши.

О древности этого блюда можно судить по его распространенности в традиционных кухнях тюркоязычных народов (мясной суп из цельных зерен ячменя известен алтайцам (*көчө*, *көче*), тувинцам (*көже*), хакасам (*кече*, *көчо*)[147], а также по использованию ячменя в обрядах (так, кумандинцы перед отправлением на промысел пушного зверя раньше производили кропление вином и жидкой ячменной кашицей покровителю охоты)[148]. Густые крупяные супы, для которых наряду с ячменем использовалось просо, входили в рацион питания казахов (*кожэ*), киргизов (*көжо*), каракалпаков (*гоже*), кочевых узбеков (*гужа*, *гӱжа*)[149] и некоторых других среднеазиатских и кавказских народов.

В юго-западных районах Башкортостана, включая бассейны рек Демы и Белой, а также в ряде горных районов для крупяных постных (*кыҫыр аш*) и молочных супов (*һөтлө аш*) традиционно использовали пшено, пшеницу, позже — рожь. Некоторые южные и юго-восточные башкиры крупяную похлебку *өйрә* варили с ячменем, поскольку до конца XIX в. его посевы оставались значительными. В крупяные супы добавляли дикорастущие травы (борщевик, крапиву, лук), мучную затируху; иногда в кипящий суп тонкой струйкой вливали взбитое сырое яйцо. Готовое блюдо заправляли сливочным маслом, сметаной, катыком или курутом. В позднее время в похлебки стали добавлять мелко нарезанный картофель; в некоторых случаях в крупяном супе варили вареники из творога. Мясные бульоны башкиры крупой заправляли редко, эта традиция прослеживается лишь в ряде юго-западных, западных, центральных деревень.

Словообразующая основа башкирского термина *өйрә* (*үрә*) встречается в древнетюркском языке (*jur*, *ьjьr*, *jьgьr*) в значении «просо»[150] и в монгольском в значении «семя», «зерно»[151]. Термины *үрә*, *үгре* и другие идентичные существовали в обобщенном значении «суп», «похлебка» у древних тюрков и многих тюркоязычных народов — хакасов, алтайцев, уйгуров, узбеков[152]; под названием *ойра* постный крупяной суп известен татарам, сходное блюдо готовили чуваши, ногайцы, киргизы, казахи, а также буряты (*урэ*) и монголы (*ӱр*). Это свидетельствует о древности просяной похлебки и ее присутствии в питании населения азиатских степей. С. Н. Шитова обратила внимание, что область употребления термина *өйрә* в Сибири находится южнее той, где был принят термин *күжә*[153]. По мнению исследователя, в среде тюркских народов Поволжья это кушанье получило второе рождение, так как здесь сложились местные особенности его приготовления; оно закрепилось в числе традиционных блюд башкир и татар[154]. М. В. Малахов, описывая быт башкир, в числе распространенных кушаний упомянул *юру* — «род ячменной похлебки с кислым молоком»[155].

К древним башкирским напиткам относится *буҙа* (*буҙағый* — у сакмарских башкир) — мучнистый, слегка хмельной напиток. Раньше буза на территории проживания башкир была распространена не повсеместно, имелись также локальные различия в способах ее приготовления. Рецептура напитка, как видно, претерпевала существенные изменения и с течением времени.

Согласно полевым материалам и другим этнографическим источникам, буза была известна в Учалинском, Баймакском, Абзелиловском, Бе-

лорецком районах Башкортостана, то есть в Зауралье и на крайнем юге республики. В этом регионе напиток готовился на основе ячменя, перекликаясь с южносибирскими традициями, поскольку и для некоторых народов Южной Сибири (алтайцев, хакасов и др.) густой напиток *позо, бозо* из проросших ячменных зерен являлся традиционным. У шорцев, тубаларов, кумандинцев он являлся ритуальным в обрядах, связанных с жертвоприношениями[156]. Можно предположить, что ареал распространения ячменной бузы совпадал с распространением ячменной похлебки *кужэ*. По мнению С. Н. Шитовой, эти кушанья, слабо связанные с мясной кухней кочевников, могли зародиться в быту более ранних обитателей Южной Сибири, имевших смешанное земледельческо-скотоводческое хозяйство[157]. Буза у башкир использовалась не только в повседневном питании, но и предназначалась для определенных обрядовых трапез, главным образом свадебных. Потребление бузы увеличивалось с наступлением поздней осени и зимы. К этому времени пополнялись запасы зерна, одновременно сходило на нет приготовление и употребление кумыса; к поздней осени приурочивалось и основное количество свадеб. В XIX в. для бузы, наряду с ячменем, стали использовать и пшеницу.

Для приготовления бузы вымытое зерно (ячмень, позже пшеницу или пшеницу вместе с ячменем и рожью) ставили в теплое место и проращивали до появления небольших, переплетенных между собой ростков. Полученную массу высушивали или замораживали, чтобы удобнее было смолоть на ручных жерновах или растолочь в ступе. Измельченный солод иногда смешивали с небольшим количеством предварительно обжаренного и перемолотого в муку овса или ячменя (для получения напитка темноватого цвета). Полученную массу заливали водой (в соотношении ~ 1:4), затем некоторое время варили, накрыв крышкой. Остудив, в бузу для скорейшего заквашивания и бурного вспенивания добавляли немного нутряного бараньего жира (*туң май*), козьего или коровьего масла (*май*). Бочонок с напитком накрывали крышкой и оставляли в тепле для брожения. Когда гуща оседала и на поверхности появлялась пена, бузу процеживали и вновь выдерживали некоторое время в тепле, после чего напиток был готов к употреблению. Перед подачей гостям содержимое сосуда тщательно перемешивали, иногда опускали раскаленный осколок чугуна, при этом напиток как бы вскипал, и на его поверхности появлялась обильная пена. Затем бузу разливали в чаши и пили[158]. У бузы была довольно густая консистенция, сероватый или коричневатый цвет и кисло-сладкий вкус. Для хранения бузу выносили на холод, где брожение прекращалось.

Д. П. Никольский башкирскую бузу называет брагой и указывает на то, что она готовится из пшеницы и ячменя, преимущественно в зимнее время (начиная с декабря)[159]. «Для ее приготовления, — по словам автора, — берут от 20 до 40 фунтов пшеницы и ячменя в отдельные кадки с водой и ставят в избу на сутки или двое; затем по слитии воды зерно высыпается в широкое корыто, слоем толщиною вершка в два, где оно и остается до тех пор, пока не даст ростков. Потом выносят на холод, чтобы зерно замерзло, а затем сушат. После высушивания они его мелют на ручных жерновах и варят в котле с водою два часа. После варки смесь переливают в другую кадку и оставляют киснуть; затем процеживают и вновь выстаивают несколько часов. Из этой кадки брага уже разливается в более мелкие посудины, от одного до двух ведер»[160]. «Цвет ея сероватый, по вкусу она напоминает жидкую болтушку из муки, но только более кисла... Напиток этот является таким же угощением зимой, как летом кумыс. Пьют брагу из деревянных чашек... иные выпивают до $^1/_4$ ведра и более за

раз. На свадьбах зимой брага играет видную роль... Брагу пьют не только мужчины, но и женщины»[161].

Что касается горных башкир, то они редко готовили традиционную бузу, поскольку у них в изобилии имелся мед, и в этих местах предпочтение отдавалось медовухе — *асы бал*; буза практически не встречалась и в юго-западных и центральных областях — к западу от Уральского хребта. Как отмечал С. И. Руденко, *буҙа* в начале XX в. зимой приготовлялась зауральскими катайцами, кара-барын-табынцами, у степных кубеляк-телевцев, тамьян-тангаурцев и у бурзян[162].

Казахи, некоторые среднеазиатские народы (узбеки, киргизы, в меньшей степени туркмены), крымские татары бузу готовили из проросшего проса, иногда с добавлением овсяной или гречневой муки. По мнению Г. Тагана, «буза была популярным напитком когда-то среди венгров... половцы делали ее из проса...»[163]. Изучение традиций употребления злаков натолкнуло С. Н. Шитову на мысль о том, что обычай приготовления ячменной бузы является более древним, чем использование для этого напитка проса. По ее мнению, под влиянием передвинувшихся из Средней Азии кочевников просяная буза вошла в быт некоторых народов Северного Кавказа (ногайцев, кабардинцев, осетин) и Поволжья. Из соседей башкир подобный напиток готовили татары и часть мордвы, испытавшая влияние тюркских народов[164]. В состав традиционной бузы хмель обычно не включался.

Этнографические материалы свидетельствуют, что примерно с конца XIX в. или несколько позже (одновременно с началом широкого распространения хлебопечения с использованием заквашенного теста) в башкирских деревнях, расположенных в окружении оседлого земледельческого населения, в бузу для крепости и интенсивного брожения стали добавлять хмелевую закваску, что, по существу, привело к утрате специфических вкусовых и питательных качеств бузы и сблизило ее с брагой (бражкой) или домашним корчажным пивом — напитками, известными многим народам Урало-Поволжья. В литературе имеется мнение, что солодовая брага — напиток, занимавший промежуточное положение между квасом и пивом; К. Ф. Тиандер назвал брагу «прототипом пива, для получения которого ей недостает одного хмеля»[165].

Хмельная буза была известна и среднеазиатским народам. Массовое приготовление этого напитка приурочивалось к празднествам, устраивавшимся после сбора урожая, оно было обставлено рядом обычаев и церемоний[166].

В некоторых семьях в центральных и приуральских районах Башкортостана иногда готовили домашнее пиво — *һыра*, *сыра*. Для чего ячмень проращивали, высушивали и промалывали, затем кипятили в воде. В остывшую массу добавляли хмелевую закваску, немного сахара и, перелив в бочонок, выдерживали примерно неделю, после чего напиток процеживали. Слегка хмельное питье получали также из ячменной (реже ржаной) муки, которую размешивали в сыворотке от творога и давали забродить. У башкир Оренбургской области бытовал ячменный напиток под названием *күҙә*, готовившийся следующим образом: в трех литрах воды отваривали примерно стакан ячменя, остужали, процеживали, затем добавляли стакан сахара, немного изюма (хмелевую закваску или кусочек кислого теста); этот напиток считался целебным, его можно было употреблять уже по прошествии суток; чем дольше он выдерживался, тем более хмельным становился[167].

В состав закваски (*супрә*) другого хмельного напитка — медовухи (*бал, әсе бал, бал балы*) также иногда включалось проросшее зерно (пшеница, рожь, просо или ячмень), которое добавлялось в отвар из хмеля. Примечательно, что и в кумыс для придания ему большей крепости добавляли закваску из зерна. Встречались случаи, когда в напиток из кислого молока клали очищенную измельченную пшеницу и выдерживали некоторое время; такой напиток у ток-соранских и сакмарских башкир назывался *күҙә*[168].

Из размолотых зерен ячменя, пшеницы, проса или из гороха башкиры готовили питательное блюдо *боламыҡ* (*быламыҡ, он бутҡаһы*), заваривая муку в воде, молоке, растопленной сметане, реже — в бульоне. Жидкая постная мучная болтушка приправлялась сметаной, катыком или курутом, загустевшую ели со сливочным или топленым маслом. Иногда блюдо готовили, сварив небольшое количество муки в сыворотке творога. Некоторые группы юго-восточных башкир готовили сытное кушанье, называемое *талҡан* (толокно), заваривая в молоке или сливках предварительно прожаренную муку. В целом, в южных и юго-восточных, особенно в горных районах, кушанья из заварной муки не имели широкого распространения и, как правило, отождествлялись с бедняцкой пищей. С распространением картофеля стал встречаться новый способ приготовления болтушки: готовое картофельное пюре разводили молоком и ставили на огонь, затем, помешивая, добавляли муку, сливочное масло, при желании — зеленый лук, перец. Традиция приготовления аналогичных мучных молочных блюд отмечается у некоторых народов Южной Сибири, а также в среднеазиатском и кавказском регионах.

Заваривая муку из прокаленной пшеницы, ржи или других злаков в осадке от перетопки сливочного масла — *төпрә*, башкиры получали своеобразное высококалорийное блюдо, также называемое *төпрә* или *шыҡыран* (Абзелиловский, Баймакский, Бурзянский районы).

В некоторых юго-западных аулах в XX в. хозяйки освоили рецепты приготовления пресного и кислого киселя из овса (*һоло кисәл*). Один из способов заключался в следующем: овсяную муку разводили водой и оставляли на некоторое время в тепле для естественного скисания. Тщательно перемешав, заготовку процеживали и варили в казане на небольшом огне, помешивая, по вкусу добавляли соль и сахар. В зависимости от количества воды кисель в одних случаях становился напитком, который употребляли с хлебом; в других — приобретал плотную консистенцию (остывшее блюдо можно было резать ножом); густой кисель употребляли с молоком, сливками или катыком.

В процессе приготовления «кислого» киселя часть овсяной муки разводили водой, заквашивали хмелевой или дрожжевой закваской и оставляли на час-два. Затем смешивали с основным количеством муки и выстаивали еще несколько часов, после чего процеживали и варили как обычный кисель[169].

ВАРЕНОЕ, ЖАРЕНОЕ, ПЕЧЕНОЕ ТЕСТО

В башкирской народной кухне имеется ряд старинных кушаний из теста, сваренных в бульоне (в молоке или масле), испеченных в золе, в печи или сухом котле (*схема № 4*).

Приготовление вареного теста — лапши, скорее всего, было восточной (возможно, китайской) традицией, впоследствии перенятой среднеазиатскими, европейскими и другими земледельческими и скотоводческими народами.

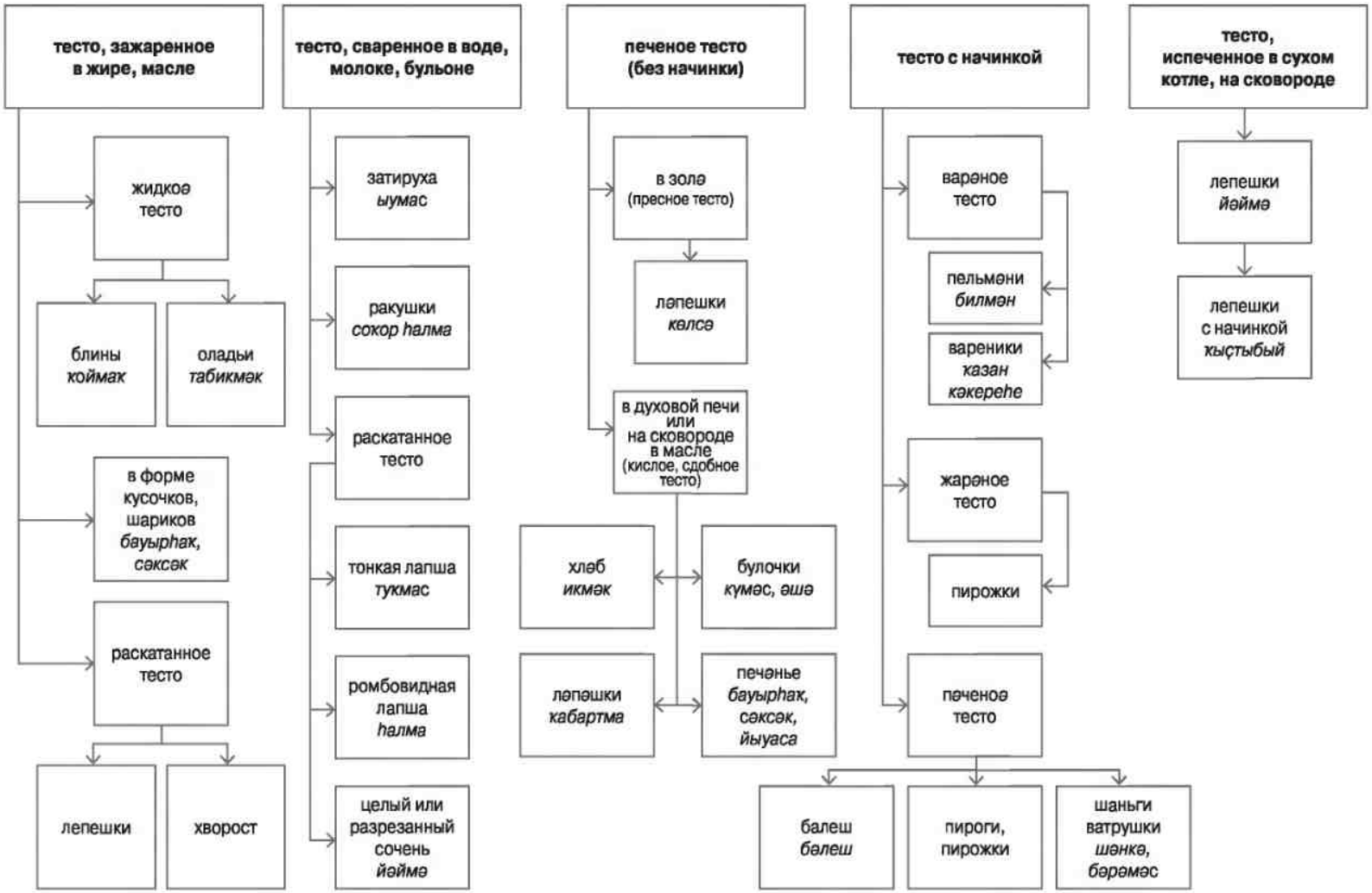


Схема № 4. **Переработка теста**



Деревянные лопатки для сыпучих продуктов (муки, крупы).
Фото Н. Х. Галиева, 2012 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

Изделия из теста, подготовленные для бишбармака или мясного супа, были различными по форме, но их рецептура была сходной: в подсоленную воду разбивали несколько сырых яиц и замешивали крутое тесто из пшеничной муки (раньше также использовали ржаную или ячменную муку). На юго-востоке республики в тесто для бишбармака, по давней скотоводческой традиции, предпочитали добавлять бульон; считалось, что такая салма будет более вкусной и не разварится.

Тонко раскатанное тесто нарезали ромбиками (*һалма, дүрткел һалма, ҡыйыҡ һалма, шаҡмаҡ*), крупной или мелкой соломкой (*туҡмас*). Четырехугольная салма была распространена у южных и юго-восточных башкир, длинная и тонкая являлась характерной для западных и юго-западных. Мучными изделиями типа лапши заправлялись мясные или молочные супы, ромбовидную салму чаще использовали для приготовления бишбармака или кулламы. В ряде горных и южных районов, а также в аулах, расположенных по реке Белой, для бишбармака использовали крупные куски сочня (*йәймә, күмәс, өшә*), которые после варки иногда, по желанию, слегка подогревались в масле. Лепешки (*йәймә*), сваренные в жирном бульоне, сакмарские башкиры называли *алпама*. В ряде районов было не принято раскатывать тесто и резать его ножом, от него просто отрывали небольшие куски и бросали в кипящий бульон (*өҙмә һалма, һындырған һалма*). Информаторы из юго-восточных районов отмечали, что крупная четырехугольная лапша (5х5 см или 7х7 см) чаще называлась «казахской» — *ҡаҙаҡ һалмаһы*.

Вместо лапши для заправки супов использовали и клецки, для чего от жгутиков теста отрывали небольшие кусочки, скатывали их в шарик или расплющивали (*ҡул һалмаһы, ҡулдама, ҡуллама, сумар*); иногда небольшое количество мягкого теста отсекали ложкой и сбрасывали в кипящий бульон (*ҡашыҡ сумары*). На юго-западе предпочитали готовить клецки-ракушки (*соҡор һалма, сумар*), сделав большим пальцем углубление в кусочке теста; иногда это делали на сите, в результате чего на ракушках оставался сетчатый узор (*иләк һалмаһы*). Изделиями типа клецок, галушек или ракушек заправляли молочные или постные супы (*һөтлө аш, ҡараш, ҡыҫыр аш*). Готовый суп приправляли маслом или сметаной, катыком или курутом. С клецками или мучной затирухой (*умас, ыумас, ымас*), перетертой между ладонями, готовили суп из борщевика, крапивы и другой весенней зелени, а также молочные, крупяные или картофельные



Лоток и лопатка для муки.
Фото С. Н. Шитовой, 1981 г.



Зольная лепешка — көлсә.
Фото Э. В. Миграновой

похлебки. В Хайбуллинском, Зианчуринском и Зилаирском районах, по границе с Оренбургской областью, *ыумас* являлся основой жидкого молочного кушанья — *боламык*.

В связи с наличием в питании башкир кушаний из теста, сваренных в воде, молоке или бульоне, а также блюд из вареной муки и зерна, им не требовался широкий ассортимент печеных хлебных изделий. У полукочевых башкир-скотоводов в XVIII в. и в более раннее время с хлебом отождествлялись лепешки из пресного теста, выпеченные в золе в летних печах или на сковороде, накрытой другой сковородой и поставленной на горячие угли. В ряде случаев лепешки готовили в раскаленном сухом казане; встречался и способ выпечки пресного теста на раскаленном поду печи. «Зольные» лепешки с древности были известны и многим другим скотоводческим народам, в том числе южным алтайцам, каракалпакам, киргизам, казахам, монголам, бурятам, тувинцам[170]. Мучные изделия дополняли и обогащали их традиционный мясомолочный рацион.

Приготовление «зольных» лепешек (*көл икмәге, көл кумәсе, көлсә, көләсә, көликмәк, көлгикмәк, ут кумәсе и* др.) практиковалось у южных башкир повсеместно. Но даже такой хлеб в прошлом не составлял значительной доли их ежедневного рациона. В этнографических источниках XVIII—XIX вв. говорится, что хлеб у башкир не употреблялся повседневно, что ели его «как пирожное после других яств»[171]; отмечается, что «летом питаются единственно молоком, изредка животными; а хлеба совсем не знают»[172], «хлеб употребляют в пищу только зимою, или лучше сказать: они вместо хлеба, сделав из муки лепешки или колобки пресные, пекут в... печах»[173].

В очерках С. Г. Рыбакова есть описание приготовления «зольных» лепешек: «пресные лепешки... нехитростно приготовляют перед каждым чаепитием, а именно месят на воде и лишь изредка на молоке муку, дают ей вид лепешки и кладут в горячую золу, откуда через несколько минут вынимают и, отряхнув золу, употребляют в пищу»[174]. Иногда после выпекания их «держали несколько у огня, чтобы корка поджарилась»[175]. Обычно лепешки готовились на текущий день, поскольку они быстро черствели.

Тесто для лепешек замешивали на воде или заквашенном молоке (катыке), для более торжественных случаев — на сметане, масле и яйцах. Известны случаи, когда лепешки выпекали из разведенного водой или молоком мелкоразмолотого талкана. На юго-востоке республики тради-



Пресное тесто, подготовленное для лапши — салмы.
Фото С. Н. Шитовой, 1976 г.



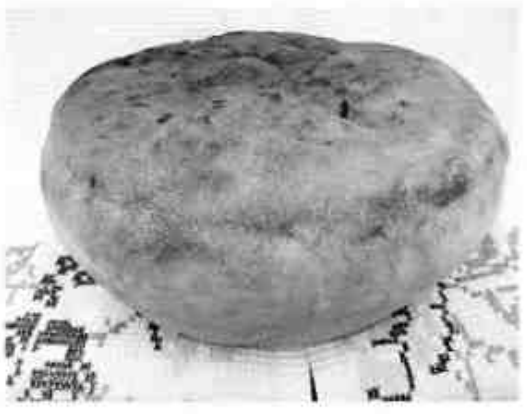
Башкирская печь — чувал.
Рис. Г. И. Мухаметшина, 1959 г.

ция приготовления пресных лепешек в золе существовала даже в первой половине XX в., одновременно здесь был распространен и способ выпечки лепешек (*йәймә, табикмәк, ҡатырма*) на раскаленной сковороде или в казане без масла. На юго-западе и в ряде центральных районов предпочитали готовить пресные лепешки (*йоҡа*) на сковороде в печи. Готовую выпечку смазывали сливочным маслом.

К старинным башкирским кушаньям можно отнести и небольшие лепешки, обжаренные с двух сторон в большом количестве топленого масла, нутряного животного или гусиного жира, называвшиеся «масляный хлеб» *майлы икмәк* (*май ашы, майғикмәк*). Перед употреблением их смазывали медом или посыпали сахаром. Из пресного сдобного теста (на сметане (масле) и яйцах) выпекали булочки (*күмәс, сөсө икмәк*). Мелкие булочки (*ваҡ күмәс*) часто смазывали яйцом, взбитым с маслом. Из части хлебного теста в южных и юго-восточных горно-лесных районах делали булочки-колобки или крендельки (*өшә, өшәкәй*) для угощения детворы. В конце XIX — начале XX в. чаще стали готовить лепешки из хлебного теста (*ҡабартма, таба икмәк, ипмәк, күпмәк, күпертмә*); в юго-западных деревнях эта традиция распространилась несколько раньше.

Хлебопечение на основе закваски у юго-восточных башкир даже в начале XX в. практиковалось еще далеко не повсеместно. В горных областях и в Зауралье продолжала бытовать традиционная башкирская печь типа камина (*сыуал*), не приспособленная для хлебопечения. Хлебные печи появились сначала в западных и юго-западных регионах, позже на юге и юго-востоке.

Башкиры издавна заквашивали тесто кислым молоком или пахтой; в отдельных случаях в качестве закваски использовался дикорастущий щавель; но к наиболее древнему способу получения заквашенного теста, по-видимому, следует отнести естественное скисание мучной болтушки. На юго-западе, где рано стала применяться специально приготовленная хлебная закваска (*әсетке, сүпрә, сөпөрә, ҡамыр* (*икмәк*) *башы*), для ее получения хмель заваривали в кипятке, процеживали, в жидкость добавляли горсть ржаной или пшеничной муки (если была возможность — немного сахара), после чего оставляли киснуть на несколько дней. Ковша жидкой закваски хватало для выпечки 5—6 караваев хлеба; для следующей партии хлебов было принято оставлять немного закваски или комок теста на дне квашни; таким образом хлеб можно было готовить в течение длительного времени[176].



Хлеб из заквашенного теста.
Фото Э. В. Миграновой

Заквашенный хлеб (*икмәк, әсе икмәк, әпәй, әпәк*) выпекали из пшеничной, ржаной, иногда полбенной муки; на юге республики и в Зауралье для хлебных изделий в XIX в. нередко использовали ячменную муку. Хлеб (лепешки) из кислого проса (*тары икмәк*) чаще готовили в юго-восточных районах и в Забелье, иногда тесто замешивали из смеси пшеничной муки с разваренным пшеном. На крайнем юге и на юго-востоке встречался способ приготовления хлеба с добавлением цельных семян конопли (*киндер икмәк, бетлекәй, бетле икмәк*). С развитием хлебопечения хозяйки научились готовить слоеные лепешки (*ҡатлама*). Для этого на сковороду выкладывали горкой несколько тонко раскатанных и предварительно выпеченных лепешек, промазывали их сливочным маслом и вновь ненадолго ставили в печь[177]. Из кислого теста пекли и булочки-пышки — *ҡабартма* (*күмәс, сүрәк*).

Широкое распространение у башкир имело различной формы печенье-баурсак (*бауырһаҡ*), зажаренное в большом количестве жира. В этнографической литературе XVIII—XIX вв. это кушанье упоминается не-



Угощение баурсаком
(по П. С. Палласу, XVIII в.)



Приготовление баурсака.
Баймакский р-н.
Фото С. Н. Шитовой, 1961 г.

однократно. К примеру, Д. П. Никольский указывал, что «некоторые башкиры делают из теста небольшие шарики и зажаривают их в масле»[178]. Древность и традиционность этого кушанья у тюркских и монгольских скотоводческих народов является неоспоримой. Баурсак присутствует во многих национальных кухнях: татарской (*бавырсак*), узбекской (*бугирсок, богурсак*), каракалпакской (*баурсак*), уйгурской (*богусак*), киргизской (*боорсок*), казахской (*баурсак*), тувинской (*боорзак*), монгольской (*боорцок*), калмыкской (*борцог*) и др.[179] Баурсак упоминается в эпосе и народных сказках башкир. Традиция приготовления и подачи этого кушанья к праздничным и обрядовым трапезам дошла до наших дней.

В горно-лесных, южных и юго-восточных районах Башкортостана тесту для баурсака чаще придавали продолговатую форму.

Раньше для всех видов баурсака преимущественно использовалось замешенное на молоке тесто, иногда в сочетании с растопленным бараньим жиром, благодаря чему готовое мучное изделие долго не портилось и не черствело. Впоследствии рецептура этого блюда усложнилась, в него стали включать яйца, сливочное масло, сахар, соль. Имеются данные, что баурсак получался мягким и пышным, если тесто для него замешивалось на предварительно замороженных, а затем оттаявших яйцах[180]. Иногда для баурсака использовали кислое тесто[181], но печенье из него быстро становилось твердым, поэтому предпочтение отдавалось пресному сдобному тесту.

В старину тесто, подготовленное для баурсака, жарили в течение нескольких минут в большом количестве растопленного нутряного (бараньего или гусиного) жира или в смеси жира и топленого масла до светло-золотистого цвета, поставив чугунный противень на раскаленный под печи или в печь на угли; встречался и способ приготовления баурсака в казане над костром. В настоящее время для обжаривания теста, наряду с гусиным и бараньим жиром, применяется подсолнечное масло или смесь подсолнечного и топленого сливочного масел.

Приготовление баурсака требовало сноровки и умения; у каждой хозяйки существовали свои тонкости и секреты. Чтобы баурсак получился мягким и пышным, но в то же время хрустящим, кусочки теста опускали в раскаленное масло и регулировали температуру кипения, поскольку, если она была недостаточной, тесто могло впитать лишнее масло, а если слишком высокой — подгореть снаружи и не пропечься внутри. Готовый баурсак вынимали шумовкой и опускали в сито, давая стечь маслу, а в казан или сковороду закладывали новую порцию подготовленного теста.

Разновидностью баурсака было печенье под названием *илəк йыуаса* — зажаренные в жире ракушки с узором от сита. Оно было распространено главным образом в юго-западных и центральных районах. Зажаренные в жире кусочки пресного сдобного теста в ряде центральных районов и в Демском бассейне назывались *шишара* (*шишала*). Это кушанье в XIX в. описал В. А. Арнольдов: «Род десерта — *шишара* готовится башкирами к чаю и представляет собой шарики, замешенные на яйцах и молоке и зажаренные в масле»[182].

Печенье в форме ромбов чаще называлось *йыуаса, ҡыйыҡ һалма, ҡош теле*, треугольной формы — *бетеүсə**. Некоторые юго-западные башкиры печенье *йыуаса* чаще готовили на кислом молоке, хотя обычно для него использовалось сдобное тесто. Иногда у печенья *ҡош теле* (досл. птичий язычок) противоположные углы ромба соединялись в центре.

* Термин *бетеүсə* имел распространение в южных районах и в бассейне реки Демы.



Выпекание блинов в печи.
Фото Э. В. Мигрaновой

В ряде юго-западных и центральных деревень тесто издавна подготавливалось в виде небольших шариков (размером с лесной орех), мелких подушечек или тонких полосок. Круглый баурсак называется *сәтләүек* (орешек) или *тош*; в кызыльском говоре (Абзелиловский, Баймакский и другие районы) встречаются названия *кәлпәк*, *майлы йыуаса*, *майаш*, *өрөлдәй*.

Если тесто для выпечки замешивается на большом количестве яиц, а готовое изделие заливается медом, оно уже считается чак-чаком (*сәксәк*). Для приготовления чак-чака сначала тщательно взбивали яйца и сахар (обычно использовали 5–7 яиц; на свадебный чак-чак нередко уходило до 50 и более яиц), затем по желанию добавляли немного сливочного или топленого масла, молока (или воды), соли, всыпали пшеничную муку и вновь все тщательно перемешивали. Некоторые хозяйки тесто для чак-чака замешивали исключительно на яйцах, без дополнительных компонентов. Подготовленное мягкое тесто раскатывали в виде жгутиков, которые разрезали на небольшие кусочки (шарики или полоски) и обжаривали, опуская в раскаленное масло. Готовое кушанье смешивали с медовым сиропом и выкладывали в форме пирамидки (иногда для этой цели использовали специальную форму).

Чтобы приготовить сироп, мед растапливали на медленном огне; иногда сироп готовили из смеси сахара, меда и воды или только из сахара и воды. Праздничный *сәксәк* украшали конфетами или кусочками ягодной пастилы — *ҡаҡ*. В различных районах Башкортостана на изучаемой территории прослеживаются локальные особенности в рецептах приготовления теста для баурсака и чак-чака, в форме этих изделий, которая варьируется от мелких круглых шариков до крупных продолговатых подушечек. Так, в ряде центральных районов (в бассейне реки Белой) *сәксәк* предпочитали делать мелким, придавая ему круглую или овальную форму. На юге и юго-востоке более распространенной формой были довольно крупные кусочки теста (1,5 см^3 или 2,0 см^3); такое кушанье здесь чаще называлось *бауырһаҡ* и медом обычно не заливалось.



Чак-чак, приготовленный в специальной форме.
Фото Ю. А. Абсалямовой

В юго-западных и центральных районах хозяйки к чаю нередко подавали хворост из пресного теста, замешенного на яйцах. Хворост из полосок теста или ромбиков (*ҡыйыҡса*, *йыуаса*) готовили, обжаривая тесто в кипящем жире или масле. Для изделий в форме цветка (*сәскә*) тонко раскатанный сочень нарезали полосками, которые с одного края подрезались

в виде бахромы, а затем сворачивались; в жире бахрома раскрывалась, образуя лепестки цветка. Печенье в форме небольших лепешек с волнистыми краями (*сәлпәк*) выпекали из тонко раскатанного теста. Для другой формы печенья (*ураттма, урама, неторон, нитурын*) нарезанное полосками раскатанное тесто наматывалось на скалку или веретено; постепенно разматывая, его опускали в кипящее масло; готовое изделие приобретало форму спирали.

Определенное место в кухне башкир занимали блины (*тәйекмәк, табикмәк*) и блинчики (*коймак*). Их пекли из просяной, овсяной, пшеничной, гречишной или гороховой муки на сковороде, смазанной топленым маслом или нутряным салом. Тесто для блинов замешивали на свежем или заквашенном молоке, добавляя сметану и яйца. По мере распространения хлебопечения для блинов и лепешек (*кабартма, күпертмә*) также стало использоваться хлебное тесто с добавлением молока, яиц и сахара. Пышные лепешки получались из предварительно отваренной, а затем заквашенной пшенной или гороховой болтушки, смешанной с просяной или пшеничной мукой. Эти кушанья были больше распространены в западных, юго-западных и некоторых южных районах.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НАЧИНКОЙ

Раньше изделия из теста с начинкой для полукочевников были малохарактерны, что подтверждает и опыт южных и юго-восточных башкир. На крайнем юге, в Зауралье и в горно-лесной зоне ассортимент мучных блюд с начинкой оставался скудным даже в середине XX столетия; сравнительно большим разнообразием отличались такие кушанья у башкир юго-западных и центральных районов.

К изделиям из теста с начинкой можно отнести сваренные в воде или бульоне пельмени, вареники, а также жареные и печеные пироги и пирожки.

Мясные пельмени (*билмән*) старались варить в бульоне, а вареники с творогом (*каҙан колағы, каҙан тәкәһе, каҙан кәкереһе*) или молозивом — в молочном или постном супе, в который иногда добавляли картофель или крупу и заправляли сметаной или маслом. Творог для начинки растирали с яйцом, солью и сметаной, летом — с зеленью, ягодами или черемуховой мукой. С развитием огородничества в качестве начинки чаще стали использовать картофельное пюре, рубленую капусту, садовую вишню без косточек и т. д. В середине XX в. в Приуралье записана информация о приготовлении вареников с грибами[183]. Сваренные пельмени или вареники по желанию дополнительно обжаривали в масле. Иногда кушанье под названием *каҙан колағы* готовилось иначе: раскатанное тесто нарезали небольшими квадратиками; на середину каждого выкладывали начинку и защипывали в форме треугольника; затем эти мелкие пирожки варились в воде, молоке, выпекались в печи или обжаривались в масле.

Ассортимент печеных изделий у башкирского населения увеличивался постепенно. Большинство рецептов заимствовалось у земледельческих народов, поэтому в башкирской кухне отмечается определенное сходство этой категории кушаний с блюдами оседлых народов Приуралья и Поволжья, реже — Средней Азии. Вместе с тем в печеных изделиях прослеживаются и особенности кочевнической кулинарии — преимущественное употребление в качестве начинки мяса, а также творога, молозива, использование пресного теста, замешенного на бульонном или бараньем жире и т. д.[184] Как и пельмени, пироги до недавнего времени были мало характерны для кухни южных и юго-восточных башкир; на изучаемой территории их распростра-

нение началось с приуральских и юго-западных районов. К концу XIX в. привычный способ выпечки пирогов из пресного теста (на молоке или катыке и яйцах) стал дополняться использованием заквашенного теста.

Пироги у башкир различались рецептурой теста (пресное, кислое, сдобное), начинкой (мясная, рыбная, ягодная, творожная, позже — овощная), размерами и внешним видом (закрытые, открытые), способом приготовления (печеные, жареные). Большие пироги выпекались в печи, маленькие чаще обжаривались на сковороде в масле. В южных и юго-восточных районах для обозначения пирогов обычно применялся термин *бәлеш*; для конкретизации к нему добавляли различные приставки: *ҙур* (*ҙур бәлеш*) — большой закрытый пирог; *ваҡ* (*ваҡ бәлеш*) — мелкий пирожок; *ит, итле* (*ит бәлеше, итле бәлеш*) — мясной пирог; *еләк* (*еләк бәлеше*) — ягодный пирог и т. д.

Большой закрытый пирог — балеш (*бәлеш, итле бәлеш, ҙур бәлеш*) являлся самостоятельным трапезным блюдом. Его начинка была сложносоставной: мясо в сочетании со слегка отваренной крупой либо мясо с картофелем. В некоторых юго-западных районах пекли балеш, выкладывая на раскатанное тесто слой отваренной крупы, затем мясо с картошкой; в начинку также добавляли масло, лук, соль, перец. В приуральских и демских аулах предпочитали делать балеши из курятины или гусятины в сочетании с нарезанным кубиками картофелем или слегка отваренной крупой, причем в начинку птичье мясо клали вместе с костями[185]. На юго-востоке и в южных районах начинкой такого пирога являлась мелконарезанная мякоть баранины.

Для приготовления теста для балеша в глубокую посуду наливали молоко или воду, добавляли топленое или сливочное масло, соль, иногда вбивали одно-два яйца и тщательно перемешивали. В подготовленную смесь всыпали просеянную пшеничную муку и замешивали тесто так, чтобы оно хорошо отставало от рук и стенок посуды. Тесто разделяли на две части, одна из которых, предназначенная для «крышки» пирога, была меньше. Бóльшую часть теста раскатывали в круглый пласт, толщиной примерно 0,5 см, и укладывали на сковороду так, чтобы тесто слегка выходило за его края. Затем ровным слоем накладывали начинку, накрывали другим раскатанным куском теста и красиво защипывали края. В центре «крышки» проделывали небольшое отверстие, в которое вставляли тестяной шарик. При желании пирог смазывали яйцом, взбитым с маслом, ставили в горячую печь и выпекали около двух часов. В процессе приготовления (не ранее чем через час) периодически вытаскивали пробку из теста и проверяли готовность начинки, внутрь пирога вливали немного бульонного навара. Если сверху балеш начинал пригорать, его накрывали мокрой бумагой. Необычный способ приготовления балеша был зафиксирован в Бурзянском районе. Его готовили в чаше (*табаҡ*), которую обвязывали мокрой рогожей и лыком и ставили на разогретый под печи, где он и находился до готовности[186].

У готового балеша срезали «крышку» и подавали блюдо к месту трапезы горячим в сковороде или выложив на большое плоское блюдо. Сначала угощались начинкой, которую брали ложкой, заедая ее тестом пирога; в последнюю очередь съедали хрустящую, пропитанную жиром нижнюю корку (*бәлеш төбө*).

Мясные пироги из пресного сдобного теста, наподобие балеша, являлись традиционными также для казанских татар, южных чувашей, оренбургских ногайцев, русских и других народов Поволжья и Южного Урала.

Башкиры, занимавшиеся рыболовством, любили рыбные пироги (*балыҡ бәлеше*). В семьях охотников в качестве начинки использовали мясо дичи с добавлением крупы или картофеля. С развитием огородничества у башкир получили распространение балеши с тыквой (*ҡабаҡ бәлеше*), вместе с которой в пирог клали отваренное пшено или рис. В юго-западном регионе записана информация, что в тыквенный пирог иногда добавляли мелко нарезанный картофель, лук и взбитые яйца[187]. Пеклись также пироги с картофелем, капустой, морковью, луком и яйцом. Разновидностью мелких пирогов были пирожки в форме полумесяца (*бөккән, тәкә, тәкә мөгөҙө, кәкере*) со сладкой, мясной или овощной начинкой.

Одним из любимых праздничных блюд у башкир являлся сладкий балеш (*елəк бәлеше*) с рисом, изюмом, урюком, высушенными полевыми ягодами или черемуховой мукой.



В процессе приготовления большого пирога — ҙур бәлеш.
Фото Э. В. Мигрaновой

Для маленьких мясных пирожков (*бөйөрөк, сумса, сәмбүсә, кәүешләмә*) сырое мясо нарезали небольшими кусочками, иногда его смешивали со слегка отваренной крупой или мелко нарезанным сырым картофелем, приправляли луком, солью, перцем. Широкое распространение имели круглые мясные пирожки с поднятыми и собранными краями (*ваҡ бәлеш*). Делали пирожки и из отваренных мелко нарубленных потрохов. Небольшие пирожки треугольной формы (*өс босмаҡ*) выпекались с мясом и картофелем или с мясом и крупой.

В некоторых западных, юго-западных и южных районах были распространены пироги с калиной (*балан бәлеше, балан ҡамыры*). Для приготовления начинки калину парили в печи в глиняном горшке, наглухо закрыв его тестяной покрышкой, затем в ягоды добавляли сахар и небольшое количество ржаной муки; реже калину клали в пирог в свежем виде. В прибельских районах для пирога с калиной подготавливали заквашенное тесто из ржаной муки[188].

Если в качестве начинки использовали творог, то в него добавляли сырое яйцо, соль, сметану, дикий лук; красный творог применялся в сочетании с маслом и сахаром.

Под названием *йыуаса* в Стерлибашевском районе известны сладкие сдобные пирожки, зажаренные в масле.

К открытым и полуоткрытым мелким пирогам можно отнести ватрушки, шаньги (*шәнкә, шаңғә*) и перемячи (*бәрәмәс, пәрәмәс*). В качестве начинки использовались картофельное пюре, обычный или красный творог, каймак, пшенная каша. Тесто чаще подготавливалось кислое, но иногда хозяйки на скорую руку готовили шанежки и из пресного теста. Другого вида открытые пирожки — *асыҡ ауыҙ* делались следующим образом: в центр небольшого квадрата или круга клали начинку (чаще всего сладкую), затем соединяли противоположные углы (стороны), два других оставив открытыми.



Испеченный ҙур бәлеш.
Фото Э. В. Мигрaновой

Круглые большие (по размерам сковороды) пироги — *ләүәш* из пресного или заквашенного теста, чаще открытые, выпекались с творогом, полевыми ягодами, черемуховой мукой, калиной.

В юго-западных районах и среднем Забелье часто готовили кушанье под названием *ҡыҫтыбый*. Для него пресное тесто замешивали чуть мягче, чем для лапши, и немного выдерживали, накрыв чистым полотенцем. Из теста раскатывали лепешки размером с небольшую тарелку и выпекали на сухой сковороде до образования румяной корочки. Сняв со сковороды, лепешку смазывали сливочным маслом с внутренней стороны, на одну половину клали начинку и сгибали лепешку пополам. Это делали быстро, поскольку, остывая, лепешки становились твердыми

и хрупкими. В качестве начинки чаще всего использовали картофельное пюре или пшенную кашу, реже — гороховое пюре, гречневую кашу, мелко нарезанное вареное мясо, ягоды или разведенную кипятком и сдобренную маслом черемуховую муку. Начиненные лепешки смазывали маслом снаружи и укладывали стопкой на тарелке. Перед подачей на стол кушанье иногда подогревали на сковороде в масле, но чаще его ели горячим, сразу после приготовления.

В некоторых аулах в XX в. к праздникам (особенно к свадьбам) стали выпекать губадию (*ғөбәҙиә, ғөлбәҙейә*) — пирог с несколькими слоями сложной начинки из ягод, изюма, сладкого красного творога, рубленых яиц и даже мясного фарша. На исследуемой территории это блюдо было более характерно для юго-западных районов.

УПОТРЕБЛЕНИЕ В ПИЩУ ДИКОРАСТУЩИХ ТРАВ, КОРЕНЬЕВ, ПЛОДОВ

Многие дикие травы и коренья (лук, чеснок, щавель, борщевик, кислица, свербига и др.) в башкирской кулинарии употреблялись либо как самостоятельные кушанья, либо в сочетании с другими пищевыми продуктами.

Первую весеннюю зелень ели, покрошив в каймак или катык, размешав с творогом или свежим курутом. Традиционно из съедобных трав варили супы (похлебки) на молоке или воде с крупой, мучной затирухой, салмой; часто в такой суп добавляли взбитые яйца.

Дикорастущие лук и чеснок входили в состав многих блюд. Их клали в бишбармак или мясной суп; размешивали с творогом, густой сузьмой или молозивом, подготавливая начинку для вареников. Для пирогов использовали щавель, с добавлением сахара и небольшого количества каймака или сливочного масла. В качестве начинки брали также мелкорубленый зеленый лук, смешанный с вареным яйцом. В ватрушки и шанежки клали отваренный и размятый борщевик, иногда смешанный с картофельным пюре. Луковицы сараны употребляли в пищу как в свежем, так и вареном виде; из них варили похлебки и каши-пюре (*һарна бутҡаһы, тәлге*). В высушенном виде сарану сохраняли впрок. Из размолотой сараны в смеси с просяной мукой делали лепешки. В пищу шли также орехи.

Ягоды — землянику, клубнику, малину, ежевику, костянику, смородину, чернику, бруснику, клюкву, вишню, черемуху ели свежими или, как уже было сказано, использовали в качестве начинки для пирогов и пирожков. Из ягод делали напитки и соки; позже распространилась традиция приготовления компотов, морсов, варенья. В бассейне реки Демы встречалось кушанье из ягод и взбитых яиц, запеченных в печи в сковороде.



Дикий лук.
Фото Э. В. Миграновой

На зиму ягоды сохраняли в высушенном виде. Сухую черемуху перемалывали в муку. Землянику и другие ягоды томили в казане в собственном соку, затем высушивали, разложив на доске; иногда ягоды предварительно варили в молоке. Некоторое количество сухих ягод размельчали до консистенции муки, впоследствии их добавляли в чай или молочные продукты. Из сухих ягод или черемуховой муки, смешанных с мягким сливочным маслом и сахаром, подготавливали сладкую начинку для пирогов; их также ели, перемешав с творогом или сливками. Ягоды (вишню, смородину и др.) консервировали в топленом масле (*һары май*); в таком виде они сохранялись всю зиму, не утрачивая вкусовых качеств и питательных свойств. Калину и рябину собирали после первых заморозков и хранили в пучках в клети или на чердаке. Рябину или пареную калину, перемешав с сахаром или медом, подавали к чаю.

Из земляники, смородины, малины, калины или других ягод, а также из яблок хозяйки готовили кисло-сладкое лакомство — вяленую пастилу (*жаҡ*). Для этого ягоды или плоды (иногда слегка проваренные) выдавливали сквозь сито на смазанную маслом доску, тонкий слой выравнивали и в течение нескольких дней подсушивали в проветриваемом месте. Иногда ягодную пастилу выдерживали в нежаркой печи, а затем хранили, скатав в трубочки. Кусочек пастилы, опущенный в чай, придавал ему аромат лета. Во время мусульманского поста — уразы, отведав кисловатой пастилы, можно было приступить к вечернему приему пищи после захода солнца. По воспоминаниям арабского путешественника Идриси (XII в.), башкирская пастила из калины высоко ценилась в Средней Азии (в Хорезме)[189].

Для приготовления отваров (*япраҡ сәйе, үлән сәйе*) летом заготавливали различные травы и плоды. Душица, мята, липовый цвет или чабрец, добавленные в чай, насыщали его целебными свойствами. Собранные травы и цветы высушивали, а затем хранили в полотняных мешочках или в пучках, подвесив в клети, на чердаке или в летней кухне.



Земляника.
Фото Г. А. Данукаловой

В голодные годы население вынужденно употребляло так называемые пищевые суррогаты*: молодую неотвердевшую кору (заболонь) некоторых деревьев, березовый камбий (*ҡайын ите*) и т. д. При чрезвычайных обстоятельствах эту кору сушили, размалывали на ручной мельнице и подмешивали в муку. Подобие муки получали также из высушенных и размолотых корневищ горного лука, клубней бубенчика лилиелистного (*әтлек, әттек*), зопника (*кейәү ҡамсыһы, майсыбыҡ*) и, в особенности, из луковиц лилии сибирской (кудреватой) — сараны (*һарына, һарна*); при необходимости такую муку использовали для приготовления лепешек и блинов. По наблюдениям И. И. Лепехина, «сарану и запью траву, которых коренья Башкирцы употребляют на пищу так, как мы употребляем печоную репу: но последней шишки дают и некоторой род муки, употребляемой ими на салму»[190].

В годы лишений, испытывая недостаток продуктов питания, башкиры включали в свой рацион желуди (*имән сәтләүеге, туйыра*), корни девясила (*андыҙ тамыры*), конский щавель (*атҡолаҡ*). К примеру, желуди вымачивали несколько дней, а затем долго варили в соленой воде, чтобы удалить горечь и вяжущий вкус; затем их промывали холодной водой, высушивали и размалывали в муку, которую в смеси с ржаной, ячменной или другой мукой можно было использовать для приготовления лепешек. Из высушенных семян и листьев лебеды (*алабута*) также получали подобие муки. От пожилых информаторов неоднократно приходилось слышать, что во многом благодаря лебеде они не умерли от голода во время войны: «*Алабута ашап, һуғыш йылдарында иҫән ҡалдыҡ*»[191]. В пищу шли также крахмалистые корни рогоза широколистного (*екән, екәнле ҡамыш*), лопухов (*атҡолаҡ*), кувшинок (*ат томбойого*), стрелолиста (*уҡъ-япраҡ*) и некоторых других растений.



Цветы сараны.
Фото Г. А. Данукаловой

Кушанья из дикорастущих трав, плодов и ягод, аналогичные башкирским, можно обнаружить и у других (славянских, уральских, южносибирских, монгольских и таежных) народов. На сходство с южносибирскими традициями указывают некоторые способы добывания продуктов питания, отдельные виды утвари, хозяйственных орудий. Так, для сбора корней сараны у башкир использовались корнекопалки, идентичные южносибирским[192].

* Коллекция пищевых суррогатов, собранных в Уфимской губернии в к. XIX в., хранится в фондах Музея антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН в г. Санкт-Петербурге.

Распространение чая (*сәй*) у башкир относится к сравнительно поздней традиции, но в течение последних 150–200 лет чай стал повседневным и любимым напитком.

Официальная история чаепития в России берет начало с 1638 г. — с того дня, когда ойратский (западномонгольский) правитель Алтын-хан прислал в подарок царю Михаилу Федоровичу четыре пуда диковинного сухого листа «ради варения чая». В 1679 г. с Китаем был заключен договор о постоянных поставках чая в Россию[193].

Возможно, часть юго-восточных (зауральских) башкир к этому времени уже была знакома с этим напитком, поскольку имела давние контакты с южносибирскими и монгольскими народами, в пищевую культуру которых чай вошел намного раньше (под влиянием Китая*). Раньше скотоводы чаще употребляли этот напиток в виде «калмыцкого чая» с маслом, солью и даже толокном.

«Вначале это обыкновение (чаепитие. — *Э. М.*), видимо, встречало сильное нерасположение со стороны ревнителей старинных народных обычаев», — сообщал в своих путевых заметках С. Г. Рыбаков[194]; но со временем традиции чаепития местами вытеснили даже совместное употребление кумыса. Этот исследователь, собирая в конце XIX в. башкирские народные мелодии и песни, записал и баит, восхваляющий чай:

Если пить утром этот чай,
То прибудет в голове ума или оживленья;
Если же в другой раз пить этот чай в полдень,
То годен будешь на многия дела;
Если пить чай вечером,
Не останется никакой работы в уме...[195]

Современник С. Г. Рыбакова Д. П. Никольский отмечал, что в конце XIX в. «чай проник во все уголки Башкирии и является необходимым напитком почти каждого башкира, даже бедняка; в каждой избе или кочевке можно найти самовар или медный чайник, или хотя бы чугунный котелок для заваривания чая»[196]. Обычно пили черный (прессованный плиточный или «кирпичный») чай** — *тақта сәй*, забелив его молоком или сливками; часто вместо сахара подавали мед. Более дорогими видами чая являлись рассыпной черный байховый***, а также зеленый. Летом на кочевке чая пили меньше, предпочитая кумыс и айран. У башкир существовали и определенные приметы, связанные с чаем: так, если при разливании чая в чашку попадали чаинки, считалось, что это к богатству.

Мед (*бал*) был привычным в питании населения лесной зоны. Из-за его доступности он даже считался менее престижным лакомством, чем сахар. Его употребляли в пищу с чаем, иногда подавали в сотах (*кәрәҙле бал*). Для определения качества меда обращали внимание на его свойства: если он долго и непрерывно стекал с ложки густой ровной струйкой, а затем резко подскакивал кверху и при пробе сначала производил в горле некоторое першение, то считали, что мед хороший. Качественный мед сохра-



Старинная медная утварь: самовар, заварник, поднос.
Фото Э. В. Миграновой

* Родиной чайного растения является Юго-Восточная Азия (территория современного Вьетнама), отсюда оно распространилось в разные страны, а родиной чая-напитка считается юго-западный Китай (провинция Юньнань). В китайских письменных источниках чай — «божественная трава», упоминается более чем за 2,5 тыс. лет до н. э. В III–IV вв. н. э. чайное дерево в Китае стали возделывать на плантациях.

** Чай, спрессованный в виде плиток (около 100 г) или больших брусков (весом по 3–5 фунтов), похожих на кирпичи.

*** Чай, изготовленный из нежных верхних листочков чайного дерева, покрытых серебристо-белыми волосками; отсюда китайское название «бай-хоа» (белая ресничка).

нялся жидким несколько месяцев после откачки и загустевал постепенно, сохраняя однородность. Мед не должен был кристаллизоваться, расслаиваться и засахариваться. Самым вкусным и полезным считался липовый мед бортевых пчел[197]. Ценность бортевого меда заключается в содержании в нем большого количества ферментов и микроэлементов. До сегодняшнего дня на территории Бурзянского заповедника в дуплах деревьев и специальных бортях под охраной государства сохранилась уникальная бурзянская пчела, производящая всемирно известный мед, отличающийся своими вкусовыми и целебными качествами.



Бабушка с внучкой за самоваром.
Учалинский р-н.
Фото С. Н. Шитовой, 1962 г.

Башкиры нередко использовали мед в качестве консерванта. Сливочное масло, смешанное с медом, долго не портилось; в меду сохраняли кислые ягоды; медовым сиропом заливали праздничное свадебное кушанье — *сәксәк*.

Испокон веков башкиры умели делать хмельную медовуху (*бал, әсе бал, бал балы*). Народная пословица гласит: «*Бал — хәләл, аракы — хәрәм*» (Медовуха — благо, водка — отрава). Распространенным способом приготовления медовухи был следующий: для закваски (*сүпрә, ҡур*) в небольшом количестве воды кипятили горсть шишек хмеля, слегка остудив, разводили этим отваром ячменную, просяную или пшеничную муку до консистенции жидкой кашицы и оставляли в теплом месте для скисания; после этого добавляли чашку смолотого обычного или пророщенного проса (в других случаях — пшеницы, ржи, ячменя) и немного меда; после чего закваска готовилась еще дня два. Затем в ведре горячей воды разводили около двух килограммов меда (иногда вместе с сотами) и после того как раствор немного остывал, вливали закваску. Медовуха готовилась в закрытом деревянном бочонке в теплом месте, например за печкой, неделю или дольше. Если напиток необходимо было сохранить, в него периодически добавляли немного меда*.

В этнографических заметках Галимджана Тагана содержится такой рецепт приготовления напитка: «Для кислушки ячмень шелушат... но он остается неполированным. Шелушение производят в основном женщины

* Описание приготовления медовухи дано на основе полевых материалов, собранных автором в южных и юго-восточных районах Республики Башкортостан.

в деревянной ступе. Иногда используют и голый овес, но также и в лущеном виде. Пшеницу используют редко... Кислушку заквашивают в деревянной бочке (*көрәгә*), которую нельзя использовать в других целях. В нее кладут промытый ячмень: 7–8 кг на 30 л воды. Из этого получается закваска, она должна забродить. Затем в ведро воды кладут 5 фунтов меда, перемешивают его с водой и массу выливают на ячмень... Брожение сначала происходит медленно, а потом все более ускоряется. Когда масса сбродила, ее сразу же можно пить... Бал обычно пьют зимой... Брожение кислушки нельзя приостановить, если даже ее вынести на холод...»[198].

П. И. Рычков в XVIII в. указывал на то, что «меда у них (башкир. — *Э. М.*) бывают всегда ставленные», что закваску готовят из «ячменных круп или проса, либо из гороху... и совсем иногда и из куруту, то есть из кислых своих сыров. На оные наливают растопленный мед с вощиною и совсем как он есть неочищенный: оная смесь по ея густоте очень скоро и весьма сильно начинает киснуть, а потом опадает на низ гуща... Когда мед им для питья понадобится, то разведши его очень густо на теплой воде, сколь надобно для случившихся гостей, наливают в ту дрожжанную кадушку, где он от великой силы в дрожжах находящейся тотчас начинает кипеть и меньше одного часу поспевает. Башкирцы пьют его несмотря на то, что он никакой чистоты не имеет, густ и с вощиною, но притом очень сладок»[199].

По свидетельству И. И. Лепехина, «мед Башкирцы не варят, но ставят; и он у них обыкновенно в один день поспевает. Мед-сырец разводят они на теплой воде, прибавляя к тому несколько дрожжей, курдчин прозываемых, которые из ячменных или просяных круп следующим делаются образом. Разварив известное число круп на подобие каши размазни, кладут туда ложки две или три дрожжей, и, поставив в теплое место, дожидаются, пока размазня начнет бродить, на которую после наливают сыту»[200]; иногда для закваски добавляли ржаной хлеб или тесто. Смесь для брожения ставили в теплое место, а если желали, чтобы напиток содержал больше алкоголя, через двое суток прибавляли еще меда и выстаивали дальше. Вкус ее, по словам Д. П. Никольского, был «все же лучше браги»[201]. На взгляд С. Соммье, это «почти бесцветный напиток, сравнительно приятный, с острым кисловатым вкусом»[202].

Во второй половине XX в., когда сахар стал более дешевым продуктом, хмельной напиток все чаще стали делать на основе сахара; однако предпочтительным все же оставалось использование меда.

* * *

Изучая традиционную кухню скотоводческого региона, мы обратили внимание на то, что вплоть до начала XX в. основу большинства кушаний здесь составляли мясомолочные продукты. Подспорьем в питании были продукты, получаемые от занятий земледелием, птицеводством, охотой, бортничеством и пчеловодством, а также рыболовством и собирательством.

Несмотря на то что кушанья из зерна и муки у южных и юго-восточных башкир составляли в прошлом небольшую часть скотоводческо-земледельческой кухни, прослеживается довольно устойчивый пласт, уходящий корнями в древность. Традиционные для башкирской кухни блюда и напитки, основу которых составляли зерновые (*кырмас*, *талҡан*, *бутҡа*, *өйрә*, *күжә*, *буҙа*), имеют аналогии в пищевой культуре многих скотоводческих народов Евразии; это позволяет предположить, что башкиры рано познакомились с возделыванием и переработкой зла-

ков (прежде всего ячменя и проса). С течением времени питание скотоводов обогатилось зерновыми и мучными блюдами, сваренными в сливках, молоке или масле. Для башкирской кухни особенно характерным было сочетание молока и зерновых — это заправленные топленым или сливочным маслом каши на молоке (*бутҡа*), молочные супы или похлебки с крупой (*өйрә*, *күжә*), приправленные сметаной или катыком. Как свидетельствуют этнографические источники, варка круп в молоке, молочная каша из прокаленных или жареных злаков, оригинальная разновидность каши из зерна, истолченного с добавлением сливок, — традиции, зародившиеся в скотоводческом мире[203].

Несмотря на стабильность, любая, в том числе башкирская народная, кухня — развивающаяся отрасль этнической культуры. Исследование позволяет проследить динамику технологии приготовления пищи, расширение ассортимента используемых продуктов.

В процессе приготовления кушаний и напитков башкиры применяли механическое воздействие (взбивание молочных продуктов; дробление, толчение, помол зерна и др.); термическую обработку* (подогревание, кипячение, поджаривание, выпечку, прокаливание, в отдельных случаях — копчение (сыра, мяса)); ферментацию (спонтанную и культурную молочнокислую; приготовление солодовых напитков, заквашивание теста и т. д.); для хранения — вяление, высушивание, засолку. Умелое сочетание и последовательность применения способов технологической переработки продуктов, вариативность использования сырья и полуфабрикатов привели к появлению в башкирской пищевой культуре множества разнообразных блюд. Значительный ассортимент молочных кушаний был связан с необходимостью запасать их на зиму, а также безотходно использовать имеющееся молоко. Продукты из молока, мяса, зерна могли выступать как отдельные кушанья, в то же время они часто становились основой или составными компонентами для приготовления более сложных блюд. Эти сочетания отражены в *таблице № 4 (а—е)*.

Таблица № 4 (а).
Сочетания основных продуктов питания в традиционной кухне башкир

	молочные продукты
зерно, крупа, толокно	— молочная каша со сливочным или топленым маслом (*бутҡа*) — молочный суп с целым или дробленым зерном, приправленный сметаной или катыком (*һөтлө аш*, *өйрә*) — масло для обжаривания зерна — толокно, заваренное в молоке, чае с молоком — зерно — закваска для кумыса
мука	— молочный суп с мучной затирухой (*ыумас аш*ы) — мука, сваренная в сметане (*он аш*, *боламыҡ*, *саламат*, *әүмәлә*) — заваренная в топленом масле мука из толокна (*төпрә*) — истолченная со сливками просяная мука (*онтаҡ*)
тесто	— молочный суп с лапшой или клецками (*һөтлө аш*) — молочные продукты (молоко, сливки, каймак, катык, масло) в составе теста — масло для обжаривания изделий из теста — пирожки, шанежки с творожной начинкой — вареники с начинкой из творога или молозива, сваренные в молоке

* Эволюция шла по направлению от приготовления на открытом огне к использованию печей.

Таблица № 4 (б)

	мясные продукты
зерно, крупа	— мясной суп с целым или дробленым зерном (*аш, өйрә*) — каша, приправленная животным жиром или бульоном — колбаса (*тултырма*) с крупой; — мясо с зерном — начинка для пирогов
мука	— мясной суп с мучной затирухой (редко) — тултырма с мукой
тесто	— отваренные мясо и лапша (*бишбармаҡ, итле һалма*) — мясной суп с лапшой (*тукмас*) — мясные пельмени (*билмән*) — рубленое мясо (*фарш*) — начинка для пирогов
молочные продукты	— бульон или суп, заправленные катыком (курутом)

Таблица № 4 (в)

	дикорастущие растения
молочные продукты	— «зеленый» суп с (крапивой, борщевиком и др.), приправленный молоком, сметаной, катыком (*балтырған ашы*) — топленое масло с ягодами (*сейәле май, еләкле май*) — курут или творог с ягодами — молочные каши, похлебки с сараной
мясные продукты	— мясные блюда, приправленные диким луком (*йыуа*), чесноком (*ҡыр һарымһағы*)
зерно, крупа	— «зеленый» суп с зерном, крупой — высушенные смолотые луковицы сараны (семена лебеды и др. пищевые суррогаты) с дробленым зерном (мукой) для лепешек
тесто	— дикорастущая зелень (щавель, борщевик и др.) или ягоды — начинка для пирогов — «зеленый» суп с клецками
яйца	— «зеленый» суп, приправленный взбитыми яйцами

Таблица № 4 (г)

	овощи
молочные продукты	— картофель, лук, сваренные в молочном супе, приправленном маслом или катыком — мелкорубленый зеленый лук или щавель с творогом — начинка для пирогов, вареников
мясные продукты	— овощи (картофель, лук; позже — капуста, морковь) — в составе бишбармака — мясной суп с добавлением овощей — добавление лука в мясной фарш — мясо с картофелем — начинка для пирогов, балешей
зерно, крупа	— овощи (тыква) с зерном (крупой) — начинка для балеша — картофель, морковь и др. овощи в сочетании с зерном, сваренные в постном супе
тесто	— овощи — начинка для пирогов

Таблица № 4 (д)

	рыба
зерно, крупа	— рыба с крупой — начинка для пирогов, балешей — уха́ с крупой
тесто	— рыба, запеченная в тесте
дикорастущие растения	— как специи в ухе́
овощи	— лук, картофель в ухе́

Таблица № 4 (е)

	яйца
молочные продукты	— молоко, масло в омлете
мясные продукты	— мясной фарш в сочетании с рубленым вареным яйцом — начинка губадии
зерно, крупа	— взбитое яйцо в крупяном супе
тесто	— яйца в составе теста — сырые яйца, смешанные с творогом — начинка вареников, шанежек, перемячей

Национальная кухня башкир, с одной стороны, имеет много общего с кухнями других скотоводческих народов, с другой — в ней присутствуют оригинальные способы приготовления блюд, выработанные в традиционном башкирском быту, а также кушанья и напитки, появившиеся в процессе смешения скотоводческих и земледельческих традиций.

Систематизация и анализ этнографического материала, накопленного во второй половине XX в. в результате работы многих экспедиций, позволяет проследить трансформацию способов приготовления кушаний и напитков и отметить некоторые особенности питания башкир внутри изучаемой территории. Наибольшее количество новых блюд, преимущественно из теста (заквашенный хмелем хлеб, сдоба с использованием большого количества яиц, разнообразные пироги и печенья), появились у башкир в результате взаимодействия с земледельческими народами Волго-Уральского региона, а также в процессе развития собственной земледельческой культуры.

Несмотря на сходство кулинарных традиций башкир, в прошлом проживавших в пределах Ногайской дороги, можно отметить локальные (юго-западные и юго-восточные) особенности. Наиболее отчетливо они прослеживаются при изучении кушаний из злаков. Территориальные различия обусловлены природной средой, экономическими условиями, временем перехода к оседлости, развитием земледелия, состоянием скотоводства и влиянием окружающих народов.

Юго-восточный комплекс оставался традиционным даже в начале XX столетия. Его относительная консервация обусловливалась более однородным этническим составом башкирского населения, а также длительным сохранением особенностей полукочевого образа жизни. У башкир, имевших много скота, чаще практиковалось получение сливок с кипя-

ченого молока, сбивание масла и приготовление кумыса в кожаной посуде, копчение курута и др. Для этого региона было характерно более частое употребление конины и баранины, разнообразием отличалось приготовление вяленых и копченых продуктов из лошадиного мяса и жира (*как ит*, *каҙылык*, *кабырғалы каҙы*) и др. В качестве гостевого угощения здесь обычно готовили бишбармак. Ряд специфических особенностей употребления мясных кушаний проявлялся и в мало подверженных влиянию извне горно-лесных районах. В целом кухня горных башкир тяготела к юго-восточному комплексу, однако пребывание в изобилующих дичью лесах сделало возможным включение в рацион питания мяса диких животных и птиц. На юго-востоке (как в степных, так и в горно-лесных районах) долгое время довольно скудным оставался ассортимент кушаний, связанных с земледелием. К бытовавшим здесь кушаньям из зерновых можно отнести каленое зерно, толокно, молочные каши, салму, лепешки, испеченные в золе или в сухом казане, баурсак, блины, реже — пироги и балеши, местами практиковалось и приготовление бузы, хотя в горных районах, где в лесах было много меда, предпочтение отдавалось медовухе. Перечисленные кушанья и напитки составляли основу местной традиционной кухни.

Отличительные особенности юго-западного региона стали проявляться к началу XX в., когда существенно сократилось поголовье скота, но расширились посевы зерна. Уменьшение надоев молока видоизменило рецептуру некоторых молочных блюд, ограничило приготовление кумыса. В некоторых хозяйствах бóльшее значение приобрело использование козьего молока. Реже стали запасать в значительных количествах на зиму молочные продукты (в том числе курут). В начале XX в. в башкирских аулах стали появляться сепараторы, позволявшие быстро получать сливки с сырого молока. На этой территории чаще, чем на юго-востоке, сбивали «кислое (пенное) масло» из заквашенного молока и сметаны. У юго-западных башкир, утративших табуны лошадей, предпочтительным видом мяса стала баранина, гораздо чаще, чем в других областях, в состав мясных блюд включались говядина и телятина, но в народной памяти сохранились отголоски прежних скотоводческих традиций, относящих конину к самым престижным видам мяса. Увеличившееся в XIX в. количество домашней птицы привело к появлению в рационе блюд из гусиного и куриного мяса, яиц. Рано сюда проникла и традиция приготовления пельменей. В некоторых деревнях наблюдалась модификация традиционного башкирского кушанья — бишбармака, чаще называемого здесь *куллама*, заключавшаяся в том, что в него стали добавлять овощи, в первую очередь картофель. В качестве угощения готовили мясной суп с тонкой лапшой (*тукмас*). Вареную колбасу из говяжьих или бараньих внутренностей на юго-западе и в некоторых южных областях делали с крупой, в то время как на юго-востоке в нее редко добавляли злаки или муку. К середине XX в. во многие юго-западные деревни проникла среднеазиатская традиция приготовления мяса с рисом — *пылау*. В XIX — начале XX в. бóльшим разнообразием отличался набор продуктов для каш и похлебок (кроме пшена употреблялись гречиха, горох, привозной рис). Сооружение хлебных печей позволяло разнообразить ассортимент мучных изделий. Традиционная кухня башкир этого региона раньше обогатилась заквашенным хлебом, сдобой с использованием яиц, сложносоставными пирогами.

[1] *Вяткина К. В.* Монголы Монгольской Народной Республики // Труды ИЭ. Т. 60. М., 1960. С. 201; *Жуковская Н. Л.* Пища кочевников Центральной Азии // СЭ. 1979. № 5. С. 64–75 и др. работы.

[2] *Таган Г.* Этнографические заметки о башкирах и других тюркских народах. Уфа, 2005. С. 88.

[3] *Юдин П. Л.* Башкиры. Бытовой очерк // Оренбургские губернские ведомости. 1890. № 35. С. 4.

[4] *Вайнштейн С. И.* Мир кочевников центра Азии. М., 1991. С. 118.

[5] *Бичурин Н. Я. (Иакинф).* Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена. М.; Л., 1950. С. 58, 142.

[6] *Рашид ал-Дин.* Сборник летописей. М., 1952. Т. 1. Кн. 2. С. 91, 110.

[7] Сокровенное сказание. М.; Л., 1941. С. 145.

[8] Путешествие в восточные страны Плано Карпини и Рубрука. М., 1957. С. 36, 95–98.

[9] *Шитова С. Н.* Традиционные поселения и жилища башкир. М., 1984. С. 76.

[10] Полевые материалы автора; записано в Давлекановском районе.

[11] *Шитова С. Н.* Утварь из кожи у башкир // Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. М., 1979. С. 159.

[12] *Шитова С. Н.* Башкирская деревянная утварь (опыт классификации и типологической характеристики) // Там же. С. 186.

[13] Полевые материалы автора; записано в 2001 г. в д. Идельбаково Зианчуринского района от Н. Юмалиной, 1910 г. р.

[14] Полевые материалы автора; записано в Бурзянском, Кугарчинском районах.

[15] *Заварин В. П.* О башкирах и башкирском молочном хозяйстве // Вестник Русского сельского хозяйства. М., 1889. № 9. С. 796.

[16] *Литуновский Н.* Медико-топографическое описание Оренбургской губернии. М., 1878. С. 109.

[17] *Лепехин И. И.* Продолжение дневных записок путешествия академика и медицины доктора Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства в 1770 году. СПб., 1802. С. 53.

[18] *Федченко И. Д.* Традиции приготовления пищи у южных алтайцев // Урал-Алтай: через века в будущее. Уфа, 2005. С. 367.

[19] Башкирские сказки и легенды. Уфа, 1996. С. 153.

[20] *Никольский Д. П.* Башкиры. Этнографическое и санитарно-антропологическое исследование. СПб., 1899. С. 62.

[21] *Заварин В. П.*, 1889. С. 794–795.

[22] *Литуновский Н.*, 1878. С. 109.

[23] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 63.

[24] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Смаково Мелеузовского района от М. М. Бикбаевой, 1910 г. р.

[25] *Казанцев Н.* Описание башкирцев. СПб., 1867. С. 106.

[26] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 64.

[27] Там же. С. 63.

[28] *Потапов Л. П.* Особенности материальной культуры казахов, обусловленные кочевым образом жизни // Сборник Музея антропологии и этнографии. М.; Л., 1949. Т. XII. С. 64.

[29] *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 131–132.

[30] *Федченко И. Д.*, 2005. С. 367.

[31] Там же. С. 367.

[32] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 54.

[33] *Потапов Л. П.*, 1949. С. 62.

[34] *Геродот.* История (в 9 кн.). Л., 1972.

[35] *Бартольд В. В.* Отчет о поездке в Среднюю Азию с научной целью в 1893–1894 гг. // Записки Российской АН. Историко-филологическое отд. СПб., 1897. Т. I. № 4. С. 107.

[36] Книга Марко Поло. М., 1956. С. 88.

[37] Путешествие в восточные страны... С. 36.

[38] Там же. С. 97.

[39] Там же. С. 97.

[40] Полевые материалы автора; записано в 1998 г. в с. Темясово Баймакского района от Г. Р. Нурбахтиной, 1930 г. р.

[41] *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 137.

[42] *Фиельструп Ф.* «Кара-космос» Рубрука // Этнография. 1926. № 1–2; *Добродомов И. Г.* «Черное молоко» в Ипатьевской летописи // Русская литература. 1982. № 3.

[43] *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 136–137.

[44] Полевые материалы автора; записано в 1998 г. в с. Темясово Баймакского района от Г. Р. Нурбахтиной, 1930 г. р.

[45] *Злобин С. П.* По Башкирии // Башкирия в русской литературе (далее — БРЛ). Уфа, 1997. Т. 4. С. 143.

[46] *Георги И. Г.* Описание всех обитающих в Российском государстве народов: Их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и прочих достопамятностей. Ч. II. СПб., 1799. С. 94–95.

[47] *Коноплев Н. В.* О кумысе у башкирцев Оренбургской губернии // Протоколы заседаний Общества русских врачей в Санкт-Петербурге. СПб., 1862. С. 376.

[48] *Георги И. Г.*, 1799. С. 94–95.

[49] *Лепехин И. И.* Дневные записки путешествия доктора и академии наук адъюнкта Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства, 1768 и 1769 году. СПб., 1795. С. 529–530.

[50] *Шитова С. Н.* Утварь из кожи у башкир... С. 152.

[51] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 39.

[52] Там же. С. 39.

[53] *Шитова С. Н.* Народное искусство башкир. Турсук-саба и другие кожаные изделия в скотоводческом быту башкир // Ватандаш. 1996. № 2. С. 86.

[54] *Размахнин П. Е.* Сведения о башкирцах // Московский телеграф. М., 1832. Ч. 48. № 22. С. 269.

[55] *Шитова С. Н.* Утварь из кожи у башкир... С. 159.

[56] *Георги И. Г.*, 1799. С. 95.

[57] *Потапов Л. П.* Этнический состав и происхождение алтайцев. Л., 1969. С. 50.

[58] *Шитова С. Н.* Утварь из кожи у башкир... С. 169.

[59] *Шитова С. Н.* Башкирская деревянная утварь... С. 180.

[60] Там же. С. 186.

[61] Полевые материалы автора; записано в 2001 г. в д. Идельбаково Зианчуринского района от А. Г. Давлетбаковой, 1936 г. р.

[62] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Юнаево Зианчуринского района от С. Ишкильдиной, 1910 г. р.

[63] *Коноплев Н. В.*, 1862. С. 376–377.

[64] *Литуновский Н.*, 1878. С. 106.

[65] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 66.

[66] *Литуновский Н.*, 1878. С. 107–108.

[67] *Михайлов Н. Н.* Кумыс и современное положение кумысолечебного дела в России. СПб., 1907. С. 18–19.

[68] *Коноплев Н. В.*, 1862. С. 377.

[69] *Георги И. Г.*, 1799. С. 98–99.

[70] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 69.

[71] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Худайбердино Кугарчинского района от М. Вагаповой, 1914 г. р.

[72] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 54.

[73] *Соммье С.* О башкирах / Пер. О. Н. Олениной; Под ред. Д. П. Никольского // Записки УрОЛЕ. Екатеринбург, 1891–1892. Т. 13. Вып. 1. С. 30.

[74] *Георги И. Г.*, 1799. С. 104.

[75] *Жуковская Н. Л.*, 1979. С. 68.

[76] *Фиельструп Ф. А.* Молочные продукты питания турков-кочевников // Казаки: Материалы комиссии экспедиционных исследований. Л., 1930. Вып. 15. С. 285.

[77] *Георги И. Г.*, 1799. С. 99.

[78] Россия. Полное географическое описание нашего отечества // Под ред. Семенова-Тян-Шанского. СПб., 1914. С. 188.

[79] *Потапов Л. П.* Древний обычай, отражающий первобытнообщинный быт кочевников // Тюркологический сборник. М.; Л., 1951. С. 171; *Вяткина К. В.*, 1960. С. 203; *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 137 и др. работы.

[80] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 53–54.

[81] *Заварин В. П.*, 1889. С. 795.

[82] *Тизенгаузен В. Г.* Сборник материалов, относящихся к истории Золотой Орды. М.; Л., 1884. Т. I. С. 3–4.

[83] *Бичурин Н. Я. (Иакинф)*, 1950. С. 39–40.

[84] Там же. С. 142–143.

[85] Цитируется по работе: *Латышев В. В.* Известия древних писателей о Скифии и Кавказе // ВДИ. 1947. № 2. С. 258.

[86] Цитируется по работе: *Федчина В. Н.* Китайский путешественник XIII в. Чан Чунь // Из истории науки и техники Китая. М., 1955. С. 177.

[87] *Соммье С.*, 1892. С. 24.

[88] *Коноплев Н. В.*, 1862. С. 379.

[89] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 106.

[90] *Назаров П. С.* К этнографии башкир // ЭО. 1890. Вып. 1–2. С. 185.

[91] *Надергулов У. Ф.* Животноводческая лексика башкир. Уфа, 2000. С. 127.

[92] Народы Средней Азии и Казахстана. Т. 1. М., 1962. С. 488; Т. 2. М., 1963. С. 427; *Шаниязов К. Ш.* О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972. С. 102.

[93] Народы Средней Азии и Казахстана. Т. 2. С. 262.

[94] Там же. С. 262, 427.

[95] Полевые материалы автора; записано в 2001 г. в д. Идельбаково Зианчуринского района.

[96] Башкирское народное творчество (далее — БНТ). Т. 1. Эпос / Сост. М. М. Сагитов. Уфа, 1987. С. 36.

[97] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.

[98] *Надергулов У. Ф.*, 2000. С. 129.

[99] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1976 г. в Белорецком районе; Полевые материалы автора; записано в Баймакском, Зилаирском, Хайбуллинском районах.

[100] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.* Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX — начале XX в.// Хозяйство и материальная культура башкир в XIX — начале XX в. М., 1979. С. 90.

[101] Там же. С. 90.

[102] Башкирско-русский словарь / Отв. ред. З. Г. Ураксин. Уфа, 1996. С. 333.

[103] *Назаров П. С.*, 1890. С. 185.

[104] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1969, 1976 гг. в Бурзянском, Белорецком районах.

[105] Древнетюркский словарь. М., 1969. С. 439.

[106] *Эрдниев У. Э.* Пища и напитки калмыков // Записки Калмыцкого НИИ ЯЛИ. Элиста, 1962. Вып. 2. С. 234.

[107] *Надергулов У. Ф.*, 2000. С. 129.

[108] *Потапов Л. П.* Пища алтайцев: Этнографический очерк // Сборник МАЭ. М.; Л., 1953. С. 56; *Абрамзон С. М.* Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971. С. 151; *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 139.

[109] *Потапов Л. П.*, 1953. С. 56.

[110] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в Бурзянском районе.

[111] *Юлуев Б. И.* Башкирские батыры Каранбай и Узянбай // ЭО. 1899. № 3. С. 179.

[112] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в Бурзянском районе.

[113] *Федченко И. Д.*, 2005. С. 367.

[114] *Гаделгареева Р. Г.* Традиционные способы консервирования мясных и молочных продуктов у башкир // Культура и быт башкир. Уфа, 1978. С. 32.

[115] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Курятмасово Давлекановского района.

[116] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Идрисово Альшеевского района.

[117] *Назаров П. С.*, 1890. С. 183; *Черемшанский В. М.* Описание Оренбургской губернии в хозяйственном, статистическом, этнографическом и промышленном отношении. Уфа, 1859. С. 152; *Флоринский В. М.* Башкирия и башкиры // Вестник Европы. 1874. Кн. XII. С. 748; *Малахов М. В.* Башкиры // Записки УрОЛЕ. Екатеринбург, 1887. Т. 11. Вып. 1. С. 83.

[118] Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М., 1981. С. 144.

[119] *Абрамзон С. М.*, 1971. С. 150; Народы Средней Азии и Казахстана. Т. 2. С. 263.

[120] Этнокультурные процессы в Поволжье и Приуралье. Чебоксары, 1991. С. 123.

[121] БНТ. Т. 1. С. 300.

[122] Полевые материалы автора; записано в 1998 г. в д. Карамалы Иглинского района.

[123] *Головнина Ю. Д.* На Памирах: Записки русской путешественницы. М., 1902. С. 133.

[124] *Шаниязов К. Ш.* Узбеки-карлуки: Историко-этнографический очерк. Ташкент, 1964. С. 76.

[125] *Жуковская Н. Л.* Центральная Азия // Этнография питания... С. 122.

[126] БНТ. Т. 1. С. 256.

[127] Там же. С. 273.

[128] *Руденко С. И.* Башкиры: Историко-этнографические очерки. М.; Л., 1955. С. 132.

[129] Полевые материалы автора; записано в 2005 г. в Баймакском районе.

[130] Экспедиция материалдары — 2003: Йылайыр районы. Өфө, 2006. С. 48.

[131] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Баймакском районе.

[132] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 82, 86.
[133] Там же. С. 87.
[134] *Бичурин Н. Я. (Иакинф)*, 1950. С. 76.
[135] *Жуковская Н. Л.*, 1979. С. 73.
[136] Путешествие в восточные страны... С. 165.
[137] *Георги И. Г.*, 1799. С. 90–91.
[138] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 80–81.
[139] Там же. С. 80.
[140] *Георги И. Г.*, 1799. С. 90.
[141] *Паллас П. С.* Путешествие по разным провинциям Российской империи. СПб., 1786. Ч. 2. Кн. 1. С. 59.
[142] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 80.
[143] Там же. С. 91.
[144] Там же. С. 91.
[145] *Арсланова И. А.* Башкирская кухня. Уфа, 1992. С. 74.
[146] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 94.
[147] *Потапов Л. П.*, 1953. С. 61; *Он же.* Очерки народного быта тувинцев. Л., 1969. С. 194; *Кузнецова А. А.* Жилища, одежда и пища минусинских и ачинских инородцев // Минусинские и ачинские инородцы. Красноярск, 1898. С. 194 и др. работы.
[148] *Торушев Э. Г.* Обожествление людей в традиционной религии алтайцев // Урал-Алтай: через века в будущее. Уфа, 2008. Т. II. С. 250.
[149] *Абрамзон С. М.*, 1971. С. 141; *Потапов Л. П.*, 1949. С. 65; *Шаниязов К. Ш.*, 1972. С. 104.
[150] Древнетюркский словарь. М., 1969.
[151] Монгольско-русский словарь. М., 1957.
[152] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 88.
[153] Там же. С. 88.
[154] Там же. С. 89.
[155] *Малахов М. В.*, 1887. С. 73
[156] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 87.
[157] Там же. С. 123.
[158] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Темясово Баймакского района от М. А. Искужиной, 1927 г. р.
[159] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 70.
[160] *Никольский Д. П.* О спиртных напитках среди наших инородцев. Б. м., б. г. С. 251.
[161] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 70.
[162] *Руденко С. И.*, 1955. С. 133.
[163] *Таган Г.*, 2005. С. 89.
[164] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 88.
[165] *Тиандер К. Ф.* Культовое пьянство и древнейший алкогольный напиток человечества // Журнал Министерства народного просвещения. 1908. Т. XVIII. С. 205.
[166] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 88.
[167] Полевые материалы Ю. А. Абсалямовой; записано в Оренбургской области от Ф. Бикембетовой.
[168] *Аминева Ф. С.* Башкирско-русский толковый словарь терминов башкирской кухни. Уфа, 2002. С. 34.
[169] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Кадыргулово Давлекановского района от Х. Миннигалиевой, 1912 г. р.
[170] Народы Сибири. М., 1956. С. 534; *Абрамзон С. М.*, 1971. С. 143; Народы Средней Азии и Казахстана. Т. 1. С. 305, 486; Т. 2. С. 260, 427; *Эрдниев У. Э.*, 1962. С. 239; *Тугутов И. Е.* Материальная культура бурят. Улан-Удэ, 1958. С. 161, 165; *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 145; *Вяткина К. В.*, 1960. С. 206 и др. работы.
[171] *Паллас П. С.*, 1786. С. 651.
[172] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 37.
[173] *Попов Н. С.* Хозяйственное описание Пермской губернии по гражданскому и естественному ее состоянию в отношении к земледелию, многочисленным рудным заводам, промышленности и домоводству. СПб., 1823. С. 20.
[174] *Рыбаков С. Г.* Очерк быта и современного состояния инородцев Урала // Наблюдатель. 1895. № 7. С. 288.
[175] *Паллас П. С.*, 1786. С. 651.
[176] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 108.
[177] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Худайбердино Кугарчинского района.

[178] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 65.

[179] Татары Среднего Поволжья и Приуралья / Под ред. Н. И. Воробьева. М., 1967. С. 172; *Шаниязов К. Ш.*, 1972. С. 100; Народы Средней Азии и Казахстана. Т. 1. С. 305; *Абрамзон С. М.*, 1971. С. 143; *Потапов Л. П.*, 1949. С. 65; *Он же*, 1969. С. 196–197; *Он же*, 1953. С. 60; *Вяткина К. В.*, 1960. С. 206; *Эрдниев У. Э.*, 1962. С. 240–242; *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 144.

[180] Полевые материалы З. И. Миннибаевой; записано в 2005 г. в д. Исламгулово Миякинского района.

[181] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1970 г. в д. Мурапталово Куюргазинского (Кумертауского) района от М. Абсалямовой, 1901 г. р.

[182] *Арнольдов В. А.* Санитарно-бытовой очерк жизни башкир // Дневник Общества врачей при Императорском Казанском университете. Казань, 1894.

[183] Полевые материалы С. Н. Шитовой; записано в 1975, 1978 гг. в Архангельском, Гафурийском районах.

[184] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 117.

[185] Полевые материалы автора; записано в 1999, 2000, 2002 гг. в Давлекановском, Альшеевском, Чишминском, Кармаскалинском районах.

[186] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1976 г. в Бурзянском районе.

[187] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1970 г. в д. Айтуганово Стерлибашевского района.

[188] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 116.

[189] Цитируется по книге: *Муллагулов М. Г.* Собирательство и рыболовство у башкир. Уфа, 2007. С. 11.

[190] *Лепехин И. И.*, 1795. С. 195.

[191] Полевые материалы автора; записано в 1998 г. в с. Темясово Баймакского района от Ш. Нурмухаметовой, 1920 г. р.

[192] *Шитова С. Н.* Сибирские таежные черты в материальной культуре и хозяйстве башкир // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 49–97.

[193] *Давиташвили М. Д.* Наш друг чай. М., 1979. С. 38.

[194] *Рыбаков С. Г.*, 1895. № 7. С. 289.

[195] Там же. С. 289.

[196] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 71.

[197] Полевые материалы автора; записано в 1998 г. в д. Аскарово Бурзянского района от М. Х. Гайнуллиной, 1926 г. р.

[198] *Таган Г.*, 2005. С. 90.

[199] *Рычков П. И.* Третье положение о пчелах // Труды Вольного экономического общества к поощрению в России земледелия и домостроительства. 1769. Ч. 9. С. 14.

[200] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 113.

[201] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 71.

[202] *Соммье С.*, 1892. С. 30.

[203] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.*, 1979. С. 89–90.

ТРАДИЦИОННЫЕ ПОВСЕДНЕВНЫЕ, ПРАЗДНИЧНЫЕ, ОБРЯДОВЫЕ ТРАПЕЗЫ БАШКИР



К трапезам блюда обычно подаются в определенной последовательности и в привычном сочетании. Порой достаточно поверхностного взгляда на состав продуктов и набор блюд, выставленных к традиционной трапезе, чтобы оценить материальное положение семьи, определить локальную группу населения, понять, в какое время суток происходит трапеза, узнать, повседневная она или праздничная, а также получить ответы на многие другие вопросы, интересующие этнографа. Пища часто являлась составной частью обычаев и ритуалов, поэтому она может и должна рассматриваться как элемент не только материальной, но и духовной культуры народа.

Используемые в данной работе термины «трапеза», «застолье», «стол» для кочевого быта являлись понятиями условными. В традиционной башкирской культуре к ним наиболее близок термин *табын* — «место, накрытое к праздничному угощению, пиршеству». Для обозначения как повседневных, так и праздничных трапез у башкир используются также термины *аш* (пища) и *сәй* (чаепитие): например, *иртәнге аш*, *иртәнге сәй* (завтрак, утреннее чаепитие); *төшкө аш* (обед); *киске аш*, *киске сәй* (ужин, вечернее чаепитие); *ашҡа* (*сәйгә*) *сақырыу* (приглашение на угощение или чаепитие). Трапезы на женских сборах чаще именуются *сәй* (чаепитие) или *бутҡа* (угощение кашей); а более торжественные угощения, в том числе мужские — *аш*. Для обозначения погребально-поминальных трапез используется термин *аш*; в то время как *табын* обычно применяется для радостных праздничных застолий.

Традиционные трапезы можно подразделить на будничные и торжественные. За исключением поминальных трапез, все остальные торжественные застолья по своей тональности являются праздничными или нейтральными.

Ниже мы рассмотрим традиционные повседневные трапезы; прием и угощение гостя в башкирском обществе; место пищи и трапез в обрядах жизненного и календарного циклов, в трудовых обрядах, а также их роль во время религиозного поста и мусульманских праздников.

ПОВСЕДНЕВНЫЕ ТРАПЕЗЫ

Поведенческие нормы застолья сложились у башкир в условиях полукочевого скотоводческо-земледельческого хозяйства и родоплеменного общественно-бытового уклада. В XVIII—XIX вв. у полукочевых башкир, имевших летние и зимние типы жилищ, отмечалась существенная разница в организации трапез летнего и осенне-зимнего периодов.

На летовках (*йәйләү*) в южных и юго-восточных степных районах зажиточные башкиры жили преимущественно в войлочных юртах — *тирмә*,



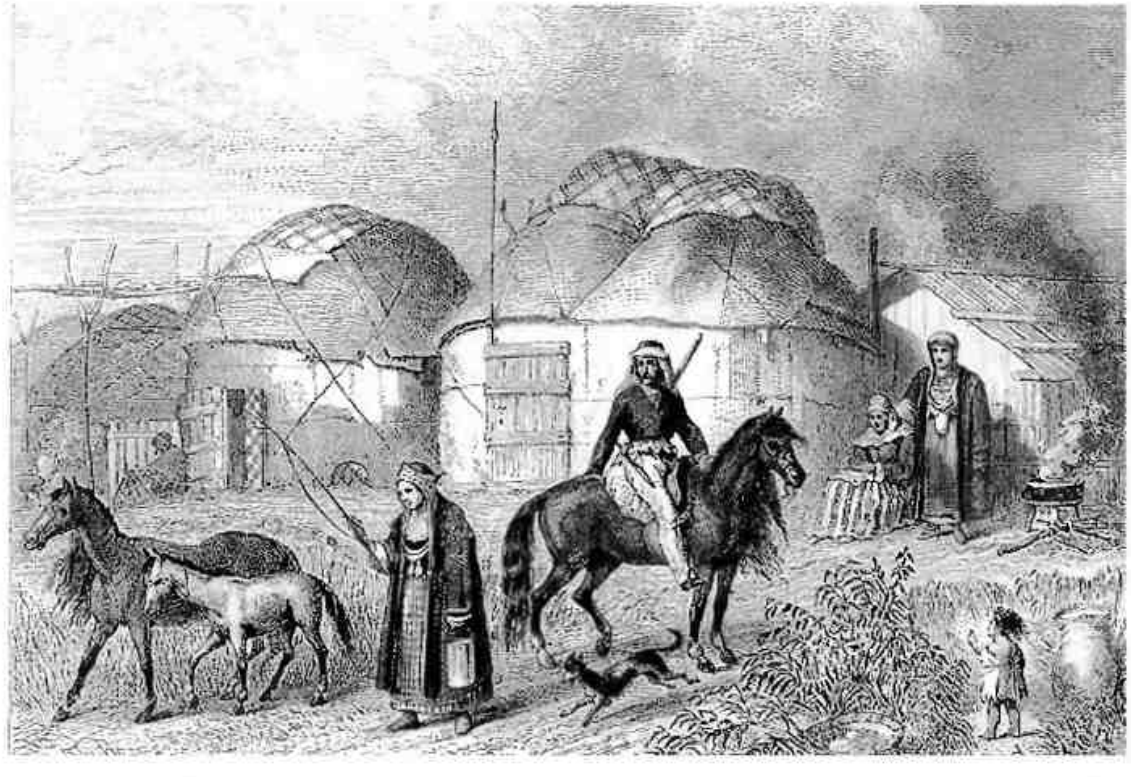
Ковш для кумыса — ижау.
Фото Н. Х. Галиева, 2012 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

«роскошно убранных внутри коврами и подушками»[1], менее состоятельные семьи — в юртах поменьше и попроще, в плетневых, корьевых и дощатых постройках — аласыках (*аласыҡ*). В горно-лесной местности преобладали небольшие бревенчатые домики — *бурама* и конические шалаши (*ҡыуыш*). По сообщению И. Г. Георги, наблюдавшего быт башкир в XVIII в., «...в летних их деревнях бывает от 5 до 20 юрт (Тырма)... Юрты их круглы и бывают в поперешнике от 3 до 5 сажень. Бока решетчаты вышиною фута в четыре. На них лежат крышечныя перекладины, кои соединяются в круг, который бывает в поперешнике фута в два: и по тому походит всякая их юрта на тупой кегль. Бока и верх покрывают войлоками и укрепляют их арканами. Живущие в высоких Уральских горах Башкирцы строят летние свои юрты на четыре угла продолговато... и покрывают их берестою, по тому что овец держат мало»[2].

Обустройством интерьера жилищ традиционно занимались женщины. Предметы интерьера в юрте обычно расставлялись вдоль стен, а жилое пространство организовывалось относительно центра, где раньше располагался очаг (*усаҡ*) с котлом-казаном (*ҡазан*). В изучаемый период очаг почти повсеместно был вынесен за пределы летнего жилища; небольшой навес предохранял его от ветра и дождя. Помост — *ылаш* использовался для хранения посуды, просушки сыра, вяления мяса; рядом обычно стояла небольшая глинобитная или выложенная из камней печурка для выпечки лепешек и хлебцев.

Напротив входа находилось почетное место — *түр* (*түр яҡ*), покрытое войлоками, паласами, стегаными узорными ковриками. Здесь принимали и угощали гостей, а когда не было посторонних, устраивали домашние трапезы. Часть жилища у входа считалась менее престижной, во время больших трапез здесь сидела в основном молодежь. Женская половина (правая от входа или левая со стороны *түр*) отделялась от основной части жилища занавесью — *шаршау*; она была одновременно и хозяйственной, здесь хранились продукты, а также бытовая утварь: самовар, котел, кожаная, деревянная и берестяная посуда. У некоторых семей имелись специальные юрты для приготовления еды и повседневного питания.

Состоятельные башкиры на летовках устанавливали гостевые юрты. Их застилали коврами, украшали нарядной постелью, рукоделием, ору-



Кибитки башкир.
Репродукция из зарубежного издания, XIX в.

жием, праздничной утварью. На подставку у входа ставили сосуд с кумысом — *тәпән*, возле него вешали резные деревянные ковши — *ижау*. В таких юртах отмечали и семейные торжества.

В зимних поселениях башкир обычным жилищем были бревенчатые избы. В большинстве южных и юго-восточных районов постоянные деревни — аулы возникли в XVII—XVIII вв., постепенно они укрупнялись.



Летний очаг под корьевым навесом.
Рис. В. М. Шутовой

В домах также соблюдалось деление на мужскую (гостевую) и женскую (хозяйственную) части. В аулах горно-лесной и зауральской Башкирии для освещения и обогрева помещения даже в первой половине XX в. зачастую использовали чувалы (*сыуал*) — очаги типа камина. Для приготовления пищи к ним пристраивали очажок с котлом. В XVIII в. подобную печную систему описал П. С. Паллас. Чувал представляет собой «камин наподобие цилиндра, вверху к трубе сужен, а внизу чело вышиной с человека. Основа камина состоит из жердей и хвороста, которые хорошо обмазаны глиной... Подле него сделан шесток, на который поставлен котел для варки кушаний»[3].

В XIX в. В. М. Черемшанский, описывая хозяйство башкирского населения Оренбургской губернии, отмечал, что деревни оседлых башкир имеют прямую планировку, огороженные дворы, конюшни, амбары, крытые загородки для крупного и мелкого скота, в хозяйствах встречаются огороды и гумна; некоторые имеют... избы с белой печью[4].

Престижное место в домах, так же как и в юртах, находилось напротив входа, чаще возле окон или вдоль уличной стены. Здесь устанавливались широкие нары (*урындык*), устланные паласами и войлоками, на которых принимали пищу, а ночью спали. *Урындык* являлся одним из главных предметов интерьера башкирского жилища, на нем возвышалась аккуратно сложенная постель и подушки в вышитых наволочках.

На рубеже XIX—XX вв. в домах стали появляться буфеты, настенные шкафчики с посудой, столы с лавками и стульями. В каждом хозяйстве имелся традиционный набор посуды: ведра, подойники, маслобойки, кадки для зерна, кумыса, катыка, меда, ручные жернова, чаши разных размеров.



Старинный буфет.
Рис. И. Ф. Кибальник, 1975 г.

Печь (*мейес, икмәк мейесе*) часто представляла собой сложную конструкцию, объединявшую функции приготовления еды в котлах и хлебопечения. В корпусе печи имелось углубление для сушки дров, подставка для самовара, подноса с чайной посудой, медных тазов, кумганов, выступы для банок и других хозяйственных мелочей.

Воду для питья и приготовления пищи брали из естественных водоемов — чистых родников, рек, реже — из специально сооруженных колодцев. Зимой при необходимости могли использовать растопленный снег или лед[5]. Были известны различные способы поиска подземных водных источников. Иногда приводили мучимого жаждой быка и в том месте, где он начинал бить землю, рыли колодец. С этой же целью присматривались к гусям, отмечая место, где они копались в земле или ложились на отдых. Ища место для колодца, использовали и опрокинутую чугунную сковороду, которую перемещали по земле в поисках зоны, где испаряющаяся вода оставляла капельки влаги на дне посуды. Широкое распространение имело обнаружение подземной воды с помощью ивового прута, которым водили над поверхностью земли до тех пор, пока он не начинал совершать вращательные движения[6]. Стенки колодцев укрепляли бревенчатым срубом или каменной кладкой.



Интерьер летней кухни — аласыка.
Кармаскалинский р-н, д. Бишаул-Унгарово. Рис. М. Д. Кузнецова, 1970 г.



Колодец с корпусом из выдолбленного ствола дерева.
Фото Б. Т. Калимуллина, 1954 г.

Водную стихию, как источник плодородия и изобилия, запрещалось осквернять: бросать в воду мусор, нечистоты и т. п.[7] В Белорецком, Бурзянском, Зианчуринском, Кугарчинском районах М. Н. Сулеймановой, со слов старожилов, записана информация, что в селениях, расположенных по берегам, весной мужчины выходили на очистку дна реки. Женщины и дети в это время убирали мусор на берегу. Это мероприятие, как и другие виды коллективного труда (*өмә*), заканчивалось совместным чаепитием[8].

Ежедневное потребление пищи в башкирском быту проходило в следующем порядке: завтрак, обед, ужин. Основные хозяйственные заботы, связанные с приготовлением пищи, ложились на плечи женщины. Общественное мнение было негативно настроено к мужчинам, слишком активно вмешивающимся в домашние дела и помогающим женам в приготовлении еды, их пренебрежительно называли *бисәкәй* (ба́ба)[9]. Однако забивать скот могли только мужчины; они также участвовали в заготовке мяса на



Сруб над деревенским колодцем с «журавлем».

Из фототеки отдела этнологии ИИЯЛ УНЦ РАН

зиму, уходе за скотом, обмолоте зерна, «и даже хозяйственные заботы... по приготовлению кумыса иногда брал на себя башкир-хозяин»[10].

В обязанности башкирки входил уход за скотом, доение коров и кобылиц по нескольку раз в день, участие в полевых работах, обработка шерсти, валяние войлока, изготовление холстов, шитье одежды, уход за жилищем, детьми и т. д. Женщина варила еду, пекла лепешки и хлеб, готовила кумыс и айран, запасала продукты впрок, делала сыр, молола зерно на ручных жерновах, собирала дикорастущие травы, плоды, ягоды. Дочерей с раннего возраста привлекали к работе по дому и приготовлению пищи, к 10—11 годам девочки приобретали все навыки ведения домашнего хозяйства.

В больших неразделенных семьях старшей по хозяйству считалась свекровь, она отдавала распоряжения невесткам, выделяла продукты для приготовления еды. В семьях, состоящих из родителей и несовершеннолетних детей, все хозяйственные заботы ложились на плечи жены. В работе П. С. Назарова, посвященной башкирам, имеется указание на то, что «женщине запрещалось готовить пищу во время менструации, так как в это время она считалась "нечистой". На этот период, — пишет автор, — приглашалась какая-нибудь родственница»[11]. В действительности это правило соблюдалось редко. Объем работ по хозяйству, в том числе и связанных с пищей, у башкирской женщины был настолько велик, что трудно предположить, что она могла регулярно на несколько дней отстраняться от кухни.

Семьи, где у мужа было несколько жен*, часто питались совместно. Приготовление еды обычно входило в обязанности младшей жены, иногда жены готовили пищу по очереди.

Женщина-башкирка в хозяйственной, а подчас и в социальной жизни, особенно в условиях полукочевого скотоводческого быта, была более свободной, чем представительницы многих других мусульманских народов. По свидетельству С. Г. Рыбакова, «мужья не разыгрывают из себя деспотов по отношению к женам и представляют последним известную свободу от обрядностей... не лишают их права самостоятельного заработка»[12]. Хотя, в целом, башкирка имела меньше прав по сравнению с мужчиной и в семье, и в обществе. Некоторые основания, в том числе неумение жены вести хозяйство, могли послужить причиной недовольства мужа и даже привести к разводу.

С укреплением ислама поведение людей в семье и обществе стало регулироваться сложной системой религиозного (шариат) и светского (адат) права. Шариат регламентировал собственно религиозные обязанности мусульман, юридические нормы и наказания. Но пережитки доисламских верований часто вклинивались в семейную и обрядовую сферы жизни, хозяйственную деятельность.

* По мусульманскому обычаю, мужчине можно было заключить брак и жить одновременно с 4 женами, если им будет обеспечена достойная жизнь. Главной причиной многоженства у башкир являлись реалии скотоводческого образа жизни. А. З. Асфандияров в работе «Башкирская семья в прошлом» (Уфа, 1997), основываясь на материалах VII ревизии (1816 г.), отмечал, что многоженство преобладало у полукочевых башкир. Рассмотрев выборку из 231 деревни 9 уездов, где проживало около 9 тыс. башкирских семей, он определил, что многобрачные семьи составляли 12,5 %. Из них двоеженство имело место в 11,4 %; троеженство — в 0,9 %; четвероженство — в 0,08 % семей (С. 58). К концу XIX в. эти цифры сократились почти вдвое (Д. П. Никольский, 1899). В первую очередь, это было связано с переходом башкир к оседлости и земледелию, когда основная тяжесть сельскохозяйственных работ легла на плечи мужчин. В целом, у башкир сложилось скорее негативное отношение к многоженству. Башкирские пословицы гласят: «У взявшего двух жен — раздоры в доме», «У имеющего двух жен уши не будут знать покоя», «У того, кто имеет двух коров, есть айран, у того, кто имеет двух жен — ругань да брань», «Довольный одной женщиной всю жизнь счастлив».

В этикете башкир находили отражение такие принципы, как приверженность традициям, уважение и почитание старших и родителей, забота о детях, добросердечность, гостеприимство, вежливость, скромность, справедливость, терпимость к представителям других народов и конфессий.

Для башкир-мусульман обязательным было признание единства Всевышнего, ежедневная пятикратная молитва, пост — ураза, раздача милостыни. Существовал также ряд рекомендуемых исламом обрядов, таких как паломничество в Мекку — хадж, жертвоприношение и др.

В сурах Корана «Аль-Маида» (Трапеза), «Аль-Бакара» (Корова), «Аль-А'Раф» (Преграды) и других, а также в некоторых мусульманских хадисах имеются предписания, касающиеся продуктов питания, способов их добычи, приготовления, подачи и употребления в пищу. Так, правоверным башкирам, как и всем мусульманам, дозволялось питаться тем, чем наделяет их Аллах, то есть «дозволенным, благим»[13]; предписывалась умеренность: «ешьте и пейте, но не излишествуйте»[14], была «запрещена мертвечина, и кровь, и мясо свиньи, и то, что заколото с призыванием не Аллаха, и удавленная, и убитая ударом, и убитая при падении, забоданная, и то, что ел дикий зверь...»[15]. Однако оговаривалось, что если кто-либо, не будучи нечистивым и преступником, вынужден был в голоде нарушить запрет, то «нет греха на том: Ведь Аллах прощающ, милосерд!»[16]; но это при соблюдении условия, что человек запрещенной пищи не съест больше, чем требуется для утоления голода, и не будет стремиться ее достать, как делали это во времена невежества[17].



Старинная деревянная чаша — табаҡ и ложки — ҡалаҡ.
Фото Э. В. Мигрaновой

В сурах Корана говорится и о других пищевых запретах. Например, сказано: «вино... мерзость из деяния сатаны. Сторонитесь же этого...»[18]. Причем истинно верующие башкиры не могли себе позволить даже сидеть и вкушать пищу там, где пьют вино[19]. По шариату не разрешалось есть мясо хищных животных и птиц, отрывать для пищи куски мяса от живых животных. Из частей туши разрешенных животных запрещалось употреблять кровь (*ҡан*), половые органы (*енес ағзалары*), гланды (*аңҡау биҙ*), щитовидную железу (*ҡалҡан биҙ*), желчный пузырь (*үт ҡыуығы*), селезенку (*талаҡ*), мочевой пузырь (*һейҙек ҡыуығы*), зрачок глаза (*күҙ ҡараһы*)[20]. Употребление некоторых продуктов питания, например конины или кобыльего молока, исламом хоть и не поощрялось, но и не запрещалось. По мнению исследователей, это послабление в мусульманстве появи-



Родник, оформленный каменной кладкой.
Фото С. Н. Шитовой, 1963 г.

лось в среде тюркских и монгольских племен под влиянием более ранних традиций[21]. Башкиры, как и многие другие скотоводческие народы, включали конину и заквашенное кобылье молоко (кумыс) в свой рацион.

Что касается гигиены питания, то перед молитвой и едой мусульманам предписывалось мыть лицо и руки до локтей. В Коране также сказано: «если вы... не найдете воды, то омывайтесь хорошим песком, — обтирайте им свои лица и руки»[22]. Эти указания соответствовали старым обычаям. У башкир издавна поощрялось соблюдение санитарно-гигиенических правил в приготовлении и употреблении пищи; об этом, в частности, свидетельствует башкирская пословица: *«Шапшаҡ ҡатындың ашын эсмә, һүҙен ишетмә»* (От неряшливой женщины пищу не бери, к ее советам не прислушивайся). Народ подчеркивал значение чистоты и опрятности как в эстетическом плане, так и для сохранения здоровья: *«Ярлы йәшәү оят түгел, бысраҡ йәшәү оят»* (Жить бедно не стыдно, стыдно жить в грязи); *«Паклыҡ һөйгән һау булыр»* (Любящий чистоту здоров будет)[23]. Строго соблюдалось правило мыть руки перед едой и после нее, споласкивать рот, особенно после жирной мясной пищи. Продукты, а также готовые кушанья хранили закрытыми; посуду, особенно на ночь, обязательно мыли и переворачивали, чтобы ее «не облизывал шайтан» (*шайтан яламаһын өсөн*) и не наводил порчу на хозяев. Представляется ошибочным сложившееся в литературе XVIII—XIX вв. мнение, что при приготовлении пищи башкиры были «неопрятны и неряшливы»[24].



Приготовление пищи во дворе дома.
Зианчуринский р-н, д. Башиево. Фото Г. И. Мухаметшина, 1958 г.

О наличии в быту башкир столовых приборов (ножей, ложек) можно судить по пословицам: *«Ашына күрә табағы, балына күрә ҡалағы»* (По супу — чашка, по меду — ложка); *«Туйыр алдынан туя бел, ҡашығыңды күя бел»* (Умей вовремя ложку отложить), по приметам: «Нож падает — к приходу мужчины, а ложка — к приходу женщины»; «Лишняя посуда, выставленная перед едой, — к приходу гостя», а также по сохранившимся в аулах и в музейных коллекциях наборам старинной утвари.



Старинные резные ложки.
Фото Н. Х. Галиева, 2012 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

Большая роль в создании доброжелательной обстановки в семье принадлежала совместной трапезе: *«Һыйы булһа, көйө табыла»* (Будет угощение, будет и лад) — гласит башкирская пословица. Поощрялся прием пищи в широком семейном кругу: *«Оло ҡаҙанда бешкән аш түгелмәҫ»* (То, что кипит в большом котле, не прольется, не разварится). В отсут-

ствие посторонних семья садилась за трапезу в полном составе, родители ели вместе с детьми. Только молодые невестки обедали отдельно в кухонной части дома или за занавесом, так как в течение года (или даже дольше) не должны были показываться перед свекром с открытым лицом и разговаривать с ним.

Утром (часов в 6—7 летом и немного позже зимой) после утренней дойки скота семья приступала к завтраку (*иртәнге сәй*, *иртәнге аш*, *иртәнге ризык*). В состоятельных семьях утреннее чаепитие было неспешным, самовар менялся два-три раза. Этнографы, изучавшие быт башкир в прошлые века, отмечали, что в пище они неприхотливы и, если «имеется в достаточном количестве мясо, кумыс, молоко, чай, сахар и хлеб, то они довольны жизнью»[25]. К завтраку обычно подавали молочную кашу с маслом или молочный суп, вареные яйца, творог, масло, каймак, чай с медом или сахаром; свежеиспеченные или оставшиеся с вечера лепешки; иногда утром пекли блины или оладьи.



Башкирская семья за трапезой (мужчина сидит, скрестив ноги «по-турецки», женщины — согнув ноги в коленях).

(по книге: Россия. Полное географическое описание нашего Отечества. Т. 5. СПб., 1914)

Прием пищи происходил на нарах (*урындык*) или на покрытом коврами полу. Наиболее распространенными позами во время трапез были сидение на одной ноге, в то время как другая нога, согнутая в колене, отставлялась чуть в сторону; сидение на обеих ногах, согнутых под собой, или сидение с отставленными вправо или влево согнутыми в коленях ногами; разрешалось также сидеть, вытянув перед собой ноги. Башкиры-мужчины иногда сидели «по-турецки», скрестив ноги под собой. Согласно полевым материалам Р. Баязитовой, женщинам разрешалось так сидеть после 55—60 *лет*[26]; однако имеется поверье, что принимать пищу в такой позе — грех[27]. Категорически запрещалось принимать пищу стоя или сидя на корточках[28], а также лежа (исключение делалось только для больных людей и глубоких стариков).

Для удобства пользовались небольшими подушками, на которые опирались спиной, бедрами или локтями, они предназначались в первую очередь старшим членам семьи или почетным гостям.

С переходом к оседлости прием пищи чаще стал проходить за столом, сидя на лавках или стульях; при этом обе ступни сидящего должны были касаться пола, ноги следовало держать перед собой ровно и не разводить колени (особенно женщинам); было нежелательно качать или трясти ногами; сидеть, скрестив икры ног, или класть одну ногу на другую[29].



Чаепитие башкирской семьи во дворе дома.
Фото Д. И. Татаринова, 1908 г.
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

В центре на почетном месте всегда садился глава семейства, рядом располагались жена, дети и другие домочадцы. Перед трапезой расстилали скатерть (*ашъяулыҡ*), ставили самовар на подносе, выносили приготовленные кушанья.

К еде приступали сразу после слов хозяина-отца: «*Бисмилла!*» (С именем Аллаха! Во имя Аллаха!), чтобы с пищей не проникла в человека нечистая сила — шайтан. Еду, в том числе хлеб, полагалось брать правой рукой*. Не разрешалось вставать и покидать место трапезы без позволения старших; нельзя было перешагивать через накрытую скатерть; в питании следовало соблюдать умеренность, осуждалась торопливость и разборчивость в еде.

Хозяин дома следил за ходом трапезы, и, как правило, сам распределял пищу. В первую очередь свою долю получали мужчины, затем женщины и дети. Характерно, что если приготовлением еды занимались женщины, то раздачей пищи чаще распоряжался мужчина, он резал хлеб, делил мясо и т. д. Своего рода ритуализация отдельных моментов трапезы предпринималась, видимо, для того, чтобы подчеркнуть уважение к пище. Суп или чай могла разливать жена, дочь или невестка, однако молоко (сливки) в чашки во время чаепития наливал хозяин (если не было мужчин, то старшая женщина).

Творог, масло, сметану, талкан, мед и другие кушанья ставили в общей посуде, откуда каждый мог брать, сколько ему нужно. Мясные кушанья, салму, кашу также выносили в общей чаше. При употреблении каши и супа пользовались ложками, а мясо ели преимущественно руками; причем каждому следовало брать только то, что находилось рядом с ним, а не тянуться к более лакомым кусочкам. Лепешки и блины разделяли руками; жидкие блюда (бульоны, супы, похлебки) подавали в небольших чашах (*сеүәтә*, *сүгәтә*). Нередко из одной или нескольких чаш пили бульон по очереди.



Угощение башкир бишбармаком.
Фото Д. И. Татаринова, 1908 г.
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

* Изучение источников и литературы по этикету башкир и других народов дает представление о том, что правая сторона в традиционной культуре осмысливалась как более престижная, правильная, положительная, сопоставлялась с мужским началом и ассоциировалась с удачей, а левая, как менее престижная, считалась женской. Существовало поверье, что женщина создана из левого ребра мужчины. О приоритете правой руки и ноги говорится в Коране (суры 84, 7–19; 69, 19–32). Мусульманам предписывалось совершать ими все «благородные» действия, например, надевать одежду, начинать омовение, брать еду, питье и т. д.

В XIX в. трапезы в виде чаепития стали наиболее распространенной формой повседневного питания. «Башкир может обойтись без теплой одежды, без хлеба, питаться какой-нибудь болтушкой из муки, может обойтись без удобного помещения, но отказаться от чая, не пить его хотя бы день, для него уже мучительно», — отмечали исследователи башкирского быта[30]. Зажиточные башкиры пили чай до десяти раз в день и более.



За самоваром.
Фото Н. Х. Ғәлиева

Чаще всего черный чай кипятили в котлах, а пили из самодельных или покупных пиал и чашек. С развитием торговых отношений в XIX в. у башкир стали появляться медные самовары, заварники, фарфоровая чайная посуда. Заменителями чая могли выступать травяные сборы. Если не было заварки, пили просто кипяченую воду с молоком или каймаком. Доктор Л. Змеев, посетивший юго-восточных башкир в конце XIX в., так описывал их чаепитие: «Башкиры среднего состояния начинали день с чаепития с каким-нибудь печеньем, чаще пшеничным, слоеным, медовым... кирпичный чай варили в котлах с поджаренной мукой и маслом (или молоком) и даже с бараньим салом»[31].

В знак уважения к собравшимся и желая продлить удовольствие от совместной трапезы, чаши не наполняли до краев; по мере их опустошения чай, кумыс или другие напитки подливали вновь. Напившись чаю, давали об этом знать, перевернув чашку вверх дном.

По окончании трапезы башкиры-мусульмане, соединив раскрытые ладони, поднимали их до уровня глаз и, произнеся: «*Аллаһу әкбәр!*», «*Аллаһ бәрәкәт бирһен!*», «*Әлхәмдүлилләһ!*», «*Амин!*» (Благодарение, хвала Аллаху! Аминь!), проводили ими по лицу. Этим жестом выражали благодарность Создателю за посланную пищу[32].

В полдень или немного позже семья обедала (*төшкө аш, төшкө ризыҡ*). Обычно ели суп с лапшой или клецками, крупяной суп или кашу. К обеду хозяйки выпекали лепешки, булочки (*күмәс*), ватрушки (*бәрәмәс*) или пироги. Бедные семьи «при отсутствии мяса довольствовались полбенной или пшеничной кашей с прибавлением в нее крута или коровьего масла»[33], мучным жидким блюдом (*боламыҡ*) или просто заквашенным молоком. В состоятельных семьях на обед обязательно готовили какое-нибудь мясное блюдо.

При разделе мяса соблюдались определенные правила. Лучшие куски предназначались хозяину и старшим мужчинам. Членам семьи отец давал кусок мяса в руки, те с благодарностью принимали. В произведениях устного народного творчества сохранились образцы текстов, произносимых при распределении мяса. А. Н. Киреев в книге «Башкирский народный героический эпос» приводит один из вариантов эпоса «Кунгыр-буга», в котором есть сюжет, где аксакал распределяет баранью тушу и определяет, кому какая часть предназначена:

Баш һөйәге — башлауға,	Голова на зачин,
Тулараһы — ташлауға,	Предплюсна (голень. — *Э. М.*) — на выброс,
Һум иттәре — ашауға,	Огузок — на еду,
Һөйәк тотһаң — кимерерһең,	Возьмешь кость — глодать будешь,
.....	.....
Електәрен һурырһың...	Найдешь костный мозг — сосать будешь...

Башын алыр атайың,	Голову возьмет отец твой,
Муйынын алыр әсәйең.	Шею возьмет мать.
Ботон алыр ағайың,	Ляжку возьмет старший брат,
Ҡарындашың — аяғын,	Младшая сестра — ножку,
Еңгәң алыр — тояғын...	Невестка возьмет копыто...[34].

При разделе птичьего мяса тоже существовали правила:

Түҙгәнгә түш булыр,	Скромному достанется грудинка,
Түҙмәгәндәр буш булыр.	Нетерпеливые ни с чем останутся.
.....	.....
Ир кешегә — баш булыр,	Голова предназначена мужчине,
Ҡатынға — муйын тейер,	А женщине — лишь шея,
Кимереп туйын, тиер.	Грызи ее, не жалея.
Кемдәр алыр ҡанатын?	Кому достанутся крылышки?
Ҡыҙҙар алыр ҡанатын.	Крылья — для дочерей.
Егеттәргә бот тейер...[35]	А сыновьям уготованы ножки...*

Обычай выделять дочерям крылышки подчеркивал тот факт, что им предстояло выйти замуж и «улететь» из родительского дома (*ҡыҙ балаға — ҡанат*), ножки предназначались сыновьям, чтобы они «крепко стояли на земле» и были помощниками в хозяйстве (*ир балаға — аяҡ*); голова являлась долей хозяина — главы семейства (*иргә — баш*), а матери-хозяйке доставалась шея или хвостик (*ҡатынға — муйын, ҡойроҡ*). Семантика шеи в обряде распределения мяса также весьма прозрачна: у башкир, как и у многих других народов, считалось, что жена может манипулировать «головой», то есть мужем, по своему усмотрению. Хвостовая часть символизировала преданность семье, своему дому, домовитость.

Таким образом, в основе способов распределения мяса лежал глубокий подтекст, определяющий характерные для патриархального общества половозрастные функции членов семьи.

В летнее время значительным подспорьем в питании становился кумыс. Его пили между приемами пищи, так как он прекрасно утолял жажду и благотворно влиял на пищеварение.

* Перевод автора.

После вечерней дойки скота накрывали ужин (*киске аш, киске сәй, киске ризык*), во время которого «тот же чай являлся на первом месте»[36]. Хозяйки старались разнообразить вечернее меню мучными блюдами: выпекали или жарили лепешки, печенье и другие кушанья. Часто доедали то, что осталось с обеда. Иногда к вечеру варили молочную кашу, постную или рыбную похлебку. Вечерняя трапеза являлась и приятным времяпровождением с беседой возле самовара. Домочадцы отдыхали от ежеднев-



Угощение кумысом пожилых башкирок.
Бурзянский р-н, д. Атиково. Фото Н. В. Бикбулатова, 1958 г.

ных забот, делились своими планами на будущее: «*Өйҙөң көйө самауыр янында*» (Уют дома — возле самовара), — считали башкиры.

В богатых семьях время от времени к ужину резали барана и, приготовив обильное угощение, приглашали гостей. Часто перед отходом ко сну снова пили чай, кумыс, катык или айран.

Если в хозяйстве имелись наемные рабочие (постоянные или сезонные), они могли питаться вместе с хозяевами, но чаще их кормили отдельно.

В составе недельных трапез особой торжественностью и разнообразием блюд отличались пятничные трапезы, так как пятница (*йома*) считалась



Каменная печурка для выпечки лепешек.
Белорецкий р-н, д. Кузгун-Ахмерово. Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.

священным для мусульман днем. Вечером в четверг хозяйки убирались в домах, ставили тесто, а в пятницу утром пекли хлеб, блины, лепешки, готовили свежие молочные продукты (творог, масло). К обеду, по возможности, варили мясное угощение, ставили большой самовар, так как в этот день могли прийти гости.

В традиционном меню башкирской семьи наблюдались сезонные различия. Хозяйственный год полукочевых башкир, как и всех скотоводческих народов, делился на два больших сезона: весенне-летний и осенне-зимний.

Первый начинался ранней весной с момента массового отела животных и продолжался до поздней осени; он охватывал полугодовой период дойки скота. В рамки этого сезона также включалось время сбора диких растений, а у оседлых и части полукочевых — земледельческий цикл работ, связанных с выращиванием злаков и других полевых культур. Весной и летом меню разнообразили и обогащали витаминами продукты растительного происхождения.

Теплое время года полукочевые башкиры проводили на своих родовых кочевьях — *йәйләү*, день выезда и месторасположение летовки обычно определяли пожилые уважаемые люди, заранее обсудив эти вопросы. Если имелись посевы, то откочевывали после сева. Обычно сначала отъезжала молодежь и молодые семьи, к приезду остальных они обустраивали жилье, готовили угощение.

До начала XX в. кое-где на юго-востоке сохранялся один из элементов патриархального быта — коллективные печи для хлеба (*ялан мейесе*), в которых по очереди пекли лепешки семьи, жившие на *йәйләү*. Остальную пищу каждая семья готовила в казане на собственном очаге[37].

Основу весенне-летнего рациона питания по древней скотоводческой традиции составляли молочные продукты; к осени потребление молока постепенно уменьшалось вследствие использования его для запасаемых на зиму продуктов и из-за сокращения надоев.

Употребление в пищу зерна, круп и мучных продуктов активизировалось во второй половине лета, оставалось стабильным в осенне-зимний период, но снижалось весной и практически сходило на нет к началу лета. Навыки приготовления различных блюд из культурных злаков, а также ассортимент мучных изделий хотя и были связаны с развитием земледелия, но на рубеже XIX—XX вв. уже не находились в прямой зависимости от состояния хозяйства. Даже в малопосевных горно-лесных и засушливых степных районах было достаточно привозной крупы и муки, продававшейся на стационарных или передвижных ярмарках и базарах, работавших почти во всех крупных селениях.

В весенне-летний период башкиры редко ели мясо. Значительное количество мясных блюд употреблялось лишь в зажиточных семьях. Крупных животных обычно резали во время больших торжеств или многолюдных трудовых помочей. Летом у башкир существовал обычай взаимного наделения мясом родственников и близких соседей. Таким образом обеспечивалась возможность периодического потребления свежего мяса в жаркое время года, причем чаще резали баранов, большие туши летом было трудно сохранить и переработать.

Удельный вес продуктов охоты и рыболовства в пищевом рационе башкирского населения возрастал в неурожайные годы.

В рацион питания осенне-зимнего периода включались заготовленные летом молочные продукты (топленое масло, курут), мучные и крупяные изделия, а также мясо домашних животных, так как с наступлением холо-

дов у башкир начинался забой скота. В холодное время года предпочитали готовить различные блюда из конины и баранины, так как считалось, что их мясо хорошо согревает организм. Зимой в рационе преобладало свежее мясо, весной — вяленое.

Буза служила таким же приятным угощением зимой, как летом кумыс. В холодное время года согревающим напитком становился чай. К весне питание постепенно обогащалось за счет молока отелившихся коров.



Башкиры.
Издание В. В. Оловенникова (начало XX в.)

В XIX в. социальное и имущественное расслоение башкирского общества достигло значительных размеров, и подавляющее большинство семей не имело достаточного количества скота. Если летом и осенью их питание еще можно было назвать более или менее сносным (за счет включения молока, злаков и съедобных растений), то в зимнее время, особенно в неурожайные годы, многие семьи жили впроголодь. Кумыс и мясо появлялись у них не часто. Малодоступными были чай и сахар, а также лепешки из пшеничной муки. Нередко единственную пищу составляла похлебка с горсткой крупы, приправленная курутом. По образному выражению современников (XIX в.), «зиму проводят башкиры в холоде, голоде и нужде»[38].

Питание состоятельных башкир круглый год оставалось обильным; трапезы разнообразились привозными продуктами, фруктами, овощами, качественным чаем, специями. П. С. Назаров писал, что богатые ведут праздный образ жизни и что они пьют «мед или бузу, и дела им нет до остального народа»[39]. Независимо от времени года недостатка в мясных продуктах эти семьи не испытывали. По данным Н. Л. Скалозубова, зажиточные башкирские семьи, состоящие в среднем из 10—13 человек, за год съедали 6—8 лошадей[40]. Д. П. Никольский в конце XIX в., опросив около тысячи башкир, установил, что на душу населения приходилось примерно 3,5 пуда мяса в год, причем каждый день ели мясо 5,1 % башкир; раз в неделю — 45,2 %; раз в месяц — 13,6 %; не часто — 31,9 % и практически никогда — 4,2 % населения[41].

Говоря о традиционном питании башкир вне привычной среды, в XIX в. авторы отмечали, что «башкиры, которые были вынуждены по какой-либо причине проживать в городе или в русской деревне, никогда не покупали для пищи мясо, а только рыбу, причем еду старались готовить сами, так как не только свинину, но и посуду, в которой она лежала,

считали нечистой»[42]. Для большинства башкир вплоть до XX столетия было нехарактерно курение или нюхание табака и употребление крепких спиртных напитков. Эти традиции не сложились у них исторически, да и осуждались муллами*.

ПРИЕМ И УГОЩЕНИЕ ГОСТЕЙ

У башкирского народа издавна существовал высокоразвитый институт гостеприимства. Обычаи взаимопомощи, предоставления путнику крова и пищи были жизненно необходимыми в контексте кочевого образа жизни. Позже эти нормы нашли оформление в исламе. Башкиры, как и многие другие мусульманские народы, верили, что Всевышний, находясь на земле в человеческом обличье, в любой момент мог испытать их, представ перед ними в образе путника или нищего. Любой гость, особенно незнакомец, рассматривался ими как «священный человек» (*хоҙай ҡунағы*). Путника, странника (*мосафир, илгиҙәр*) при необходимости оставляли на ночлег. «Гостеприимство доведено у них до истинного самоотвержения. Башкиры для гостя своего, будь он единоверец или русский, готовы отдать все»[43], — высказывались практически все авторы, побывавшие у башкир. Правилами гостеприимства предписывалось угостить любого человека, пришедшего в дом, будь это приглашенный человек или случайный путник: «*Күңел етһә, аш етә*» (Хватило бы гостеприимства, угощения хватит); «*Ҡунаҡсыл кешенең табыны буш булмай*» (Скатерть гостеприимного хозяина пуста не бывает); «*Ҡунаҡ ҡайҙа, ҡот ошонда*» (Где гость, там душа), — гласят башкирские пословицы. Башкиры-мусульмане следовали и словам Пророка, который учил: «Так собирайтесь для еды и поминайте имя Аллаха, и еда станет благословенной для вас»; «Еды одного хватит для двоих, еды двоих хватит для четверых, а еды четверых хватит для восьмерых»[44].

В условиях неразвитых путей сообщения и средств массовой информации гостеприимство у кочевых и полукочевых народов также являлось и одним из каналов общения и передачи информации.

О том, насколько сильны были традиции гостеприимства у башкир, можно судить по тому, как со всеми полагающимися почестями принимали даже неприятелей, переступивших порог жилища. Стихотворение башкирского поэта Р. Бикбаева иллюстрирует сказанное:

Боронғоноң йолалары ҡыҙыҡ:	Удивительны старины обычаи:
Изге булған ҡунаҡ ул саҡта.	Святым тогда почитался гость.
Хатта дошман өйгә килеп керһә,	И даже если враг переступал порог,
Тәймәгәндәр ундай ҡунаҡҡа.	Не смели тронуть его — ведь он гость.
Бары менән уны һыйлағандар,	Угощали его всем, что сами имели,
Һоло килтергәндәр атына.	Ухаживали за конем.
Тик ауылдан ҡунаҡ сығыу менән,	Но лишь оставлял он гостеприимный дом,
Ир-егеттәр, яҡшы атҡа менеп,	Мужчины тотчас в преследование
Ҡыуа төшкән дошман артынан[45].	пускались верхом**.

* Кочевые и полукочевые скотоводы Евразии, в том числе башкиры, у которых традиционно не была развита культура употребления крепкого алкоголя и не выработалось к нему так называемого «генетического иммунитета», впоследствие более остро переживали проникновение в их субкультуру алкогольной продукции, усилившееся с развитием торговых отношений, а злоупотребляющие быстрее попадали в алкогольную зависимость.

** Перевод автора.

Но в целом башкиры характеризовались как миролюбивый народ. «По всей Башкирии можно путешествовать столь же безопасно, как по большому Московскому шоссе. Башкиры обходительны и ласковы», — писал в начале XIX в. В. И. Даль[46]. Исследователи отмечали честность и доброту башкир, которыми они могли бы «похвалиться перед другими инородцами»[47]. Приезжие могли остановиться в любом башкирском ауле или кочевке, не боясь отказа в приеме. В. Зефиров в работе «Взгляд на семейный быт башкирца» выделял замечательную черту башкирского характера — бескорыстную готовность к услугам: «Заслышав о приезде гостя, выбежали домохозяева и, не спрашивая, кто приехал, немедленно растворили ворота»[48].

В ритуале приема гостя раскрывался характер разных линий взаимоотношений: гость ↔ глава семьи; гость ↔ домочадцы (жена, дети хозяина); глава семьи ↔ домочадцы. В центре этикетной ситуации всегда оказывались хозяин и гость. Хозяин дома, встречая гостя, здоровался с ним правой рукой, иногда в знак особого уважения и расположения протягивал обе руки; при этом произносил слова приветствия. Приветы и ответы на приветствие, а также формулировки прощаний, выработанные башкирской этнокультурной традицией в течение столетий, подразделялись на нейтральные, половозрастные, конфессиональные (по ситуации) и варьировались в зависимости от характера уз, связывающих общающихся. Мужчины-мусульмане обычно выражали приветствие словами: «*Әссәләмәғәләйкүм!*» (Мир вам! Да будет мир с вами!), на что получали ответ: «*Вәғәләйкүм әссәләм!*» (И вам мир!). Люди одного возраста и ранга могли поприветствовать друг друга сокращенной формулой приветствия «*Сәләм!*» (Здравствуй! Привет! Приветствую тебя!). Вышеназванные приветствия по традиции не распространялись на женщин. Для всех половозрастных категорий существовали выражения: «*Хәйерле иртә!*» (Доброе утро!), «*Хәйерле көн!*» (Добрый день!), «*Хәйерле кис!*» (Добрый вечер!). Безотносительно ко времени суток здоровались «*Һаумыһығыҙ!*», «*Иҫәнмеһегеҙ!*» (Здравствуйте!). Если гость приходил к трапезе, он мог поприветствовать хозяев словами: «*Ашығыҙ тәмле булһын!*» (Пусть еда ваша будет вкусной! Приятного аппетита!). В случае другой оказии приветствовали, ориентируясь по обстановке. Например, попав на праздник, свадьбу или другое радостное событие, обычно говорили: «*Байрамығыҙ* (*туйығыҙ*) *хотло булһын!*» (Пусть Ваш праздник (свадьба) будет счастливым!). Застав человека за каким-нибудь делом, желали ему: «*Эшегеҙ еңел булһын!*» (Пусть спорится Ваша работа!). Знакомые, равные по статусу и возрасту, которые незадолго до этого встречались, могли поздороваться кивком головы — *эйәк ҡағып һаулашыу*.

Поздоровавшись с гостями, хозяин предлагал им устроиться в почетной части жилища: «*Рәхим итегеҙ!*», «*Түрҙән уҙығыҙ!*», «*Түргә уҙығыҙ!*» (Добро пожаловать! Проходите, пожалуйста! Располагайтесь в почетной части дома!). По правилам этикета, при рассаживании учитывались возрастные и социальные различия: сначала усаживали более старших и знатных гостей. Им тут же предлагалось отведать кумыс или медовуху. Хозяева наливали напитки в резные чаши или пиалы и подавали, держа их обеими руками.

У И. И. Лепехина есть сведения о встрече и приеме гостя: «Самая младшая жена хозяина принимала гостинных лошадей, привязывала их к кибитке... Вошедшие гости здороваются с хозяевами сжиманием рук,

и садятся не скидывая шапок*. Тут хозяин или хозяйка наливает чашки кумызу и подает близ его сидящему, который, прочитав молитву, отдает близ себя сидящему; оный другому до последняго, так что сидящий в первом месте начинает пить после всех. Сколько ни сыт бы был Башкирец, принужден бывает выпить по крайней мере две большие чаши: ибо менее сего пить хозяину за обиду почитается. Насытившись кумызом, кончат дело благодарною к Богу мольбою. Тут хозяин наделяет их кумызом на дорогу, и лучше сам желает остаться ни с чем, нежели гостей отпустит без награды»[49].

В ожидании дальнейшего угощения хозяин заводил с гостями беседу, обменивался новостями и любезностями. Было не принято спрашивать у гостей о цели приезда, предполагалось, что последние сами должны сообщить об этом. В обязанности хозяев входила также необходимость предоставить гостям защиту, оказать достойный прием, уделяя им максимум внимания. Ухаживали не только за гостем, но и за его имуществом, в том числе за лошадью, помня о том, что гостю еще предстоит отправиться в путь: «У гостя и лошадь гостья». Любую услугу башкиры оказывали бескорыстно, говоря: «Ешьте, пейте! Ведь от угощенья дом еще не оскудел...»[50], «Не зарезав лошади (коровы или барана) и не угостив, гостя мы не отпускаем»[51]. Предложение принять плату за угощение и ночлег могло быть воспринято как оскорбление.

При входе гостя-мужчины в помещение женщины замолкали и удалялись в кухонную часть дома. В то же время не прерывались связи хозяина с женой и другими домочадцами, он периодически отдавал им распоряжения. По правилам этикета, гостя необходимо было накормить с дороги, при этом выставлялись лучшие яства, какие были в доме: «*Уткер бысаҡ, һимеҙ ит табын ҡәҙерен килтерер*» (Краса застолья — острый нож да жирное мясо). Угощение зависело от достатка семьи: «*Тау билгеһе таш булыр, бай билгеһе аш булыр*» (Признак горы — камень, признак достатка — угощение); «*Бары менән байрам*» (Чем богаты, тем и рады), — гласят народные пословицы. Неожиданно прибывших угощали прежде всего теми кушаньями, которые были приготовлены для семьи. Если гости задерживались на какое-то время, следующая трапеза организовывалась более тщательно. По возможности старались приготовить мясное блюдо, для чего резали скот, обычно барана, причем для гостей выбирали более жирного (*һимеҙ ит*), считалось, что «у жирной скотины восемь ног» (*һимеҙҙең аяғы һигеҙ*), то есть он равнозначен двум худосочным; сохранилась и такая пословица: «*Һигеҙ һарыҡ һуйғансы, һимеҙ һарыҡ һуй*» (Чем резать восемь худых баранов, режь одного жирного). Угощение завершалось чаепитием, к нему подавали сдобные лепешки или печенье. «Едоки они добрые: пятнадцать фунтов мяса, да сверх того одно ведро Кумызу за один обед или ужин служит иным к утолению одного только голоду...»[52], — писал И. Г. Георги. Исследователи и путешественники отмечали и пристрастие башкир к чаю: «в гостях они в состоянии выпить до тридцати чашек»[53]. С чаем употребляли свежие сливки, сметану, масло, творог, иногда холодное мясо. Для гостей выставляли сладости, ягодную пастилу, масло, перемешанное с ягодами, красный творог с медом или маслом и т. д. Даже не очень состоятельный хозяин старался угостить гостей получше. В. С. Красильникову во время поездки по Ямантау в 1904 г. пришлось остановиться у бедного башкира, которому, как оказалось, нечем

*У башкир-мужчин было не принято снимать в гостях и за едой головной убор, так как считалось, что вид обнаженной головы и волос могут оскорбить трапезу и ее участников. Женщины в обществе также всегда находились с головой, покрытой платком или шалью.

было угостить гостя. По воспоминаниям автора, «хозяин куда-то скрылся, через какое-то время вернулся, пришел мокрым до пояса, неся с собой несколько штук хариусов, и приготовил очень вкусную уху»[54].

В башкирском обществе высмеивалась жадность: «*Һаран байға төшкәнсе, йомарт ярлыға төш*» (Чем входить в дом скупого бая, лучше войти в дом щедрого бедняка); но вместе с тем порицалось и расточительство. Во всем была необходима мера: «*Кунаҡ башына ҡуй һуйһаң, ҡураңда ҡуйың ҡалмаҫ*» (Каждому гостю барана резать будешь — скотины не останется); «*Сәй көлдөрөр, кеҫәне бөлдөрөр*» (Пиры веселят, да карман опустошают) и др.

Женщины выходили к гостям для того, чтобы подать кушанье или выполнить какое-нибудь поручение; при этом они прикрывали лицо концом платка, не поднимали глаз и не вступали в разговоры с мужчинами. Хозяева старались, чтобы маленькие дети не мешали гостям; подростки помогали отцу и матери обслуживать гостей. Взрослые сыновья с разрешения отца могли присоединиться к гостевой беседе и трапезе; женщины и дети принимали пищу отдельно.



Гостевые угощения.
Фото Э. В. Мигрmaновой

Гости также должны были соблюдать ряд неписаных законов и порядков: «Из-за гостя, не знающего обычаев застолья, хозяин краснеет», — говорили башкиры. В гостях принято было вести себя скромно, не подавать вида, если долго приходилось ждать угощения, не требовать к себе пристального внимания, уважать правила, принятые в доме хозяев. Несмотря на обилие пищи, не полагалось много и с жадностью есть и пить, выбирать угощение получше: «*Аҙ булһа ла, күптәй күр*» (И малое угощение прими как большое); «*Һыйлағанда һыу булһа ла эс*» (Когда угощают, пей хотя бы и воду). Гостям не полагалось без надобности вставать с места, заходить на женскую половину; гости-мужчины не должны были затевать беседу с женщинами. Если незваный гость чувствовал, что пришел не во-время, он должен был как можно скорее распрощаться и уйти.

Жизненные обстоятельства заставляли иногда видоизменять обычный сценарий встречи и приема гостей. В отсутствие хозяина внимание неожиданному гостю мог оказать любой член семьи. В эпосе «Акхак-кола» молодая девушка приветствует гостя, прибывшего издалека, такими словами:

Ай, егет мой, известно нам,
Что земля твоя далека.
.....
Проходи же, будь гостем, егет.
Пока в гостях отец мой и мать...

Ее подруги поддержали приглашение:
Ай, егет наш, ты так летел,
Что скакун под тобой вспотел.
Будь же гостем, коль с дальних стран
Ты приехать к нам захотел[55].

Встречались случаи, когда к гостевым трапезам за особые заслуги в мужской круг допускались и женщины. Это могла быть почтенная мудрая старуха, либо прославившаяся своими подвигами девушка-батыр (*батыр ҡыҙ*). В эпосе «Алдар и Зухра» присутствует такая сцена: «Отец мой посадил меня по левую руку, а Алдара — по правую руку, мне бы, как девке, и не следовало сидеть с мужчинами по обычаям нашим, но так как я носила мужское платье и название батыра, то и садилась вместе с мужчинами»[56].

Следующая категория гостей — желанные, приглашенные гости. Получить приглашение на общественно значимые мероприятия почиталось за честь, обойти кого-то из близких родственников или друзей значило нанести сильную обиду, которая могла вылиться даже в кровную месть[57]. Но считалось неэтичным приглашать одновременно давних неприятелей, людей, враждовавших между собой: «*Ике дошманды бер табынға йыйма*» (Двух врагов за один стол не сажай) — гласит народная мудрость.



Угощение кумысом.
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

По приглашению отправлялись в гости по случаю свадьбы, имянаречения или какого-либо другого важного для семьи события. Необходимо было прибыть вовремя, без опоздания: «*Ашҡа килһәң, элек кил, үҙ ҡәҙереңде белеп кил*» (Уважая себя, в гости вовремя приходи). В то же время осуждались гости (кроме приезжих издалека), явившиеся задолго до начала угощения; про таких говорили: «*Алдан килгән урын өсөн*» (Пришел заранее ради места).

В гости не принято было являться с пустыми руками; в качестве гостинцев — *күстәнәс* привозили мясо (баранину, гусятину и др.), вяленую колбасу, масло, курут, кумыс, конфеты, печенье, пироги. Вообще, у башкир было принято обмениваться гостинцами по различным поводам, считалось, что *күстәнәс* приносит здоровье и тому, кто дает, и тому, кто принимает. Хотя шутливая башкирская примета и гласит, что гостям не следует угощаться собственными гостинцами: «Если гость поест свои гостинцы, его укусит собака хозяина»[58], в жизни это правило практически не соблюдалось.

Башкиры чаще гостили друг у друга в осенне-зимний период, связанный с заготовкой мяса на зиму (*һуғым*). Эти традиционные гостевания приурочивались к периоду более или менее свободному от хозяйственных забот. Родственные и приятельские визиты наносились как в пределах своей деревни, так и в более отдаленные места. Замужние дочери со своими семьями посещали родителей; родители — детей; иногда взрослых незамужних дочерей привозили погостить к родственникам в другую деревню на своего рода смотрины. Многолюдные праздники устраивались также и летом, когда поочередно в башкирских аулах и кочевках устраивались межродовые собрания — йыйыны и сабантуи.

День приезда гостей назначался заранее, его с нетерпением ждали. Гостей встречали у ворот дома или на подъезде к аулу (кочевке). Заранее, за несколько дней или даже недель, начинали готовиться к праздничному угощению: заготавливали в больших количествах молочные кушанья, резали скот, ставили медовку, делали кумыс или бузу. В день приезда гостей варили салму, бишбармак, пекли мучные блюда. На кочевье в теплые дни гостей принимали на лоне природы, устроив импровизированное застолье прямо на живописной поляне: «Вблизи княжеских терьм, на берегу реки, в медных котлах варят баранину для угощения народа, прибывшего на праздник из разных мест. Над аулом расстилается дым: там ласковые хозяйки стряпают кушанья, которыми станут потчевать своих гостей... Перед терьмою князя расстилают ковры, расставляют чашки, украшенные хитрой резьбою...»[59].



Группа башкир, пьющих кумыс у юрты.
Фото Д. И. Татаринова. 1908 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

Нормы общения в традиционном застольном этикете башкир предполагали проявление уважения друг к другу и почитание старших. По правилам этикета, мужчин и женщин рассаживали отдельно; иногда в разных комнатах (или даже домах), но чаще для женщин организовывалось угощение за занавесью — *шаршау*. Мужские застолья оформлялись более торжественно, женщины, особенно при посторонних, публично не трапезничали. Этот факт находит подтверждение в этнографической литературе прошлых столетий: «В увеселениях имели участие одни Башкирцы; а Башкиркам в веселых пиршествах, особливо при приезжих людях, быть не дозволяется...»[60]. При рассаживании гостей как в мужском, так и в женском кругу соблюдались определенные правила. Почетные места во главе застолья предназначались мулле и аксакалам, далее учитывались социальный статус, старшинство, родственная принадлежность приглашенных; наименее престижные места, как уже отмечалось, находились возле дверей. При равных основаниях предпочтение отдавалось тому, кто приехал из более отдаленного места; говорилось, что у него «дорога старше» — *юлы оло*[61]. Непринужденного общения между половозрастными группами гостей обычно не наблюдалось, но некоторые формы контактов все же могли иметь место, например, между старшими и младшими мужскими «столами»; пожилые мужчины могли почтить своим вниманием женское общество и т. д.

По традиции, как и во время повседневных трапез, гости садились, сложив ноги «по-турецки», для удобства опирались на подушки. Позволялось садиться на колени или на одну ногу (обычно левую). Расположившиеся на краю нар и на скамейках могли сидеть, опустив ноги[62]. Вот как описывает праздничное застолье в XIX в. П. С. Назаров: «Когда мясо сварится, пол в кибитке устилается кошмами, для гостей кладутся подушки, каждому по одной, а наиболее почетным — две. Сначала все сидят



Чаепитие башкир возле шалашей, покрытых дранцей.
Фото Д. И. Татаринова, 1908 г. Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

поодаль от центра, куда подадут махан и где разостлана скатерть... Гости, совершив краткую молитву, садятся в тесный круг...»[63].

Собравшимся предлагали вымыть руки, подходя к каждому с рукомойником (кумганом), медным тазом и полотенцем. Гостей обходили справа налево, причем сначала обслуживали наиболее почетных. Сигналом к началу праздничной трапезы служил призыв хозяина: попробов угощение, он обращался к гостям со словами: «*Хуш! Мин ауыҙ иттем!*» (Приступайте к трапезе, я отведал!). В этом обычае, имевшем место в традиционных культурах многих народов, по мнению исследователей, просматриваются отголоски древнего обычая, когда приготовивший пищу первым пробовал ее, демонстрируя, что она пригодна к употреблению, то есть не испорчена и на нее не наведена порча[64]. У башкир существовал и такой предохранительный обряд: во время свадебных и других торжественных трапез, прежде чем приступить к еде, брали крошку из предложенного блюда или капельку напитка и незаметно бросали в сторонку, чтобы нейтрализовать возможную порчу[65].



Мытье рук перед трапезой.
Фото Э. В. Мигрaновой

На протяжении всего застолья хозяин дома находился в хлопотах по обслуживанию гостей, следил за порядком и распоряжался сменой блюд. По этому поводу М. Баишев писал: «Сидят только гости, хозяева же все время угощения стоят на ногах, предупреждая малейшие желания гостей»[66]. По просьбе гостей хозяин мог присоединиться к трапезе, так как в народе считали, что «Еда вкусна в присутствии хозяина» (*Аш эйәһе менән татлы*); остальные домочадцы, в том числе старшие дети, помогали готовить и подносить кушанья.

Правила приема и угощения гостей встречаются в фольклорных произведениях. В башкирском эпосе «Кара-юрга» говорится:



Угощение кумысом.
Из материалов Общества по изучению Башкирии, 1920–1930-е гг.

Кушлак батыр сәләм бирер,	Кушлак-батыр гостя приветствует,
Кунағына урын бирер,	Гостю своему место предлагает,
Алдына һый-хөрмәт күйыр,	Ставит перед ним угощение,
Табак-табак күрҙәк күйыр,	Ставит мисками курдак*,
Күнәк-күнәк айран бирер,	Ведрами дает ему айран,
Кунак итер, хөрмәт итер,	Оказывает ему почтение, угощает его,
Кунактың йомошон көтөр...	Ждет, какую просьбу выскажет гость...[67]

Общественное мнение и служители культа отрицательно относились к употреблению алкоголя, но были благосклонны к традиционным слабоалкогольным напиткам — кумысу и бузе. Во время крупных праздничных трапез в мужском кругу специально выбирали человека (*көрәгәсе*), разливавшего напитки в деревянные чаши** и передававшего своему подручному (*аяҡсы*), который подносил их гостям. Желая благополучия и процветания хозяевам, гости, отведав кумыс, оставляли в чаше несколько капель, которые разбрызгивали по земле со словами: «*Тамсы булып һибелһен, үгеҙ булып һимерһен!*»[68] (Пускай каждая упавшая капля вернется упитанным бычком!). Обычно гости пили, передавая чашу по кругу. Получивший питье приподнимал чашу несколько вверх, как бы обращаясь ко Всевышнему, и благодарил его за дары. Подобная церемония описана С. Г. Рыбаковым, присутствовавшим на праздничном угощении в деревне Кабакушево Кубеляк-Телевской волости в 1897 г. «Стоявшие у кадок 4–5 человек разливали кумыс и мед (медовуху. — *Э. М.*) по чашкам и разносили гостям. Когда башкир подходил с чашей к гостю, он давал пить ему, держа ее ладонями обеих рук... Такую церемонию проделывали все присутствующие, и это служило выражением учтивости. Пили очень много, чашу за чашей»[69]. Распитие кумыса, бузы или медовухи часто сопровождалось песнями, например, такими:

Мәж(е)лестәр йыйып ултырыуҙар	Застолья людные —
Бабайҙарҙан ҡалған йола икән...	Традиция, предками завещанная...

* *Курдак (күрҙәк)* — жареное мясо.

** Считалось, что если напиток налить в железную посуду, то уйдет его благодать.



Угощение кумысом.
Из материалов Общества по изучению Башкирии, 1920–1930-е гг.

Эсеп ебәр һалғанын —
Ырызыкка яҙғанын.
Эсеп ебәрһәң һалғанын,
Баҫа йөрәк янғанын...

Буҙа затлы, буҙа татлы
Эсеп ебәр һин аны.
Эсеп ебәрһәң һин аны
Йәндәргә бар шифаһы[70].

Испей налитое,
В пищу тебе предназначенное.
Ведь коли выпьешь налитое,
Успокоится сердца томление...

Хороша буза, сладка,
Скорее выпей ты ее.
Ведь, как выпьешь ты бузу,
Целебную силу ощутишь ее*.

Из застольных песен особым колоритом выделялись частушки — такмаки.

Существовали и ответные подношения гостей, иногда также с песней, в которой выражалась симпатия и благодарность.

Хоҙайҙың рәхмәте булһын,
Был өйҙәр нур менән тулһын!
Был мәжлесте йыйғандарға
Һигеҙ ожмах насип булһын![71]

Пусть с вами будет
милость Всевышнего,
Пусть дом ваш радостью
и счастьем наполнится!
Пусть всем, кто собрал
это застолье,
Райское блаженство
предназначится!*

Медовуха была более крепким напитком, чем кумыс или буза, и пили ее в тепловатом состоянии. И. И. Лепехин, побывавший на башкирской пирушке, так отзывался об этом напитке: «С башкирской стороны первый напиток составлял мед, который от кислости неприобвыкшим вязал рот, а им слаще патоки казался»[72]. По наблюдениям очевидцев, хмельное действие медовухи проявлялось уже после двух-трех стаканов, «незнакомые с этим напитком очень скоро обессиливают в членах и, совершенно владея здравым смыслом, не могут встать с места, а сами башкиры пьют его много, но на них он не производит такого действия»[73]. Под влиянием хмельных напитков участники трапезы делались шумными и смелыми, начинали петь песни, играть на музыкальных инструментах (чебызге, курае), танцевать,

* Перевод автора.

подражать «крику как зверей, так и разных и птиц, и так удачливо, что с трудностию разпознать можно было крик настоящей птицы от Башкирскаго», — делится впечатлениями И. И. Лепехин[74]. Однако даже после пирушки у башкир не слышно было «никаких между ними раздоров»[75].

Ассортимент праздничного стола зависел от социального статуса хозяев, их богатства, а также варьировался по районам, но угощение всегда было обильным и разнообразным и обязательно включало мясные блюда. Порядок подачи кушаний во время праздничных трапез мог различаться у локально-этнических групп башкир, но обычно соблюдалось правило подачи блюд, начиная с более престижных.

На юге и юго-востоке после совместного питья кумыса выносили мясо, сложив его горкой на большом подносе. Такая форма подачи мяса являлась демонстрацией щедрости и выражала идею изобилия. Согласно башкирскому фольклору, баранья туша, предназначенная для гостевого угощения, делилась на 31 (32) часть, или долю (*өлөш*), которые распределялись между гостями (*ит өлөшләү*).

Ете — бейек арҡа,	Верхнюю часть хребта — на семь частей,
Ете — тәпәшәк арҡа,	Нижнюю часть хребта — на семь частей,
Муйыны — етегә,	Шею — на семь долей,
Һигеҙгүҙе — өскә,	Крестец — на три доли,
Ҡойроҡ йәбешкән ере — бер өлөш,	Хвостик — одна часть,
Янбаш — ике өлөш,	Из бедра — две доли,
Урта елек — ике өлөш,	Плечевую кость — на две части,
Икенсе елек — ике өлөш[76].	Другую кость — также на две части*.

Распределял мясо обычно сам хозяин или перепоручал эту почетную миссию одному из пожилых уважаемых гостей. Лучшие куски мяса выделялись людям, пользующимся бóльшим авторитетом. Гостей было принято угощать, не срезая мясо с костей, поскольку наличие кости символизировало обеспеченность и богатство скотом. Имеются данные о том, что женщина-гостья при угощении мясом съедала свою долю, прислонившись спиной к хозяйской печи, произнося при этом пожелания хорошего приплода скота, желая здоровья всем членам семьи или напевая такмаки[77].

У башкир особенно ценились ребра (*ҡабырға*), грудинка (*түш, түш ите*), бедренные кости (*янбаш, бот һөйәге*), филе (*билдәмә*), голова барана (*баш*), крестцовая часть туши (*оса һөйәге*), жирные кишки (*эсәк, ҡарта*), печень (*бауыр*), язык (*тел*) и др. Длинные ребра, кроме батыров-победителей, вручались главным сватам или другим почетным гостям; грудинку также преподносили уважаемым членам общества[78]. В ряде мест грудинку или часть задней части туши на свадьбе подавали дяде невесты (мужу старшей сестры матери невесты — *еҙнә*), за это он должен был пригласить молодых к себе на угощение и одарить их скотом[79]. Грудинка иногда считалась женской долей, поэтому ее вручали теткам и сестрам невесты, а также сватьям (*ҡоҙаса*) — родственницам со стороны жениха. Голову барана на свадьбу, как правило, не выставляли[80], обычно ее сохраняли для угощения аксакалов и муллы во время традиционной ритуальной трапезы — *баш ите ашау* или готовили для специальных, в том числе поминальных, трапез[81]. Согласно фольклору, «опаленная баранья голова и часть зажаренной грудинки» подносились с выражением почестей хану[82].

* Перевод автора.

В традициях угощения мясом во время общественных трапез у башкир, как и у других скотоводческих народов, находили отражение взаимоотношения между хозяевами и гостями. В обязанности хозяина или человека, ответственного за разделку и распределение мяса, входило умение подчеркнуть статус и положение того или иного гостя. Степень престижности частей туши является показательным этномаркирующим признаком. В правилах распределения мяса во время общественных трапез наиболее



Разрезание баранины перед трапезой.
Фото Э. В. Мигрaновой

ярко отражались традиционные обычаи скотоводов. Изучение этнографической литературы по тюрко-монгольским народам наводит на мысль, что почти у всех народов, даже внутри одного этноса, существовали различия в определении степени престижности частей туши животного.

Так, казахи более всего ценили голову (*бас*), которая в первую очередь предназначалась мулле и старикам-аксакалам[83]; подвздошную (тазовую) кость (*жанбас*, *жамбас*) они относили к «доле отцов»; лопатку (*жаурын*) также считали престижным мясным угощением. Грудинку (*тос*, *төс*) обычно подавали дочери, жене[84] или молодому зятю, признавая за ним новый социальный статус; жених после угощения грудинкой мог отзываться о своей невесте как о законной жене[85].

Северные киргизы на первое место ставили голову, а затем уже крестец (*уча*); южные, напротив, высоко оценивали заднюю часть, голова у них почетом не пользовалась[86]; грудинку киргизы гостям не подавали[87]. Довольно высоко у всех групп киргизов оценивались бедренные (*жамбаш*), берцовые кости (*жото жилик*), ребра (*кабырга*)[88].

У алтайцев традиционно самыми престижными считались куски из спины и хвоста (*иča*), грудинка (*töč*); однако раньше, по мнению Л. П. Потапова, в обрядовых жертвоприношениях и гостевых трапезах, например, на свадьбе, не только грудинка, но и голова (*baš*) подавались наиболее почетным гостям[89]. Грудинку алтайцы традиционно подносили женщинам, которые заплетали волосы невесте на свадьбе[90].

У тувинцев очень престижной осмысливалась грудинка (*төш*), крестец (*ужа*, *уча*), лопатка (*чарын*)[91]. Родители тувинской невесты на первом этапе сватовства посылали грудинку родителям жениха[92]; а жених на свадьбу был обязан привезти несколько *уча*[93].

У основной части монголов почетными частями туши являлись ребра (*өндөр*); у халха-монголов в рейтинге престижности наряду с ребрами, грудинкой и лопаткой высоко стояла задняя часть — крестец[94]. Монголы кусочками из спины и хвоста часто угощали людей среднего звания или женщин; крестец привозили взрослые дети, приезжая к родителям. Грудинка у них также относилась к женскому кушанью[95]; но в то же время эту часть монголы в числе прочих продуктов приносили в жертву огню; у халха-монголов с грудинкой была связана и игра *овчуу уралдулах* (скачки взапуски с грудинкой), которая устраивалась в день приезда невесты в стойбище жениха[96]. Плечевые кости (*чөмөг, атхаал*) монголы готовили для угощения сватов; молодым женщинам преподносили и часть задней или передней ляжки; лопатку не могла есть женщина младше 50 лет, хотя ею иногда угощали почетную гостью. Гостям невысокого ранга и чужеродцам подавали локтевые кости[97].

Калмыки на первое место ставили голову, затем лопатку; мужчинам в летах подавали большие берцовые, тазовые и лучевые кости; пожилым женщинам — бедренные кости и грудинку[98].

У бурят главными угощениями считались голова животного (*төөлэй*), крестец (*ууса*), лопатка (*дала*), бедренная кость (*можо сэмэгэн*), два нижних больших ребра (*ундэр хабярьга*), плечевая кость (*адхаал*). Мужчин угощали в основном верхней (передней), а женщин — задней частью туши, крестец часто подавался сватье[99]. Грудинку (*убсуун, убсуу*) подавали нойонам или служителям культа (ламам). У многих групп бурят голова жертвенной кобылы (или жеребенка), помещенная на белый войлок и ориентированная мордой на юг, входила в комплекс ритуальных предметов обряда поклонения невесты родовым божествам жениха[100].

Таким образом, можно отметить, что у тюрко-монгольских скотоводческих народов имеется определенное сходство в осмыслении престижности частей туши. К безусловно почетным относятся ребра, грудинка, затем лопатка и задние ляжки; что касается крестцовой части животного (барана), то в литературе существует мнение, что крестец (*оса* — у башкир; *ужа, уча* — у тувинцев; *уча* — у киргизов, хакасов; *уджа* — у туркмен; *ууса* — у бурят; *ууц* — у монголов) как более престижная часть туши осмысливалась тюрко-монгольскими народами восточных регионов: на Алтае, в Семиречье, Монголии (в археологических памятниках в качестве сопроводительной пищи находят хвостовые позвонки). У них долгое время сохранялись сложные обрядовые действия, связанные с распределением именно этой части туши[101]; хакасы и тувинцы заднюю часть туши вместе с курдюком подавали самому уважаемому гостю, однако обязательно отрезали кончик курдюка, дабы счастье не покинуло их дом[102]. У саянских тюрков курдюк — *уча* считался самым почетным блюдом (с радостной смысловой нагрузкой. — *Э. М.*) и преподносился во время любого застолья, кроме похорон[103]. В то же время у некоторых других в прошлом кочевых народов (например, части монголов, киргизов и алтайцев, а также казахов, башкир) более почетной, чем крестец, являлась голова.

У башкир выделенный во время трапезы кусок мяса — *өлөш* поступал в распоряжение гостя. По желанию он мог его съесть или унести домой, но чаще гости, отведав мясо, по правилам этикета, наиболее лакомыми кусками угощали своих соседей по застолью. «Верхом невежества было бы, если бы гость прямо начал есть: он должен был сперва дать по кусочку двум рядом с ним сидящим, а затем следующим двум, то же самое повторялось с другим лакомым куском — печенью с жиром»[104]. У башкир существовал старинный обычай угощать друг друга в знак особого уважения лучшими кусочками

мяса или бишбармака с ладони — *һоғондороу*. В начале трапезы хозяин или самый уважаемый гость проделывал эту процедуру со всеми присутствующими. Затем каждый по желанию мог угощать кого угодно, демонстрируя свое расположение. Вот как описывает ощущение от подобного обхождения В. Зефиров, побывавший в середине XIX в. у башкир: «...что за приятность, что за вкус; а особенно, когда хозяин, искрошив баранину мелко-мелко и желая выказать свое доброхотство и любовь к гостю, зачерпнет своей пятерней из чашки баранины и поднесет к его рту, — так я уж и не знаю, как выразить это наслаждение, — оно выше всякого понятия»[105].

Во время праздничной трапезы гости обменивались любезностями, произносили благопожелания хозяевам, обсуждали повод, по которому они собрались для коллективной еды. Иногда поступало предложение спеть песню, послушать музыкантов или сплясать. Младшие за столом преимущественно молчали, хотя могли присоединиться к беседе по просьбе старших. Гостевые трапезы баев часто напоминали театральное действие, участниками которого, с одной стороны, были «актеры» — хозяин и гости, с другой — «зрители» из числа домашней челяди и неприглашенных, но любопытствующих сельчан. По наблюдению П. С. Назарова, «если кто-нибудь уселся в круг из незваных гостей, то у него берется нож и возвращается с воткнутым на нем куском мяса — это считается величайшим стыдом»[106]. Однако не возбранялось угощать и знакомых из числа тех, кто не принимал участие в трапезе: «время от времени кто-нибудь из пирующих подманивал пальцем своего знакомого... и тот, перегибаясь через тесное кольцо гостей, опирается на руки среди круга и при слове "сугун" открывает рот, куда ему втискивается горсть мяса»[107].

Угощение бишбармаком заканчивалось выносом бульона. Последовательность блюд служила основой ориентировки во времени праздничного застолья[108]. Когда после мяса гостям в небольших чашах подавали бульон с разведенным курутом или катыком, это означало, что прошла примерно половина трапезы (*һурпаһына еткән — уртаһына еткән*) или даже близилась к завершению ее основная часть. Иногда бульон давали каждому отдельно, но чаще его пили, так же как и кумыс, передавая чашу по кругу. По мере опустошения ее наполняли вновь. Обычай передавать сосуд с кушаньем или питьем по кругу был призван подчеркнуть единство коллектива, готовность каждого ее члена в случае необходимости оказать помощь другому. Совместное угощение выполняло важные нравственно ориентированные функции: отведав пищу во время общей трапезы, люди приобретали обязанности друг перед другом, между ними укреплялись дружеские отношения. В народе говорили: «*Бер көн тәғәм итһәң, кырҡ көн сәләм бир*» (Один раз угостившись, сорок дней приветствуй).

После бульона гости благодарили хозяев, благословляли еду (*ашҡа дога ҡылыу*), затем в трапезе наступал небольшой перерыв. Гостям вновь предлагали вымыть руки, начиная с наиболее почетных; им также принадлежало право первыми покинуть место трапезы. Застольные разговоры становились более непринужденными, гостям можно было расслабиться, поменять позу или даже прилечь.

Тем временем хозяева собирали чай. Так как окончание чаепития знаменовало конец застолья, хозяева не торопились, в противном случае у гостей могло сложиться впечатление, что их подгоняют, хотят поскорее выпроводить. Наконец через какое-то время вносили самовар, зажаренные или испеченные в масле лепешки, булочки, блины, печенье, подслащенный творог, сметану, масло, мед и другие сладости. В начале и в конце трапезы (а желающие на протяжении всего застолья) пили кумыс.

В некоторых юго-западных и центральных районах в начале застолья часто выносили мясной балеш. Так же как в южных и юго-восточных районах, здесь существовал обычай во время общественных трапез выделять гостям порции мяса (*өлөш*). Позднее вместе с мясом на блюдо стали выкладывать картофель, лук, морковь, капусту, зелень. После мяса гостям подавали мясной суп с тонко нарезанной лапшой и кусочками мяса, причем чем тоньше была нарезана лапша, тем выше оценивалось мастерство хозяйки. Иногда вместо супа или после него выносили сваренные в бульоне мясные пельмени. На стыке юго-западных и юго-восточных областей (Гафурийский, Ишимбайский районы) и на юге (Зианчуринский, Куюргазинский, Мелеузовский районы) после традиционного бишбармака гостей угощали супом с лапшой (*туҡмас*). Это был своего рода компромиссный вариант праздничного угощения, примиривший разнохарактерные традиции юго-восточных и юго-западных территорий[109]. После мясного угощения и небольшого перерыва гости также пили чай с выпечкой и сладостями.

Повсеместно существовал обычай «показа гостя» — *ҡунаҡ күрһәтеү*. Хозяин созывал родных и соседей для угощения и встречи с гостями, впервые прибывшими в аул, после чего односельчане по очереди приглашали приезжих к себе. Обычай устраивать прием в честь гостей (*ашҡа саҡырыу*) предоставлял местным жителям возможность пообщаться с приезжими более тесно и продемонстрировать им свое уважение и гостеприимство.

В XIX — начале XX в. в ритуале гостеприимства определенную роль начинает играть баня (*мунса*), которую хозяева специально затапливали для гостей. По выходе из бани их встречали чашами с кумысом, айраном или медовухой, предлагали испить напиток и с песнями сопровождали в дом[110].

Со всяческими почестями гостей принимали в течение трех дней: «*Ҡунаҡ ҡәҙере өс көн, дүртенсеһе — үҙ башына*»; «*Ҡунаҡ өс көн ҡунаҡ, дүртенсеһенә — муйнаҡ*» (Почет гостю три дня, на четвертый пусть пеняет на себя), — шутили в народе. По прошествии трех дней (иногда недели) гостей провожали домой. Если гости были вынуждены остаться дольше, то и они, и хозяева начинали чувствовать себя более непринужденно.

Проводы гостивших также были обставлены определенными церемониями: хозяин и все домочадцы, включая женщин и детей, выходили во двор и желали гостю удачной дороги и всяческих благ. Прощались словами: «*Һау булығыҙ!*», «*Хуш булығыҙ!*» (Будьте здоровы! До свидания!), «*Хәйерле юл!*», «*Юлығыҙ уңышлы булһын!*» (В добрый путь! Пусть Ваша дорога будет удачной!), «*Тағы ла килегеҙ!*» (Приходите (приезжайте) еще!), «*Иҫәнлектә-һаулыҡта (иҫән-һау) осрашайыҡ!*» (Встретимся вновь живыми и здоровыми!) и т. д. Гостям раздавали гостинцы из приготовленных кушаний (мясо, лепешки, кумыс); остатками пищи наделялись и «малые ребята, которые около пиршества с чашками шатались»[111].

Особо почетных гостей провожали до околицы деревни или за пределы кочевки. Известный исследователь башкирского быта Д. П. Никольский, по долгу службы не раз бывавший у башкир, отмечал: «Хозяин лучше сам желает остаться ни с чем, нежели гостей отпустить без награды»[112]. Гости благодарили хозяев:

Рәхмәт! Бик ныҡ һыйланығыҙ,	Спасибо за вкусное угощение!
Рәхмәт яҡты йөҙөгөҙгә,	Спасибо за теплый прием,

Рәхмәт яҡшы һүҙегеҙгә!	Спасибо за приветливость!
.....	.....
Ашығыҙға, һыйығыҙға,	За угощение и гостеприимство
Рәхмәт үҙегеҙгә![113]	Благодарим мы вас сердечно!* —

и приглашали их к себе с ответным визитом: «*Бөгөн һеҙҙә ҡунаҡ булдыҡ, иртәгә беҙгә килегеҙ*» (Сегодня мы гостили у вас, завтра милости просим к нам). По этому поводу в народе говорили: «*Ҡунаҡ ашы — ҡара ҡаршы*» (В ответ на угощение — угощение).

ПИЩА И ТРАПЕЗЫ В ОБРЯДАХ ЖИЗНЕННОГО ЦИКЛА

В этом разделе рассматриваются трапезы, приуроченные к важнейшим вехам в жизни человека: вступлению в брак; рождению ребенка; переходу «в иной мир» и некоторым другим**. Праздники могли быть однодневными или более продолжительными (например, свадьба) и включали в себя от одной до нескольких трапез. В застольях тесно переплетались социально-экономические, правовые, нравственно-этические, магические, игровые и другие аспекты. Изучение традиционной праздничной и обрядовой пищи способствует более полному пониманию сути обряда, его исторической эволюции, а также позволяет проследить этнокультурные связи различных этнических групп и народов.

ТРАПЕЗЫ В СВАДЕБНОЙ ОБРЯДНОСТИ

Весь ход свадебной обрядности у башкир сопровождался рядом трапез, которые по порядку проведения могут быть отнесены к досвадебным, свадебным и послесвадебным. Продуктам питания отводилась особая роль на всех этапах свадебной обрядности; в качестве обрядовых кушаний и символов могли выступать мясо, кумыс, молоко, масло, блины, баурсак, юаса, чак-чак, мед и др. Обильное угощение, по поверьям, должно было способствовать счастливой и благополучной жизни молодых.

Этнографические и фольклорные материалы свидетельствуют о бытовании у башкир помолвки детей в раннем детстве, в колыбели — *бишек туйы*. В башкирском эпосе «Кузыйкурпяс и Маянхылыу» Кусмяс-хан и Кусяр-хан, получив весть о рождении сына и дочери, объявили, что решили вступить в кумовство[114]. Обряд помолвки в колыбели происходил обычно в доме родителей девочки и сопровождался пиршеством и увеселениями. На этом торжестве среди гостей обычно присутствовали две супружеские пары в качестве посаженых отцов и матерей младенцев. В начале трапезы мать девочки подносила гостям кумыс или кислый мед[115]. Иногда подобная помолвка приурочивалась к обряду имянаречения[116]. Б. М. Юлуев, описывая обручение малолетних детей (примерно годовалого возраста), сообщал, что после согласования вопросов, связанных с калымом, родители жениха и невесты при свидетелях пили из одной чаши разведенный мед или кумыс — так называемый обряд *бата****. С того момента девочка становилась невестою, и ее уже не могли выдать за другого[117]. Однако отец невесты впоследствии мог откупиться от жениха, отдав скот, деньги и вещи в размере условленного калыма[118].

---

* Перевод автора.

** Вниманию читателя представлены обобщенные, собирательные варианты праздников и обрядов, по возможности полно рассмотрено практическое и ритуальное использование в них пищи и напитков. В реальной жизни организация и проведение праздничных и обрядовых трапез могли варьироваться в зависимости от местных особенностей, традиций, материального достатка и т. д.

*** *Бата* — молитва-напутствие, благословение родителей.

Сватовство в колыбели, сопровождавшееся праздничным угощением, издавна было известно и другим скотоводческим народам: казахам, киргизам (*бешик куда*), туркам (*бешик кертмеси*), бурятам (*худа оролсохо*)[119], монголам[120] и др. Однако обручение детей раннего возраста, распространенное среди зажиточных скотоводов, стремившихся упрочить имущественное и социальное положение, в XIX в. постепенно утрачивало свое значение.

Во время сватовства, проводившегося с участием уже подросших детей, мальчик должен был слегка укусить ухо своей нареченной (*колаҡ тешләтеү*)*. В ряде зауральских районов подобный обряд носил название *һырға туй* (свадьба сережек). Это празднество обычно приурочивалось к периоду начала полового созревания, когда мальчик мог вскочить на коня, а девочка начинала ходить по воду с коромыслом (примерно около 12 лет или несколько раньше)[121].

Исторические документы свидетельствуют, что на рубеже XIX—XX вв. башкиры женились примерно в 19—20 лет, девушек выдавали замуж в 16—17 лет (изредка просватывали 13—15-летних девочек). Несмотря на то что у башкир издавна существовала традиция, когда родители, уговорившись о калыме, могли поженить детей без их согласия, она не носила массового характера. Тем не менее в народе сохранилась пословица: *«Кыҙ кемгә бармаҫ ине, егет кемде алмаҫ ине, ҡалым малы булмаһа?»* (За кого бы не вышла девушка, кого бы не взял в жены парень, если бы не было выкупа?). По мнению Н. В. Бикбулатова, общественно-бытовой уклад традиционного башкирского общества предоставлял молодежи возможность встречаться, знакомиться, проводить вместе досуг, участвовать в массовых сборах и гуляниях[122] и, как следствие, подбирать себе пару на основе симпатии.

К родителям приглянувшейся девушки со стороны жениха засылались сваты (*димсе*, *яусы*). С этого момента начиналась череда предсвадебных обрядов, сопровождавшихся праздничными трапезами. Родители потенциальной невесты узнавали свата по посоху, который он держал в руке; по одежде (одна штанина его брюк была закатана), манере изъясняться (он иносказательно объяснял цель своего визита) и т. д. Если родители девушки были согласны отдать дочь замуж, сватов принимали как дорогих гостей и угощали. В работе М. Бурангулова имеется описание случаев, когда свататься отправлялся потенциальный жених со своей матерью. Исследователь пишет, что мать юноши подавала девушке чашу с кумысом, опустив на дно монету. Девушка должна была ее выпить из уважения к женщине. Когда жених ей не нравился, она возвращала чашу пустой. Выражая согласие на брак, она вновь наполняла ее кумысом. После этого начинались переговоры между родителями[123]. Однако Н. В. Бикбулатов, исследовавший традиционную свадебную обрядность башкир, подвергает сомнению приезд в качестве сватов юноши и его матери.

К досвадебным могут быть отнесены трапезы, проводившиеся в доме отца невесты, когда сваты и представители жениха приезжали, чтобы договориться о размере и сроках выплаты калыма**, времени проведения

* Семантика этого обычая сопоставима с распространенным у скотоводов обычаем помечать уши домашних животных клеймом (тавром) для закрепления права собственности.

** Размер калыма у башкир не был строго определен и зависел от достатка семьи. По данным И. Г. Георги (XVIII в.), калым за невесту составлял от 15 до 200 голов скота, причем «лошади, рогатый скот и овцы почти по ровному даются числу...» (1799. С. 100). В источнике XIX в. (Б. М. Юлуев, 1892) говорится, что выкуп за невесту состоял из лошадей, крупного и мелкого рогатого скота (от 5 до 20 голов), ситцевого занавеса, 3 рубашек, пары сапог, кашмау, платка и халата.

свадьбы, количестве гостей и др. В ряде районов это застолье носило название *таҫтамал сәйе* (*таҫтамал ҡотлау, тауар ҡотлау сәйе*) (чаепитие с полотенцами), поскольку в знак предстоящей свадьбы между брачующимися сторонами происходил обмен подарками, в том числе полотенцами — *таҫтамал*[124]. Родственники невесты, приезжая знакомиться с родней жениха, в качестве гостинцев привозили мясо, чай, сахар, мед и другие продукты.

Впоследствии родители жениха и невесты по отдельности устраивали сборы для представителей своих сторон — *кәңәш туй* (*кәңәш ашы* (*һурпаһы*)), на которые приглашались наиболее близкие родственники[125]. Их целью было не только угощение, но и обсуждение проблем и расходов, связанных с предстоящей свадьбой.

Праздничным угощением на протяжении двух-трех дней сопровождался прием группы молодых родственников невесты, приехавших к жениху, чтобы забрать скот*, обещанный в качестве калыма за невесту (*мал алыу, туй малын алыу, мал алырға барыу, ҡоҙалыҡ*). По материалам Н. В. Бикбулатова, приезжали на лошадях, навьюченных дорожными сумками с гостинцами и подарками, предназначенными родственникам жениха; перед отъездом сумки наполнялись ответными подарками[126]. Имеются данные, что в некоторых южных районах к приезду родственников невесты готовили кулламу с добавлением конской колбасы (*ҡаҙы*), курдючного сала (*оса майы*) и верблюжьего горба (*дөйә үркәсе*)[127]. Во время трапезы, приуроченной к забиранию скота, исполнялись песни, восхваляющие щедрость хозяина, высказывались пожелания благополучия его роду. Но если свадебная скотина была худая, хозяина ждали насмешливые такмаки[128]. Когда калымный скот доставлялся доверенными жениха, особых церемоний и торжеств обычно не проводилось[129].

Угощение сватов курдючным салом и печенью было принято и у других скотоводов. У казахов, киргизов и некоторых других народов[130] на сватовстве при утверждении свадебного сговора обязательным было вкушение обеими сторонами блюда *куйры(у)к бауыр*, состоящего из кусков курдючного сала и бараньей печени, сдобренных кислым молоком. Совместное употребление печени символизировало установление близких отношений между родами**; сало олицетворяло скот, имеющий важное для скотоводов значение[131]. Угощением этим ритуальным блюдом завершалось сватовство у казахов, оно имело определенный юридический подтекст[132].

Молодые башкирки — подруги невесты перед свадьбой устраивали девичник, где угощались, пели песни, наряжали невесту и давали ей напутствия. Подобное застолье для парней мог организовать и жених.

Сама свадьба у башкир традиционно проводилась в два этапа: сначала на стороне невесты — *туй****, затем, спустя какое-то время (по договоренности), на стороне жениха — *ҡалын туй*.

---

* Обряд был распространен в Приуралье, горных и зауральских районах; иногда родственники невесты забирали скот во время ответной свадебной трапезы в доме жениха.

** Словом «печень» у различных народов обозначался кровный родственник (*бауыр* — у башкир, казахов, каракалпаков, *боор* — у киргизов, *багыр* — у туркмен и т. д.).

*** Башкирский термин *туй* (от глагола *туйҙырыу* — накормить, насытить) применяется как для обозначения собственно свадьбы, бракосочетания, так и других важнейших обрядов жизненного цикла: рождения ребенка (*бәпәй туйы*), имянаречения (*исем туйы*), смерти (*үлем туйы*). Слово *туй* употребляется и в значении «пир», «праздник» (например, *һабантуй* — сабантуй, праздник плуга, *ҡарғатуй* — воронье (грачиное) пиршество и др.). В названиях праздников термин *туй* иногда заменяется термином *бутҡа* (каша) — *ҡарға бутҡаһы* (воронья (грачиная) каша и др.) или *сәй* (чай) — *кәкүк сәйе* (чаепитие в честь кукушек). Это свидетельствует о том, что в различных праздниках и обрядах башкир значительная роль отводилась пище и трапезам.

Главная свадьба (на стороне невесты) проводилась после уплаты всего калыма (*ҡалым*, *ҡалын*) или большей его части. Жених должен был предоставить родителям невесты определенную сумму денег (*өҫтәл аҡсаһы*) для покрытия расходов, связанных с организацией свадебных торжеств. Матери невесты преподносилась шуба (чаще лисья) — *инә тун* (*баҫа тун*, *төлкө тун*) — в знак символической благодарности за «молоко матери» (*һөт хаҡы*); подарки предназначались и другим членам семьи невесты. Самой девушке дарились вещи для свадебного наряда (платье или ткань на платье, обувь, украшения и т. д.), дополнительно жених должен был обеспечить девушку имуществом или денежными средствами — *мәһәр*, переходящими в собственность жены в случае развода по инициативе мужа или в случае его смерти. На свадьбу в дом невесты родные жениха на специальной телеге (*аш арба*), а зимой на санях (*аш сана*) привозили гостинцы — *кейәү ашы* (*кейәү һандығы*), а также пригоняли скот, предназначенный для приготовления свадебных мясных блюд.

Раньше у башкир-скотоводов свадьбы, как и другие масштабные торжества (майданы, йыйыны), чаще проводились летом. Упоминания об этом содержатся в работах XVIII в. Так, И. И. Лепехин отмечал, что «у Башкирцов отменныя пирования отправляются тогда, когда их кумыс в совершенном бывает довольствии»[133]. По мере того как скотоводство теряло преобладающее значение, проведение свадеб все чаще стало приурочиваться к осенне-зимнему периоду. Д. П. Никольский, изучавший быт башкир в конце XIX в., утверждал, что «браки чаще бывают зимою, в это время у башкир есть и деньги, и хлеб, да и работ меньше. Летом реже свадьбы бывают...»[134]. Времена года характеризовались в пословицах: «*Яҙғыһын — ҡыҫыҡ тамаҡ, көҙөн — туй тамаҡ*» (Весной — узкое горло, осенью — свадебное горло). Только для зажиточных семей не имело значения, когда проводить свадьбу; в народе сохранилась поговорка: «Байские свадьбы весной проходят». По подсчетам Д. П. Никольского, во второй половине XIX в. более 70 % свадеб приходилось на осень, зиму и начало весны[135]. По мусульманским предписаниям, бракосочетание не должно было проводиться лишь во втором месяце мусульманского лунного года (*сәфәр айы*).

В назначенный день, ожидая приезда гостей со стороны жениха, молодые мужчины из деревни невесты, взяв кушанья и напитки (медовуху, кумыс, вареное мясо, хлеб), выходили за околицу деревни или за пределы кочевки. Они встречали гостей на подходе и, остановив их, угощали на лоне природы. Обряд выпивания хмельной чаши с опущенной в нее монетой проводился в честь невесты и носил название *килен аяғы эсеү*. Чашу пили, передавая по кругу, а памятная монета доставалась тому, кто последним допивал напиток; за это он должен был одарить невесту подарком.

У юго-восточных башкир во время встречи сватов имел место обряд *ҡот алыу* (*ҡот сабыу*, *һебә сабыу*), смысл которого заключался в том, чтобы предоставить гостям со стороны жениха возможность догнать и отобрать у местных джигитов *ҡот* — символ счастья и благополучия — отрез красной ткани или платок (*ялауыс*) с завязанной на одном конце серебряной монетой, намотанный на руку выше локтя одного из встречающих. На протяжении свадебных торжеств обряды, ориентированные на удержание счастья — *ҡот*, повторялись периодически, в том числе с использованием пищевых продуктов.

По прибытии в дом невесты в честь гостей устраивали небольшую трапезу (*төүге аш*), главным образом чаепитие, после чего *төп ҡоҙа* (корен-

ной сват) распределял гостей по домам родственников, оставив в своем доме главных сватов (*ҡоҙалар*) — отца и мать жениха[136].

Для жениха и невесты отводилось отдельное помещение, куда одна из родственниц (жена брата или дяди невесты) приносила угощения. Но сначала жених подвергался различного рода испытаниям: он должен был найти спрятанную невесту, затем совершить обряд *йыртыш йыртыу* — одним движением разорвать кусок материи, отделяющий его от невесты.

К вечеру или на следующий день гости приглашались в дом родителей невесты на основное свадебное торжество — *туй*. Раньше молодые в этом пиршестве участия не принимали. Иногда к этому моменту приурочивалось юридическое и религиозное оформление брака (*никах**, *никах уҡытыу*, *ижап(б)-ҡабул уҡытыу*); в некоторых случаях обряд бракосочетания с участием муллы проводился заранее.

Во время обряда *никах* место, приготовленное для трапезы — *табын*, застилалось коврами, поверх них — специальным большим полотенцем (*таҫтамал*). Мулла при свидетелях — *шаһит* обращался к отцу невесты со словами: «Отдал ли ты по доброй воле свою дочь (называлось имя) в законные жены (*хәләл ефетлеккә*) сыну такого-то такому-то?» (назывались имена); на что тот отвечал: «Отдал» (*бирҙем*). Затем мулла спрашивал у отца жениха: «Взял ли он в законные жены сыну такому-то дочь такого-то по имени такую-то?», на что должен был последовать ответ: «Да, взял!»[137].

После прочтения молитвы мулла подавал матери невесты чашу, наполненную кумысом или сладким шербетом, изготовленным из меда, привезенного зятем (*никах һыуы*). Шербетом обрызгивали всех присутствующих[138]. По словам информаторов из юго-западных районов (Альшеевский, Давлекановский), во время обряда бракосочетания гости по очереди пили шербет, произнося различные пожелания молодым. *Никах һыуы* (или кумыс) из одной чаши перед первой брачной ночью молодым подавала *еңгә*[139].

Если свадьба проводилась летом на кочевке, то трапеза организовывалась на свежем воздухе. Наиболее обильным угощением и особой зрелищностью отличались байские свадьбы. В эпосе «Кусяк-бий» описывается такой случай: «Целый месяц продолжался пир горой, / Весь народ на этой свадьбе пировал, / На майдане силой мерились борцы... / Состязались родовые скакуны...»[140]. Зажиточные башкиры могли себе позволить проведение всех установленных обычаем традиционных свадебных обрядов. Про такие свадебные трапезы в народе говорили, что они проводятся не ради насыщения, а ради развлечения (*туй ашы — туйымлыҡ өсөн түгел, күңеллелек өсөн*).



Деревянный резной бочонок для медовухи или кумыса.
Рис. В. М. Шутовой

На юге, юго-востоке и кое-где на юго-западе сначала выносили бочонок (*көрәгә, тәпән*) со свадебным напитком (медовухой, кумысом или бузой), привезенным со стороны жениха. Раздавались возгласы: «*Котло көрәгә, бәрәкәтле көрәгә!*» (Благословенный бочонок!) или исполнялись куплеты:

— Һай!	— Хай!
Көрәгә килә, көрәгә килә!	Бочонок несут, бочонок выносят!
Көрәгәләр тулы бал килә![141]	Бочонки, наполненные медовухой, выносят!

* Традиционный мусульманский обряд бракосочетания — *никах* совершался у башкир только при достижении совершеннолетия; он включал как религиозное, так и юридическое оформление брака. Если возраст новобрачных (моложе 17 лет) не позволял юридически закрепить брак, то ограничивались религиозной формулой-молитвой *ижаб-ҡабул* («отдал-взял»), что, по существу, давало право на проведение свадьбы, но в дальнейшем все равно требовалось юридическое оформление брака.

Сосуд был покрыт белым покрывалом или шалью, его ставили на шкуру или тулуп. Среди гостей начиналось соревнование за право открыть бочонок (*көрәгә асыу*). Обычно этой чести удостаивался один из уважаемых родственников-мужчин со стороны невесты; при этом он забирал себе покрывало и одаривал молодых скотом. Первую, самую почетную, чашу (*кәсә, туҫтаҡ, аяҡ*) подавали главному свату; выпив напиток, он возвращал чашу, положив в нее монету[142]. Угощение сопровождалось застольными песнями:

Тәпәндәге ҡымыҙ бигерәк тәмле,
Нисәу икән һауған бейәкәйе?
Уйнап ҡына көлөп, ай эсәйек,
Риза булһын һалған эйәкәйе.

Ох, хорош же кумыс, крепок,
Сколько же кобыл сдоено?
Выпьем его в веселье и радости,
Пусть отрадно будет хозяину[143].

Свадебная трапеза проходила по привычному сценарию гостевой трапезы. В южных и юго-восточных районах гостей угощали традиционным бишбармаком, заправленным курутом бульоном, кумысом, медовухой; к чаю подавали баурсак, пироги, молочные кушанья и различные сладости. В богатых семьях к свадьбе заготавливали конские колбасы — *ҡаҙы*, иной раз толщиной с руку взрослого мужчины и такой длины, что их можно было обернуть вокруг пояса[144].

У южных и юго-западных башкир существовала традиция, согласно которой невеста с помощью женщин-родственниц готовила праздничный чак-чак, который, накрыв красивым полотенцем, выносили гостям. Родители жениха и приезжие гости выкупали право открыть блюдо, чтобы оценить мастерство девушки[145]. Редкое свадебное застолье обходилось здесь без мясного балеша. На юго-западе вошло в традицию готовить к этому торжественному событию мясной суп с тонкой длинной лапшой и кусочками мяса или мясной бульон с маленькими пельменями (*кейәү билмәне*). Свадебный стол разнообразила праздничная выпечка; особым вкусом выделялся многослойный пирог — губадия.



Свадебное угощение.
Фото Т. К. Суриной

Гости, приглашенные на свадебное торжество, считали своим долгом принести какое-либо угощение. В Бурзянском и ряде других горных районов гостинцы складывались в меховой мешок (*кәшен, сәрмә*), украшенный аппликацией и вышивкой. Во время трапезы кушанья вынимали для угощения, демонстрируя гостям содержимое мешка. В некоторых юго-западных и центральных районах в качестве гостинцев приносили домашних птиц (символично было преподнесение пары вареных гусей)[146]; их подавали одновременно с основным мясным угощением или к чаю. Существовала пословица: «*Туйға барһаң, туйып бар, һимеҙ ҡаҙың һуйып бар*» (Прежде чем идти на свадьбу, сначала поешь, да на гостинец жирного гуся зарежь). В некоторых горно-лесных юго-восточных районах, напротив, существовал запрет на употребление мяса птицы во время свадьбы. Старожилы Бурзянского района говорили: «*Туй ваҡытында ҡош-ҡорт итен ашарға ярамай*» (Во время свадебного застолья нельзя употреблять птичье мясо)[147]. Возможно, это было связано с местным обычаем готовить мясо птицы к поминальной трапезе.

Некоторые свадебные трапезы выделялись особым колоритом и набором кушаний.

Утром второго дня в доме старшего брата или дяди невесты устраивали *кейәү сәйе* (жениховское чаепитие). Оно могло совпадать с утренним чаепитием с блинами после брачной ночи. Перед чаепитием для молодых топили баню, в которую вместе со старшей снохой (*оло еңгә*) сначала от-

правлялась невеста. *Оло еңгә* угощала невесту медовым шербетом, с благими пожеланиями брызгала напиток на раскаленные камни[148]. Затем в баню отправлялся жених. Попарившись, он привязывал в бане к гвоздю матицы полотенце, на подоконнике или на лавке оставлял деньги. Сноха, готовившая баню, эти подарки забирала себе и приглашала молодых на угощение. Жениха, выходившего из бани, встречали около дома с прохладительными напитками. В некоторых районах имел место обычай подавать жениху слоеную лепешку (*ҡатлама*), которую он, надкусив, не оглядываясь, бросал через плечо в сторону бани. Лепешку старались поймать неженатые парни, так как существовало поверье, что тот, кто окажется более ловким, женится в ближайшее время[149].

Использование у башкир в этом обряде лепешки, несомненно, более позднее явление, поскольку у скотоводческих народов (казахов, алтайцев и др.) существовали аналогичные состязания за право обладания костью забитого на свадьбу скота. У саянских тюрков посаженая мать бросала мосол (кость голени) через дымоход или двери юрты в сторону восхода. Среди ждавших у порога парней начиналось состязание за право обладания ею; считалось, что победивший вскоре удачно женится[150]. У алтайцев поймавший кость делился мясом с этой кости с соперниками по игре или возвращал мосол за определенный выкуп спиртного (*тажуура араки*). Было желательно, чтобы кость поймал человек из одного с женихом рода[151].

У башкир на *кейәү сәйе* приглашались также молодые снохи и подруги невесты. В качестве угощения выставлялись гостинцы, привезенные родней жениха (или приобретенные на его деньги), и кушанья (баурсак, чак-чак, каша, масло, мед, пироги, вареное мясо и др.), приготовленные родственницами невесты. Главным блюдом во время застолья были свежеиспеченные блины, поэтому чаепитие иногда носило название *кейәү ҡоймағы* (блины жениха).

Во время чаепития жених, угостившись блинами с чаем, в знак благодарности дарил снохам, родственницам и подругам невесты деньги и подарки. Но в том случае, если невеста оказывалась не девственницей, жених в ярости прокусывал середину блина, демонстрируя отказ от женитьбы[152]. Подобный обычай присутствовал в традиционной свадебной обрядности многих народов, в том числе земледельцев Урало-Поволжья. Так, например, у русских блины испокон веков имели ярко выраженную эротическую семантику[153] и символизировали публичное признание «честности» девушки[154].

Чаепитие по случаю раздачи подарков, привезенных сватами, — *йыуаса сәйе* (*күстәнәс сәйе*), проводилось обычно в начале второго дня свадебного торжества (как на стороне невесты, так и на стороне жениха). Первоначально обряд *йыуаса* проводился только на стороне невесты и был связан с выкупом за невесту. Этот обряд был призван продемонстрировать щедрость жениха и выступить своеобразным гарантом будущего благополучия молодой женщины.

В некоторых случаях чаепитие *йыуаса сәйе* являлось расширенным вариантом чаепития *кейәү сәйе* (при проведении на стороне невесты) или *килен сәйе* (на стороне жениха); но чаще эти застолья организовывались параллельно: *кейәү сәйе* (или *килен сәйе*) — для новобрачных и их друзей, а *йыуаса сәйе* — для представителей старшего поколения. Эти чаепития проходили более непринужденно, чем *туй*, хотя они также были обставлены некоторыми церемониями. Во время этих трапез происходил обмен подарками между хозяевами и гостями, в качестве подарков преподносились платки, рубахи, нагрудники, полотенца, нитки, отрезы на платья

и т. д. На угощении могли присутствовать и некоторые мужчины — прежде всего, отцы жениха и невесты. Кульминацией трапезы являлся вынос сундука (*йыуаса һандығы*) с привезенными сватами кушаньями. Сундук был накрыт большой шалью или покрывалом. В набор гостинцев, также называемый *йыуаса*, включался мед, кумыс, вяленое мясо или тушки гусей, медовуха, масло, чай, сахар, конфеты, баурсак, чак-чак, мелкие булочки, ромбовидное печенье-юаса (*йыуаса*) и другие мучные изделия. Н. В. Бикбулатов обращает внимание на то, что на юге и юго-востоке Башкортостана кушанье *йыуаса* раньше не имело широкого распространения, но повсеместно существовал обряд с одноименным названием[155]. Приготовление ромбовидной юасы к свадьбе представляется не случайным, поскольку ромб у многих народов издавна символизировал плодородие и особую животворящую силу[156].

В ряде районов во время чаепития *йыуаса* проводился обряд *сәрмә* ҡағыу*. Участники застолья состязались за право открытия подарков. Обычно побеждала одна из близких родственниц принимающей стороны (*ҡоҙаса*), она забирала себе покрывало, которым были накрыты подарки, одаривая невесту скотом. Открыв сундук, женщина вынимала из него полотняный или меховой мешок с гостинцами и, взвалив его на плечо, танцевала, напевая такмаки:

Беҙҙең ҡоҙа хәлле икән,
Йыуасаһы баллы икән.
Ышанмаһаң, ашап ҡара,
Шәкәрҙән дә тәмле икән.

Богат, видимо, наш сват,
Юаса его медовая.
Если не веришь, поешь,
Слаще сахара она.

Ҡоҙа килгән яҙ ғына,
Килгән йерс һаҙ ғына,
Күргән көнө ауыр микән —
Йыуасаһы аҙ ғына[157].

Сват приехал весною,
Дорога его — болото,
Нелегка его житуха,
Юаса его не богата.

Тоҡтоң ауыҙын асайыҡ,
Йыуасаһын алайыҡ,
Ҡоҙағыйҙың күңеле булһын,
Бөтөргәнсе ашайыҡ[158].

Развяжем мешочек,
Достанем гостинцы,
Пусть сватья будет довольна,
Съедим без остатка юасу.

В такмаках, с одной стороны, указывалось на умение, трудолюбие и щедрость сватов, с другой — присутствовали сатирические шутливые мотивы, высмеивающие приезжих гостей. Такой юмор был направлен на то, чтобы противостоять возможному сглазу. При исполнении песен, частушек и плясок гостей осыпали конфетами, баурсаком, измельченным сухим курутом или мелкими монетами. Применение продуктов питания в обрядовом осыпании молодоженов, сватов и гостей с пожеланиями здоровья и благополучия (побудительная, протрептическая магия) имело место и у других тюркских, монгольских и славянских народов. Вместо зерна (или вместе с зерном) использовались орехи, мелкие деньги, соль, хлебные изделия, конфеты, привезенная из святых мест вода и пр. По мнению исследователей, осыпание жениха, невесты и участников свадебного обряда происходило на условных «переходах»: во дворе, при входе во двор, на пороге дома[159].

Женщина, исполняющая танец, легонько ударяла мешочком с гостинцами кого-либо из присутствующих, и те в свою очередь должны были

* *Сәрмә* — меховая торба.

одарить молодых. Угощение от имени приезжих сватов часто выставлялось на подносе, его должны были попробовать все гости. Считалось, что если поднос с кушаньями не опустеет, невеста будет обидчивой[160]. Существовал обычай, согласно которому свекровь (*кәйнә*) должна была станцевать на пустом подносе, при этом присутствующие бросали ей под ноги монеты. Громкий стук и ритмичные притоптывания были призваны отпугнуть злые силы и в то же время способствовать увеличению жизнестойкости и плодовитости будущей семьи[161]. Впоследствии этот обычай видоизменился, и станцевать должна была сама невеста[162].



Пожилая башкирка с меховой торбой — сәрмә.
Бурзянский р-н, д. Аскарово. Фото С. Ф. Миржановой, 1960 г.

К обеду второго свадебного дня на стороне невесты гостей собирали на специальную трапезу в честь забоя привезенного женихом свадебного скота (*туйлык*); иногда в это застолье плавно перетекало чаепитие *йыуаса*. В некоторых юго-восточных районах в этот день имел место обряд *ныйһөн**, или *һөйһөн***. Его суть заключалась в том, что родственники жениха в качестве жертвенного животного (также называемого *һөйһөн*) в честь новобрачной привозили жирного барана. Хронологически обряд *һөйһөн* мог входить и в досвадебные мероприятия или иметь место в другой день свадьбы, но и в этом случае животное для *һөйһөн* привозилось особо, независимо от скота, предназначенного для проведения других свадебных трапез. В связи с этим существовала поговорка: «*Туйлык өсөн бер һарык, һөйһөн өсөн бер һарык*» (Для свадебного угощения — одного барана, для обряда *һөйһөн* — еще одного барана). В источниках встречаются сведения, что обряд *һөйһөн*, или *һөйһөн туйы*, проводился как пир на стороне жениха в честь переезда невесты[163]; однако, на наш взгляд, это, скорее всего, являлось следствием поздней трансформации обряда.

Одной из особенностей обряда *һөйһөн* являлось то, что невеста не угощалась мясом этого животного, опасаясь вызвать его гнев; в связи с этим сложилось поверье: «*Һөйһөн ашаған һөйөшмәҫ*»[164] (Отведавшая мясо жертвенного животного не будет любима).

Подобный обряд в прошлом имел место и у казахов. Отец жениха посылал родственникам невесты в числе калымного скота одного лишнего

* От слова *ный* — угощение, застолье.
** От слова *һөйөу* — любить.

барана, которым угощались родственники невесты, причем, как и у башкир, девушке из этого мяса не давали ни кусочка. Заклание животного у казахов являлось обязательным условием брачного церемониала и имело характер умилостивительного жертвоприношения предкам-покровителям (*аруак*)[165]. В свадебной обрядности и других тюркских и монгольских народов также присутствовал жертвенный баран. У баргузинских бурят жених привозил в селение невесты живого барана[166], у алтайцев жених привозил тушку овцы и вешал ее на коновязь[167], казахи и монголы завершали сговор жертвоприношением белого барана[168].

Кровь барана-*һөйһөн* у башкир считалась священной, поэтому ее, как и кровь любого животного, выступавшего как жертва — *ҡорбан*, выливали в укромном месте, иногда ею мазали лбы присутствовавших; мать невесты с пожеланиями молодым счастливой жизни окунала в кровь белую тряпочку, которую затем хранила, скрыв от посторонних глаз. Встречались случаи, когда кровь этого животного добавляли в вареную колбасу — тултырму или подавали гостям в жареном виде[169]. Мясо скота, выступавшего как *һөйһөн*, разделывали по суставам, не повреждая костей, после еды кости тщательно закапывали или бросали в реку.

В день угощения гостинцами, привезенными сватами, хозяева и гости часто менялись ролями: приезжие сваты, подвязавшись полотенцами или надев фартуки, начинали самостоятельно готовить кушанья. Угощению иногда предшествовала своеобразная забава — *туй һимертеү*, описание которой имеется в работе Б. М. Юлуева: «...ободравши кобылу (привезенную на туй родными жениха. — *Э. М.*), несколько баб шли звать желающих посмотреть, жирна ли она. <...> Гости хорошо знают, что их там ожидает, но, тем не менее, идут, живо сбрасывают они с себя хорошую одежду, одеваются во что ни попало и идут... И не успевают гости приблизиться к месту, где лежит потрошеная кобыла, как свахи с криком набрасываются на них и принимаются хлестать дорогих гостей кишками, так что по всему двору раздается шлепанье, крик, шум, хохот и т. п.»[170]. В южных и юго-восточных районах существовали обряды «поимки сватов» с помощью лассо — *ҡоҙа ҡороҡлау* и накрывание их потрошеным желудком — *ҡарындыҡ ябыу*. Главного свата, из уважения к его статусу, обычно не трогали, а другие гости имели возможность откупиться подарками или деньгами[171]. Снохи и другие родственники со стороны невесты, сначала подшучивавшие над приезжими и называвшие барана худосочным, получив деньги, объявляли, что он «пожирнел» (*туй һимерҙе*). Для приезжих сватов готовили и такое испытание, как «продажа воды» (*һыу һатыу*): когда те шли за водой, местные девушки, расположившись вверх по течению реки, мутили воду до тех пор, пока не получали выкуп[172].

Подтрунивание над сватами с использованием пищевых продуктов и состязания между брачующимися кланами, призванные акцентировать экзогамность сторон, имели место в традиционной обрядности и других народов. Так, у казахов бытовал обычай *куда тартыс* (досл. теребить сватов), когда женщины со стороны невесты подвергали приезжих различным испытаниям (обливали их одежду мучной болтушкой, мазали лица сажей и др.)[173].

Во время этого мероприятия у башкир проводилась борьба за «главенство» (*небә һөйәге*). Борцы, один со стороны жениха, а другой со стороны невесты, состязались за право получения почетного приза — мяса с реберной части лошади или барана (*небәлек, небә ҡабырғаһы*). Считалось, что если победа достанется стороне невесты, то жених лишится права иметь

других жен, в этом случае отец невесты мог даже потребовать увеличения калыма. В связи с этим в народе сохранились такмаки:

Коҙа һуйған һимеҙ мал,
Ашатырға ҡаҙы, ял,
Ҡыҙ балаға һебә тейһә,
Егет яғы бигерәк йәл[174].

Сват зарезал жирную скотину,
Чтобы приготовить казы и ял*,
Если ребро достанется невесте,
Родных жениха мне очень жаль**.

На свадьбах, проводившихся с размахом, имели место примерно те же состязания, что и на йыйынах или сабантуях: конные скачки, соревнования батыров и др. Устраивались и шуточные соревнования с использованием продуктов питания: кто больше съест мяса или масла, выпьет кумыса, быстрее достанет ртом монету из чана, наполненного катыком или кумысом, и т. д. Если свадьба проходила летом на кочевье, на угощение старались пригласить всех его жителей. Пока варилось мясо, гости следили за ходом состязаний, наслаждались выступлениями музыкантов и танцоров.

Для принятия пищи гостей рассаживали отдельными группами — *ҡор*. Почетных гостей отец невесты принимал в своей юрте, для остальных кушанья расставлялись на улице. Кураисты и певцы, развлекая гостей, переходили от одного круга пирующих к другому; иногда с этой целью приглашалось несколько музыкантов.

Сварившееся мясо нарезали и, уложив в большие чаши, выносили гостям; часто обязанность по разделке мяса возлагалась на уважаемых аксакалов.

В течение последующих двух-трех дней приезжих гостей по обычаю приглашали к себе на угощение (*ҡунаҡ күрһәтә торған аш, бирхауат ите*) те из родственников принимающей стороны, кто присутствовал на основной свадебной трапезе. Иногда два-три хозяина объединялись и сообща готовили застолье, но и в этом случае определяющие угощения выставлялись от имени каждого из них (это касалось прежде всего напитков и блюд неординарных, например рыбных или из дичи)[175]. Обычно на свадьбе гуляли по три дня на стороне невесты и жениха. Пиры богатых башкир могли продолжаться до недели.

Последний день свадьбы знаменовался прощальной трапезой *хуш ашы* (заключительное угощение), имеющей своеобразную окраску и местный колорит. У башкир бассейна Демы и Уршака она называлась *оҙатыу һалмаһы* или *ыступай* (*остопай*) *һурпаһы* (прощальная салма, прощальный бульон); в ряде центральных районов употребляли термин *ҡайтыу ашы* (угощение (суп) перед отъездом). Иногда к этому застолью варили простую пшенную кашу, давая понять, что запасы угощений исчерпаны, поэтому по аналогии с основным блюдом трапезу называли *төрткөс бутҡаһы* (каша намека) или *бүртмәс бутҡа* (недоваренная каша). Во время этого обеда сватам всячески намекали, что время их пребывания в гостях подошло к концу. В некоторых юго-западных и центральных аулах (демский бассейн, Гафурийский, Стерлитамакский районы) с этой целью иногда заносили в дом полено и ударяли им по углам дома[176]. На юго-востоке во время прощальной трапезы появлялся молодой человек (дядя или старший брат (*ағa, ағай*) невесты) в вывернутой шубе, держа в руках плетку с красной кисточкой на конце и легонько хлестал гостей по спинам, отсюда и название угощения — *сыбыртҡы ашы* (*ите*) (обед

* *Ҡаҙы* — конская колбаса, *ял* — сало с загривка лошади.
** Перевод автора.

(мясо) кнута), или *хуш ашы* (*ите*), *ҡайтыр ите* (прощальное угощение (мясо)). Хозяева при этом исполняли такмаки:

– Һай-һайт, һай түҙә!
Әй, ҡоҙалар, ҡоҙалар,
Аҡ майҙы ашап бөттөгөҙ,
Һарыһын да бөтөрҙөгөҙ,
Инде ҡайтып китегеҙ,
Һай-һайт, һай түҙә![177]

– Хайт, хайт, хайт туза!
Эй, сваты и сватьюшки,
Масло сливочное съели,
И топленое подъели,
Отправляйтесь-ка домой,
Хайт, хайт, хайт туза![*]

Тот, кого ударяли, привязывал к плетке деньги или подарок для молодых, иногда с шутками-прибаутками:

– Һайт-һайт, һайтылдама,
Сыбырткыңды ла төшөр.
Бына тағын һумлыҡ тағам,
Тиҙерәк итеңде бешер[178].

– Хайт-хайт, не гони,
Свою плетку опусти.
Достаю я снова деньги,
Мясо поскорей вари[*].

Часть собранных средств предназначалась для продолжения пиршества. Во время этой трапезы родные жениха и невесты вновь обменивались подарками, приезжие благодарили за теплый прием и приглашали к себе с ответным визитом. Во время прощальной трапезы иногда проводили обряд *көрәгә ябыу* с выкупом права закрытия бочонка с кумысом, открытого в первый свадебный день.

К окончанию трапезы у двери, перекрывая выход, вставали двое участников обряда с перекрещенными палками, к концам которых были привязаны меховые мешочки — *сәрмә*. Чтобы выйти из помещения, гости должны были опустить в них монетки или символические подарки (*ҡоро сыҡһаң, ҡот китә*)[179]. Вышедших на улицу гостей угощали прощальной чашей кумыса, бузы или медовухи (*хуш аяғы*). В некоторых юго-западных аулах перед отъездом гостей матери жениха подносили чашу с напитком (*ҡоҙағый туҫтағы*); выпив содержимое, она забирала чашу себе. Угощали и других гостей, но без права присвоения чаши[180]. Архаичные обряды, связанные с присвоением чаши, фиксируются и у других народов. Так, у ферганских узбеков и таджиков на свадебном пиру сваты крадут чашки или другой вид посуды; это не считается предосудительным и объясняется тем, что таким образом можно получить частицу счастья, благополучия дома, в котором проходит празднество[181].

У башкир по традиции свекровь перед отъездом домой, не глядя назад, бросала через голову мелкие монеты, конфеты, чак-чак или баурсак, чтобы не ушло благополучие (*ҡот*) рода невесты, иногда с этой же целью над дверью, у крыльца или на воротах вывешивали плетку с привязанным к ней куском мяса (*ҡалъя*)[182]. После проводов главных сватов в ряде случаев их догоняли и возвращали обратно со словами: «*Һеҙ ҡоҙалыҡтан төштөгөҙ инде, хәҙер ҡунаҡ булыңҙ*» (Вы низвергнуты как сваты, теперь побудьте гостями) и угощали еще сутки[183].

По поверью, простившись с гостями, к очагу не следовало подходить с пустыми руками, поэтому пожилые женщины вносили в дом веточки, палочки или стружки и сжигали их в печи, для того чтобы с отъезжающими не покинула дом его «душа» — *ҡот*[184]. Затем на угощение, оставшееся после гостей (*серге ҡағыу, балтыр тарау*), собирали близких родственников и соседей. Перед этой трапезой невестки (*еңгәләр*) вытряхивали

[*] Перевод автора.



Фольклорная постановка обряда причитания невесты — сеңләү.
Белорецкий р-н, д. Шигаево. Фото Л. И. Нагаевой, 1976 г.

войлоки, которые лежали под ногами гостей; при этом они громко бранились, якобы прогоняя нечистую силу[185]. У многих тюркоязычных народов отмечались аналогичные трапезы, связанные с необходимостью удержать благополучие дома. Якуты, как и башкиры, в день отбытия невесты собирали на угощение в дом родителей девушки бедняков, работников, подрядчиков и всех, имеющих связи с этим домом[186].

Через несколько дней после свадьбы (если невеста еще оставалась в доме отца) на званый обед (*ҡарта ашына*) приглашались ее подруги, снохи и молодые женщины деревни. Гостей угощали блюдами, приготовленными из внутренностей домашнего животного (*ҡарта, күтән, ҡарын*). Невестки подавали молодой с ложечки кусочки вареного ливера, смешанного с монетами[187], и высказывали пожелание: «*Алдың тулы бала булһын, / Артың тулы мал булһын...*»[188] (Пусть передний подол будет полон детьми, а задний — скотом). После трапезы девушки и женщины помогали молодой готовить приданое. Подобное ритуальное угощение в культурах многих народов имеет семантику плодовитости и счастливого материнства. Так, у хакасов существовало блюдо — *поча потхы* (досл. собачья каша) из отваренного и накрошенного конского желудка (*тас харын*) и прямой кишки коровы (*хосханах*), которое подавала невесте с ложки выбранная для этого старуха — *сегиртчен иней*, с аналогичным пожеланием молодоженам: «Пусть передний подол вашей одежды топчут дети, пусть задний подол топчет скот»[189].

Традиционно у башкир полная выплата калыма предоставляла мужу право забрать невесту в свой дом. Свадебные торжества на стороне жениха, именуемые *ҡалын туй*, приурочивались к переезду молодой (до этого, несмотря на то что юридически брак был оформлен, девушка продолжала жить у родителей, а муж мог только навещать ее в определенные дни). Разница во времени между свадьбой на стороне невесты и свадьбой на стороне жениха могла достигать нескольких месяцев или года (иногда муж забирал жену с родившимся ребенком).

Перед отъездом к мужу невеста должна была попрощаться не только с отчим домом, родственниками, подругами и соседями, но и со своей девичьей волей. Традиционно это событие сопровождалось трогательными песнями и жалобными причитаниями (*сеңләү*). «В последний день невестина у отца пребывания бывает обыкновенное Башкирское пирше-

ство, во время котораго невеста обходит все кибитки, в коше находящиеся, и прощается с женским полом. Она в то время всегда имеет закрытое лицо платом или кружевною сеткою, и окружена толпою своих подруг, которыя безпрерывно жалостным восклицают голосом»[190]. Прощание девушки с кумысным мешком в юго-восточных районах описано И. Г. Георги: «...в родительской юрте обнимает она Кумызной мешок, благодарит его, что столь долго ее питал, и прицепляет к нему небольшой подарок»[191]. По мнению этнографов, хранилище кумыса — емкий *һаба* заключал в себе особый смысл, олицетворяя единство рода, а в широком понимании означал тесную связь, солидарность, верность роду, родине[192]. Обряд заканчивался питьем кумыса всеми присутствующими. Р. А. Султангареева в работе «Семейно-бытовой обрядовый фольклор башкирского народа» приводит данные о том, что, провожая дочь-невесту, мать (в других случаях — *еңгә*) давала ей выпить «молоко матери» (*әсә* (*инә*) *һөтө*) — чашу с напитком белого цвета (молоко, кумыс) со словами:

Балам, Инә һөтө эс!
Башын минән эстең,
Аҡтыҡ һөтөмдө лә эс.
Иҫән-һау бул!

Пей, дитя мое, молоко Матери!
Первое молоко всосала от меня
И последнее здесь испей,
Живой-здоровой будь![193]

В особых случаях таким образом девушку мог благословить сам старейшина рода. В фольклорном источнике читаем: «Старейшина рода протянул Тандысе чашу, полную кумыса, и сказал: "Пей вместо молока матери, дочь моя"»[194]. Девушке мазали этим молоком лоб, грудь и лицо. Мотив разрыва с родным домом обыгрывался и обрядовым откусыванием невестой лепешки, испеченной на сковороде (*таба икмәге*), которую мать хранила в укромном месте до первого приезда дочери[195].

Выезжая со двора, жених и его гости бросали назад конфеты, чак-чак, мелкие монеты; невеста не должна была оглядываться, иначе, считалось, у нее может «разделиться» душа. Во время проводов молодой в дом мужа вновь имел место обряд *ҡот сабыу*, когда родственники жениха увозили с собой горшок или берестяную посуду со сметаной или медом, а родственники невесты пускались за ними в погоню. Если родственников жениха не догоняли, они разбивали горшок о свою телегу, при этом считалось, что их дом будет процветать; если же родственники невесты отнимали горшок, то счастье якобы оставалось в доме невесты[196]. Существовало также поверье, что в семье будет верховодить тот, чья сторона одержала победу в этом состязании.

Свадебные обряды, направленные на сохранение домашнего счастья, проводившиеся во время проводов невесты, имели место у многих тюркских и монгольских народов. У казахов родные невесты два-три раза обводили над головой девушки завернутым в лоскут куском мяса или другой пищи[197]. Перенесение благополучия семьи с уезжающей невесты на какой-либо вид пищи зафиксировано и у монголов: родители невесты, чтобы она не унесла из дома «счастье», выполняли обряд «призывания счастья» — выходили за дочерью с ведром молока и делали по направлению к себе манящие жесты, произнося при этом «*хурай, хурай*»[198].

Когда молодая башкирка прибывала в дом мужа, она должна была сойти с телеги, опираясь на подаренную свекровью телочку или овечку, при этом ее осыпали баурсаком, конфетами, орехами или высушенным измельченным курутом, под ноги подкладывали белую подушку или белый войлок и давали с ложечки масло и мед (*бал-май ҡаптырыу*); иногда маслом

и медом угощали и жениха. Свекровь желала невестке иметь мягкий и податливый (как масло) характер и язык, сладкий как мед: «*Изгелекле бул, тәмле, баллы телле бул, йомшаҡ һүҙле бул*». В одном из юго-западных районов Республики Башкортостан записаны следующие пожелания: «*Йөҙөң нурлы буҫын! / Ҫүҙең татлы буҫын, бер ҡулың майҙа, / Бер ҡулың балда буҫын, балалары күп буҫын!**»[199] (Пускай взгляд твой лучится светом, а речь твоя будет ласковой и сладкой, одна рука пусть в масле будет, а другая — в меде, ребятишек пускай много будет!). Высказывались и такие пожелания: «*Ризығың илдә булһын*» (Пускай здесь навечно будет твоя пища**), «*Аш хурлама — ҡоҫторор, ир хурлама — боҫторор*» (Пищу не охаивай — не усвоится, мужа не порочь — забьет)[200].

Обряд осыпания молодой баурсаком, сахаром, конфетами или сушеными фруктами имел место и у других тюркских народов. У казахов его совершала авторитетная пожилая счастливая в семейной жизни женщина[201].

Вхождение молодой в дом мужа также сопровождалось рядом церемоний. Так, во многих южных и юго-восточных районах невеста останавливалась у порога, а сопровождавшие ее восклицали: «*Килен ишеккә һыймай!*» (Невеста не вмещается в дверь!), на что свекровь отвечала: «*Кер, килен, һиңә бер һарыҡ*» (Входи, невестушка, дарю тебе молодую овечку) или: «*Аҡ һарыҡтың эсендәге*» (То, что принесет белая овечка***)[202]. Имеются данные, что вошедшую в дом невестку свекровь угощала напитком белого цвета (молоком, кумысом или катыком), мазала ими ее чело[203]. Девушка всем своим видом демонстрировала почтение к старшим родственникам жениха: «Невеста, как скоро увидит свекора или свекровь, или вместо их ближайших мужа сродников, с величественным видом становится на правое колено и кладет руку на руку на левом колене. По совершении сего поклона подымают ее подрушницы и отводят три шага, где она паки должна сделать такое же поклонение, и сие повторят до трех раз. После чего уводят ее за занавес и начинают пир, при котором молодой не бывает...»[204]. По некоторым источникам, «при входе в юрту своего мужа, молодая делала коленопреклонение замечательным по волости горам, рекам, а равным образом свекру, деверю, почетным старикам и другим уважаемым лицам»[205]. По мнению Н. В. Бикбулатова, в XIX в. древний обычай поклонения природным объектам, восходящий к языческим верованиям, был уже забыт, так как авторы, наблюдавшие жизнь и быт башкир на рубеже XIX–XX вв. (Б. М. Юлуев, Д. П. Никольский, позже С. И. Руденко и др.), ничего такого не обнаружили[206].

В ряде юго-западных районов с развитием земледелия в свадебную обрядность вошел обычай, согласно которому невеста привозила с собой полное ведро пшеницы, которую, въехав в ворота мужниного дома, рассыпала во дворе на радость курам и другой домашней птице; при этом она произносила: «*Мин ҫәҙҙе шатландырған кеүек, Алла мине шатландырҫын!*****»[207] (Так же, как я порадовала вас, пусть меня радует Аллах!). В более западных районах, когда грузили приданое невесты, одно из ведер, вставленное в другие, наполняли крупой, а рукомойник (*ҡомған*) — пшеницей, чтобы невеста в замужестве была обеспеченной (*ризыҡлы булһын*), чтобы доля ее была там (*ризығы шунда булһын*), в доме мужа. По приезде часть зерна так же разбрасывали курам, остаток

* Пожелание приведено на местном диалекте.

** В широком смысле — «Пускай здесь навечно будет твой новый дом, новая родина».

*** Приплод.

**** Местный диалект.

ссыпали в сусек (*бура*)[208]. Аналогичные обряды прослеживаются у финно-угорских земледельческих народов Урало-Поволжья, а также у татар.

В поверьях многих народов домашний очаг (в прошлом центр жилища) наделялся не только бытовыми функциями, но и рассматривался как некая обитель духов предков, наблюдающих за поведением членов семьи. Р. А. Султангареева, со ссылкой на информаторов из Кугарчинского района, отмечает, что с помощью кусочка масла (жира) или небольшого количества молока, брошенных в огонь в доме мужа, происходило приобщение невесты к новому очагу. При этом высокое пламя предвещало счастливую и благополучную жизнь новой семьи[209]. Этот обычай назывался *ут туйҙырыу* (кормление огня). Обычай ритуального «кормления огня» и «живущих» в нем духов посредством бросания в огонь кусочков пищи и отливания части питья находит отражение в традиционных культурах и других народов. Так, казахи бросали масло в огонь с целью «накормить» его, а значит, умилостивить умерших предков (*аруаков*) и получить их покровительство[210]. По мнению исследователей, возможно, первоначально это было ежедневным правилом, сопровождавшим любую трапезу, впоследствии оно закрепилось за отдельными обрядами[211].

Иногда у башкир при первом вхождении в дом мужа невеста троекратным прикосновением к печи символически закрепляла свое вступление в новый род и приобщение к очагу. С этой же целью проводился и обряд развязывания пояса невесты — *бил сисеү**. Скатерть или другой подарок, преподнесенный свекрови, давал девушке право беспрепятственного общения с матерью мужа[212]. В отношении свекра обычай избегания затягивался на год или даже более (иногда на всю жизнь).

На второй день башкирской свадьбы на стороне жениха во время чаепития, организованного в честь гостинцев и подарков, привезенных родственниками невесты, имели место ритуалы приобщения девушки к новому коллективу; это застолье часто именовалось *килен сәйе*. Чаепитие, по обычаю, предварялось показом родственницами жениха дороги к источнику воды (*һыу юлы, һыу башлатыу*). К роднику или колодцу шли с молодой женой целой процессией, принарядившись, с украшенными коромыслами и ведрами. Придя к месту, невестка с пожеланиями счастливой, долгой и благополучной жизни: «*Һыу юлдарым оҙон булһын, ғүмеркәйем аҡҡан һыуҙай, саф һәм таҙа булһын*»[213], — бросала в воду монетки, как бы испрашивая благословления у хозяина воды (*һыу эйәһе*). Иногда одна из старших родственниц мужа вслед за брошенной монетой восклицала, обращаясь к духу воды: «*Киленде тотма, тәңкәне тот!*» (Не лови невестку, лови монету!). После этого молодая омывала водой руки и лицо[214] и дарила присутствующим женщинам и девочкам платочки, кольца, полотенца и другие символические подарки, а мальчикам — маленькие складные ножички (*бәке*). Новые родственники, собравшиеся около источника, знакомились с женщиной, одаривали ее монетами и приглядывались к тому, как она набирала воду, как несла коромысло, чтобы сделать вывод о ее трудовых навыках. Хорошим предзнаменованием являлось, если молодая, набрав полные ведра воды, приносила их в дом, не расплескав ни капли. Из этой воды кипятили чай для праздничной трапезы. В ряде мест существовало поверье, что эта вода обладает целебной силой[215], поэтому каждый гость «выкупал» свою чашку чая[216].

* Пояс невесты, с нашитыми на него кусочками ткани и другими украшениями, развязывала и забирала себе одна из родственниц мужа (обычно его младшая сестра), которая впоследствии становилась самой близкой подругой невесты; в качестве ответного подарка она преподносила невесте свой пояс.

К чаю подавали различные кушанья: холодное мясо, блины, баурсак, хлеб, булочки, пироги, молочные продукты и разнообразные сладости. Часть угощения составляли гостинцы (*йыуаса*), привезенные родственниками новобрачной. Во время трапезы гостям демонстрировалось приданое молодой жены: выполненные ею рукоделия, а также подарки, предназначенные для родственников мужа, поэтому иногда это чаепитие называлось *күренеш сәйе* (чаепитие показа), *ҡалын йыуасаһы* (угощение юасой на стороне жениха) или *сәксәк сәйе* (чаепитие с чак-чаком). Во время него присутствующим дарились подарки от имени девушки, в том числе вышитые женские нагрудники (*түшелдерек*) и налобные украшения (*һарауыс*), надеваемые под традиционный женский головной убор (*ҡашмау*), кисеты или кошельки (*янсыҡ*) и др. В ответ родственники жениха одаривали молодую скотом или деньгами. Это мероприятие сопровождалось веселым торгом и исполнением такмаков[217].

Продукты питания, представленные на этой трапезе, использовались и в обрядах приобщения. В обрядовом фольклоре башкир имеются данные о том, что специально к трапезе *ҡалын йыуасаһы* выносили «жениховский чак-чак» (*кейәү сәксәге*), сложенный горкой и накрытый белым полотенцем; его обычно открывал муж старшей сестры жениха (*еҙнә*), одарив молодых дорогим подарком. Все присутствующие пробовали это сладкое угощение и с благими пожеланиями клали на поднос подарки или деньги, которые жених должен был передать невесте. После этого он получал право беспрепятственно переступать порог дома ее родителей и присутствовать на трапезах старшего поколения[218]. Иногда жениху подавали символическую чашу кумыса (*кейәү күбәтәһе*) с опущенной в нее монетой. Выпив напиток, юноша забирал деньги; после этого обряда он как полноправный член рода невесты мог присутствовать на всех общественных мероприятиях и в застольях взрослых мужчин[219]. Изучение этнографической литературы показывает, что обряды приобщения жениха у других народов, как правило, имели место на стороне невесты, а обряды приобщения невесты — на стороне жениха. Исходя из этого, можно предположить, что это правило изначально соблюдалось и у башкир.

Если *күренеш сәйе* (чаепитие показа) сопровождалось обрядом *килен һөйөү* (благословение невесты), в нем принимала участие и новобрачная. Свекровь, а за ней и другие взрослые авторитетные женщины (родственницы жениха) по очереди подходили к молодой, гладили ее по голове, произнося при этом благопожелания, и дарили подарки. Особым смыслом наделялись украшения — раковины (*ҡортбаш*), подаренные невесте многодетными матерями. Часто благословения произносились в стихотворной или песенной форме:

Түлле, түлле, түлле бул,	Будь с приплодом, будь с приплодом!
Бүҙәнәләй түлле бул!	Плодовитой будь, как перепелочка!
Уллы бул,	Ты с сыночком будь,
Ҡыҙлы бул!	А также с дочкой будь!
Бер ҡулың балда булһын,	Одна ладонь в меду пусть будет,
Бер ҡулың майҙа булһын.	А другая — в масле!
Көллөксәң тулы көл булһын,	В подпечье будет пусть зола,
Ҡаҙаның тулы аш булһын![220]	А в казане — всегда еда!*

Пожелание молодой жене вкусно готовить оговаривалось особо:

* Перевод автора.

Сәйең мәтрүшкә булмаһын,	Пусть чай твой будет настоящим (а не травой),
.....	.....
Икмәгең сөсө булмаһын,	Хлеб не будет пресным,
Ашың тоҙло булмаһын[221].	А еда не будет пересоленной*.

Угощение родственников и односельчан мясными кушаньями, привезенными стороной невесты, сопровождавшееся открыванием лица невесты (*бет ашар*), имело место и в традиционной свадьбе казахов. Свекор со словами «Твори много добра, дочь» передавал невестке остатки мяса со своего блюда, засвидетельствовав тем самым включение невесты в род жениха[222].

У южных и юго-восточных башкир существовала еще одна вечерняя свадебная трапеза со сбором по домам кумыса и продуктов и угощением в свободном доме — *һаба ашы*. По обычаю, она устраивалась на стороне жениха на второй или третий день свадьбы. В силу тенденции к повторяемости свадебных обрядов со временем подобное угощение стало проводиться и на стороне невесты. Одной из причин возникновения этого обычая на стороне жениха, на наш взгляд, могло быть то, что, приезжая на свадьбу к родителям невесты, родственники жениха обязаны были привезти с собой скот и продукты, предназначенные для приготовления праздничного угощения**, а для родственников со стороны невесты привоз большого количества продуктов обязательным не являлся. В результате этого в какой-то момент пиршества на стороне жениха запасы угощения просто-напросто могли подойти к концу. По этой причине и возникала необходимость коллективного сбора угощения по домам. Впоследствие этот обычай трансформировался в театрализованное представление, главными участниками которого были ряженые, изображавшие различные бытовые сценки и исполнявшие шуточные куплеты. Они часто наряжались в вывернутую наизнанку одежду, пачкали лица сажей. Информаторы подтверждают, что обряд *һаба* органично вошел в традиционную свадебную обрядность и стал проводиться уже не оттого, что не хватало угощения, а для общения, приятного и веселого времяпровождения: «*Тамаҡ туймағандан түгел, / Әңгем өсөн йыябыҙ, / Әңгемә ҡорабыҙ, һыйланабыҙ, уйнап алабыҙ*»[223]. Смысл обряда под названием *һаба* заключался и в приобщении близких невесты к родовому клану жениха.

Б. М. Юлуев отмечал, что угощение проходило вечером второго дня: «...сватья собирают по дворам сабу — кумыс, соль, сахар, мясо и прочие продукты»[224]. Поход за угощением, как правило, начинался с хозяев. Со словами «*Һаба йыйырға сығайыҡ, төп ҡоҙанан башлайыҡ*»[225] (На сбор сабы отправимся, начнем с дома главного свата) участники процессии (часто мужчины и женщины раздельно) выносили мешок для продуктов, а также сосуд для кумыса с мутовкой и в каждом доме ритмично «взбивали» содержимое, давая понять, что нужно добавить продуктов и долить кобыльего молока. Гости со стороны невесты обязательно посещали дома тех родственников жениха, которые ранее приезжали к ним на свадьбу. При сборе угощения часто исполнялись такмаки:

Ҡаҙы бирһәң —	Казы дашь —
Тәртә төбөн йомшартыр.	Перекладину телеги смажет.

* Перевод автора.

** Лишь при выполнении этого условия возможны были все дальнейшие предусмотренные обычаем свадебные мероприятия.

Май бирһәң —
Ҡабырғаны йомшартыр.
Бал бирһәң —
Тамаҡ төбөн сылатыр,
Сәй бирһәң — йыр йырлатыр,
Ит бирһәң —
ирәйеп ятыр.

Масло дашь —
Ребрам мягко станет.
Дашь испить мед —
Горлышко прочистит,
Дашь чаю глоток — песню споет,
А коль дашь мяса —
блаженства не счесть![226]

Затем шли в свободные избы (мужчины и женщины раздельно) или возвращались в дом жениха, где и устраивали застолье. В погожие летние дни угощение часто организовывалось на улице, за околицей деревни или на поляне за пределами кочевки. По свидетельству Б. Юлуева, «ставят... кадки... огромнейших размеров, вмещающие в себя, почитай, по 5 ведер кумыса, около них садятся кумысочерпии, которые наливают кумыс в деревянные чашки, а гости подносят друг другу... веселье продолжается до самого утра»[227]. По мнению Р. А. Султангареевой, исполнение этого обряда после захода солнца было символично в смысле вступления в контакт с духами предков и должно было умилостивить их. Пище, собранной по домам, приписывалась магическая оберегающая сила[228].

Ҡалын туй завершался прощальной трапезой и традиционной погоней за удачей — *ҡот сабыу*. По обычаю невеста не должна была выходить провожать своих родственников. В ряде районов после проводов гостей для женщин вновь устраивали чаепитие *килен сәйе*; затем снохи в течение нескольких дней приглашали молодую к себе на угощение, девушка в знак благодарности оставляла под блюдцем монетки или подарки для их детей[229].

Свадебные мероприятия окончательно завершались примерно через год угощением молодых в доме родителей невесты (*түркен барыу*). К приезду молодых родители резали скот и ставили медовуху из привезенного зятем меда (*түркен балы*).

Изучение традиционной свадьбы башкир показывает, что продукты питания в ней находили применение не только в качестве угощения. Пищевой символике отводилась особая роль в свадебных обрядах и церемониях (в установлении родства между ранее чуждыми коллективами, в обрядах приобщения жениха и невесты, в жертвоприношениях и умилостивлениях духов и предков-покровителей, в воспроизводящей, детородной магии и т. д.). Различные этапы свадебной обрядности предполагали обмен пищевыми продуктами.

В традиционной свадебной обрядности башкир прослеживается мощный пласт, связанный с мясомолочными продуктами и имеющий сходство с обычаями других тюрко-монгольских народов (сложная система распределения мяса во время свадебной трапезы, угощение сватов печенью и курдюком животного, призы в виде куска мяса с реберной части туши, угощение мясом жертвенного животного и др.; питье кумыса — *бата* во время помолвки, прощание невесты с кумысным мешком в доме родителей, благословление и приобщение молодоженов с помощью молочных продуктов, бросание масла в очаг, коллективный сбор кумыса по домам и т. п.).

В то же время в башкирские свадебные обряды органично вписываются кушанья из зерновых культур (свадебная юаса, баурсак и чак-чак, «жениховские пельмени», угощение блинами после брачной ночи и кашей в последний день свадьбы, осыпание зерном и др.), более характерные для оседлых земледельческих народов Урало-Поволжья.

ТРАПЕЗЫ В ЧЕСТЬ РОЖДЕНИЯ РЕБЕНКА

Рождение ребенка у башкир воспринималось как большая радость. Многодетная мать пользовалась уважением в обществе.

Забота о здоровье ребенка начиналась задолго до его рождения. Питанию беременной женщины в башкирском обществе уделялось особое внимание — оно должно было быть калорийным, сбалансированным, с достаточным количеством витаминов. Считалось, что пищевые желания беременной обусловлены формированием и ростом ребенка. Угощая беременную женщину, оговаривали и долю ребенка. Поощрялось удовлетворение всех потребностей женщины в пище, иначе это могло неблагоприятно отразиться на здоровье будущего ребенка. По поверию, каждый человек приходил в этот мир со своей долей.

Ребенка после рождения обмывали кипяченой водой, иногда с добавлением коровьего масла; пупочную ранку обрабатывали курутом или смесью курута с маслом[230], иногда свежим бараньим салом. Перерезав пуповину, повитуха нарекала новорожденного первым именем (*тәүге исем, йүргәк исеме*), мазала ему маслом (сметаной, катыком) и медом губки, щечки, брови, лобик, давала немного сладкой воды и приговаривала: «*Минең кеүек тук булһын, ике ҡулың май булһын, ауыҙың тулы бал булһын*» (Пусть будет сытым, как я, обе руки пусть будут полны масла, рот полон меда)[231]; или «*Бер ҡулың майҙа, бер ҡулың балда булһын*» (Одна рука пусть будет в масле, другая — в меде); высказывалось также пожелание: «*Ошо май кеүек йомшаҡ, бал кеүек тәмле телле бул*»[232] (Будь мягким, как это масло, будь сладкоязычным, как этот мед*). В этом и других пожеланиях новому члену коллектива в поэтичной форме излагались традиционные этические правила и нормы поведения, принятые в обществе. Вместе с пищей человек приобщался к этикету и морали[233]. При первом кормлении мать с пожеланиями долгой счастливой жизни смазывала грудным молоком лицо, лоб, глазки ребенка[234].

Маслом и медом мазали ротик младенца и татары; у них существовало поверье, что характером ребенок пойдет в того, кто смажет ему рот: если человек молчаливый — ребенок будет спокойным, если болтливый — разговорчивым[235].

Сразу после родов женщине старались дать более легкую пищу — курут, разведенный в горячем бульоне (воде) или смешанный с топленым маслом, крепкий чай с молоком или сливками, хлеб с маслом и др. Позже варили мясной суп, пекли блины, готовили молочные кушанья, особенно целебной считалась пахта.

Башкиры считали, что ребенок вырастет крепким и здоровым в том случае, если он с первых дней жизни будет получать материнское молоко. Период кормления младенцев грудью продолжался довольно долго — примерно до 2—2,5 лет, иногда дольше. Однако считалось, что продолжительное кормление грудным молоком может негативно отразиться на здоровье женщины («ребенок начнет сосать кровь у матери»)[236]. Для усиления лактации женщинам рекомендовались супы или бульоны из баранины или курицы, а также молоко или чай с молоком, различные отвары. Любопытная примета, связанная с продуктами питания, была зафиксирована нами в Баймакском районе. Там считали, что если кормящая мать, зайдя в чужой дом и увидев какой-нибудь лакомый продукт или блюдо, не попробует его, то у нее могут опухнуть и заболеть груди; унять боль можно было, съев аналогичное кушанье[237]. Чтобы избежать воспаления грудных желез, женщина, соблазнившаяся недоступным лакомством, должна была произнести «*Бисмилла!*» — и трижды облизнуть свои ладони[238].

* Посредством этого обряда происходило приобщение нового члена к коллективу; отметим, что здесь наблюдается сходство с обрядом, происходившим при встрече невесты в доме мужа.

Если у кормящей женщины было недостаточно молока, ребенка постепенно начинали прикармливать козьим или коровьим молоком. Подросшим грудничкам (примерно с 9—10 месяцев) давали прикорм (молоко, затем хлеб с маслом, крупяные или мучные каши, перетертое мясо и др.). Совсем маленьким детям при необходимости давали пососать хлебный мякиш или кусочек соленого сала, завернутого в тряпочку (*имеҙлек*).

Известие о рождении ребенка было радостным событием для всех родственников и односельчан. Символическое обрядовое чаепитие устраивали уже с началом у женщины схваток (*тулғаҡ сәйе*). После благополучного разрешения от бремени (в день родов или на следующий день) близких родственниц и самых уважаемых пожилых женщин аула приглашали на *бәпес* (*бәпәй*) *сәйе* (чаепитие в честь новорожденного). Это угощение иногда называлось *кендек сәйе* (чаепитие в честь пуповины), *ул* (*ҡыҙ*) *сәйе* (чаепитие в честь сына (дочери)) или *бәпес* (*бәпәй*) *сәйе* (*бутҡаһы*) (чай (каша) в честь младенца).

Во время угощения родители ребенка дарили повитухе подарки (платье, платок), отрез ткани, давали деньги. Большинство блюд на этом званом обеде составляли принесенные родственницами и подругами молодой матери гостинцы: молоко, масло, сметана, курут, мед, сахар, вареное мясо, куриный бульон, талкан, блины (*бәпес* (*бәпәй*) *ҡоймағы*), печенье, большой мясной пирог (*бәпес* (*бәпәй*) *бәлеше*) или другая выпечка. В Абзелиловском районе записана информация, что в день родов готовили *кендек икмәге* или *кендек күмәсе* (хлеб или булочки в честь пуповины)[239]. Угощение, как правило, было непродолжительным; гости, поздравив мать, высказав ей и ребенку пожелания здоровья и отведав угощение, расходились.

Чаепитие пожилых женщин в честь младенца в ряде мест называлось *еп сәйе* (чаепитие ниток), поскольку на нем мать или бабушка ребенка раздавали присутствующим мотки белых ниток, которые они заранее наматывали в несколько (10, 33 или 40) рядов, отмеряя расстояние от своего колена до ступни. Раздача ниток, отмеренных с помощью ног, по мнению башкир, должна была способствовать тому, чтобы ребенок как можно скорее начал ходить[240].

В некоторых районах на третий день после рождения ребенка на угощение блинами (печеньем) приглашали несколько 5—6-летних мальчиков, но прежде проводили обряд, направленный на запугивание нечистой силы.



Пожилые башкирки на чаепитии в честь новорожденного — бәпәй сәйе.
Мелеузовский р-н.
Фото С. А. Авижанской, 1958 г.

Блины или печенье клали в колыбель рядом с новорожденным, а мальчики должны были протягивать за ними руки, по которым слегка ударяла палкой (скалкой или веретеном) сидящая рядом старуха. Дети имитировали плач. Старуха строго спрашивала: «Больше не будете трогать?», — на что ей хором отвечали: — «Нет, больше не станем воровать!» Считалось, что при этом невидимые глазу злые духи ужасались: «Если мы прикоснемся к ребенку, нас тоже поколотят» — и оставляли свои попытки подменить ребенка[241]. При первом укладывании ребенка в колыбель повитуха иногда рассыпала на полу под колыбелью конфеты, которые с благодарностью собирали приглашенные дети. Аналогичные обряды зафиксированы и у других народов[242].

Имеются данные, что на 40 день после рождения ребенка башкиры устраивали большой праздник — *бәпәй туйы* в знак благополучного преодоления опасного пограничного для жизни ребенка и матери рубежа, находящегося между миром живых и миром мертвых. Иногда к этому событию приурочивали мусульманский обряд имянаречения — *исем туйы*, *исем ҡушыу* (*атау*); но чаще этот обряд проводили раньше, как правило, на 7 день жизни ребенка[243]. На *исем туйы* приглашались родственники, соседи, мулла. Отец новорожденного обращался к присутствующим с речью, в которой возносил хвалу Всевышнему за рождение ребенка и благодарил всех, кто собрался отметить с ним это событие. Ребенка выносили на большой белой подушке и клали перед муллой, лицом к Кибле; священнослужитель читал над ним специальную молитву — *аҙан*, а затем трижды произносил имя новорожденного поочередно в правое и левое ухо младенца. Все присутствующие желали ребенку: «*Ата-инәңә шәфҡәтле бул; уң ҡолағыңа — аҙан, һул ҡолағыңа — исем*»[244] (Будь милосерден к отцу и матери; в правое ухо — азан, в левое — имя) и преподносили ему подарки, деньги, скот и т. д. После чего ребенка уносили, а гости приступали к трапезе.

Для приготовления мясного угощения (бишбармака или мясного супа) резали барана, корову или лошадь. Иногда к этому событию специально варили кашу (*бәпәй бутҡаһы*) или пекли ягодный пирог (*еләк бәлеше*)[245]; гостям также предлагали кумыс, айран, чай; после ухода муллы выносили хмельную бузу или медовуху. У зажиточных башкир пиршество традиционно сопровождалось выступлением кураистов, певцов, скачками, борьбой и другими зрелищами.

В некоторых случаях женщин собирали после мужчин, но чаще угощение подавали одновременно в разных комнатах или женщин сажали за занавес (*шаршау*). Существовал также обычай после чая одаривать гостей рубашками, платками, платочками и т. д.

В последующие после имянаречения дни все знакомые и подруги роженицы с пожеланиями здоровья и долголетия навещали ее и ребенка. Каждая приносила гостинцы из еды, некоторые женщины передавали угощения со своими детьми. Угостить молодую мать считалось богоугодным делом: «*Балалы кешене ашатһаң, сауаплы булаһың*» (Угостить роженицу — святое дело), это был своего рода обычай женской взаимопомощи[246]. Считалось также, что чем больше придет гостей с угощеньем, тем меньше у матери будет проблем с молоком[247]. Пришедших одаривали небольшими подарками: нитками, лоскутками материи, платочками или другими вещами. Предписания не входить без угощения (хотя бы символического) в дом, где есть беременная (иначе у женщины может воспалиться горло), и в дом, где живет кормящая мать (у нее могла воспалиться грудь), относились к общетюркской традиции и встречались не только у башкир, но и у казахов, тувинцев и других народов[248].

Праздничными домашними трапезами отмечались такие этапы жизни ребенка, как первая стрижка волос, первый зуб, первый шаг, или «снятие пут с ног ребенка», первое слово и др. Они проходили менее торжественно, чем обряд имянаречения; как правило, в семейном кругу, иногда приглашались ближайшие родственники и соседи. Ежегодные дни рождения раньше справлять не было принято.

Значительное празднество приурочивалось к обрезанию мальчиков (*сөннәт туй*). Операция производилась специально обученным мужчиной, желательно хаджой* (*«баба́», «сөннәтсе»*), либо в младенчестве (реже), либо в период от 1 года до 10—12 лет (предпочтительным считался возраст от 3 до 6 лет). В одних источниках указывается, что мясяц или год проведения *сөннәт туй* должен быть четным[249], в других — нечетным[250]. Согласно шариату, обрезание можно было проводить с седьмого дня рождения до 12 лет (по другим источникам — до 21 года). Целью операции обрезания и сопровождавших ее церемоний, с одной стороны, являлась санитарно-гигиеническая составляющая, с другой — ритуальное приобщение мальчика к мусульманскому обществу.

Обряд отмечался гостевым обедом. Баба́ обычно не принимал участия в трапезе, но иногда, кроме денег, его одаривали караваем или другими продуктами[251]. Состоятельные башкиры отмечали это событие с большим размахом, иногда устраивали состязания (*бәйге*), готовили традиционные кушанья.

Сходный инициационный обряд для девочек заключался в прокалывании ушей и вдевании серег. Это украшение не только символизировало новый этап в жизни девочки, но и играло роль оберега от вредоносного влияния злых духов[252]. Существовало поверье, что если у женщины не проколоты уши, то на том свете сквозь них будут проходить змеи[253]. Чтобы уши не загноились, их остерегались прокалывать во время прилета и отлета птиц и в период забоя домашней птицы. Если мочки ушей все же воспалялись, их смазывали маслом и надевали серебряные сережки, заговаривали специальными молитвами[254]. Однако у горных башкир и кое-где на юго-востоке серьги не всегда входили в традиционный набор женских украшений.

ПОГРЕБАЛЬНО-ПОМИНАЛЬНЫЕ ТРАПЕЗЫ

В народной среде бытовало поистине философское отношение к извечным проблемам бытия, вопросам жизни и смерти: *«Үлемдән ҡурҡһаң, донъяла йәшәмә»* (Если боишься смерти, не живи на свете), — говорили башкиры. Они верили, что смерть — это лишь переход души человека в новое состояние. Умерший покидал этот свет, чтобы переселиться в другой, загробный, мир[255]. Поэтому, какой бы тяжелой ни была горечь утраты для близких, они старались соблюсти необходимые ритуалы, чтобы облегчить покойному этот переход. В изучаемый период похоронно-поминальный обряд у башкир происходил в основном по мусульманским канонам, что не исключало вкрапления в него более древних языческих верований.

Башкиры считали, что при рождении человека в «Книге судеб» назначается число дней, которые он должен прожить, и количество пищи, нужной ему для утоления голода. Первое называли «аджяль», последнее — «нафяка». Если умирал человек, то говорили: «аджяль его исполнилась и нафяка кончилась»[256] или что он «съел предназначенную ему пищу и прожил свой век» (*ашын ашаған, йәшен йәшәгән*).

Для облегчения страданий человека, лежащего на смертном одре, читали специальную мусульманскую молитву «*Ясин*» (36-ю суру Корана),

* *Хаджа* — человек, совершивший хадж — паломничество в Мекку.

при необходимости подавали воду или смачивали губы влажным перышком, «чтобы шайтан не успел подать воду». М. Баишев писал, что, по понятиям мусульман, «умирающий испытывает такую жажду, что за чашку воды, которую предлагает шайтан, может продать свою веру в Аллаха и пророка его Магомета»[257].

В эпических произведениях имеются сведения, как справлялись поминки в более отдаленное время, когда в культуре народа были еще сильны оттолоски домусульманских верований. Одной из важнейших составляющих, а возможно, и основным смысловым содержанием поминальных трапез была идея снабжения покойника пищей, поскольку, по поверьям, его душа в течение сорока дней находилась вблизи своего дома и могла незримо присутствовать на трапезах. В ходе полевых исследований нами была получена информация о том, что под лавку, где лежал покойник, ставили миску с солью, зерном или мукой и говорили: «*Бына һиңә ашыңды бирәбеҙ, беҙҙең ашҡа теймә!*» (Вот тебе твоя еда, а нашу не трогай!). Этот обычай преследовал цель умилостивить душу умершего, чтобы он не унес с собой «пищу живых» (*ризыҡ*) и чтобы «счастье (душа) дома» — *хот* не покинуло его с уходом покойного. После выноса покойного эти продукты отдавались пожилым людям, обычно какой-нибудь старушке. Отказываться от такого дара было не принято[258]. Имеются данные, что иногда женщины аула, приходя на поминки, приносили три лепешки; одну из них, олицетворявшую «долю» умершего, клали возле покойного, остальные предназначались живым[259].

Подобные языческие обряды в прошлом имели место у многих народов. Так, например, у алтайцев семья и родственники должны были кормить душу умершего, потчевать ее всякой пищей, напитками. Они выкапывали около очага неглубокую ямку и обкладывали ее травой, в нее клали кусочки пищи для умершего. Покойного также угощали едой и питьем, бросая их в огонь[260].

Умершего у башкир не было принято оставлять одного, проститься с ним приходили родственники, друзья, соседи; наиболее близкие оставались рядом с покойным на всю ночь.

В башкирском эпосе «Куз-Курпяч» говорится, что в память об умершем на поминках устраивались различные состязания (конные скачки, борьба), конкурсы музыкантов, певцов, сказителей. Имеются данные и о погребально-поминальной трапезе: «Вдова Карабаева, давно желающая сделать поминки по муже своем, посылает сына сзывать на оные всех жителей аула... Карабаев сын... предложил им возвратиться в аул и торжеством окончить поминки. ...вдова Карабаева, все приготовя, их встретила и начала угощать со всевозможным усердием... не щадила ни мяса, ни кумысу. Гости, насытясь пищею, благодарили за усердие хозяйку и разошлись по своим кибиткам»[261].

В сочинении И. И. Лепехина имеется описание поминальной трапезы: «Башкирцы сидели треугольником на сделанных нарочно лавках, покрытых кошмами, примкнувшись к кибитке покойника концами. По средине собрания разостланы были так же кошмы, на которых возлежали ближайшие сродники умершаго, обставившись турсуками, наполненными кумызом. Самый угол треугольника занимал старшина: по бокам его сидели двое Муллов, которые начинали просительныя молитвы за умершаго... По окончании молитв начался дележ кумыза. Тут всяк тянул его большими чашами... По окончании кумыза началось поминальное пиршество, в котором всякий прихожий* имел участие...»[262]. «Конина и Биш Бармак

* В обычае приглашать к погребальной трапезе прохожих и даже незнакомцев прослеживается поверье в то, что они являлись по зову незримо присутствующей души покойного.



Башкирские похороны
(по М. А. Круковскому, 1909 г.)

главныя составляли перемены... Последнею переменою служила мясная похлебка, которую Башкирцы чашами пили; и, выпив, благодарили Бога, а потом и хозяина за угощение»[263]. У башкир на поминках было также «такое обыкновение, чтобы делать все те потехи, которые умерший любил в своей жизни»[264].

Поминки, согласно предписаниям ислама, справлялись на третий (*өсө*), седьмой (*етеһе*), сороковой день (*ҡырҡы*) и через год (*йыллыҡ*). Местами (согласно полевым материалам) имели место поминки на 51 (или 52) день после смерти. В этот день «мясо покойного якобы отделялось от костей»[265]. Впоследствии по возможности поминки устраивались ежегодно, а весной было принято общее поминовение усопших. На поминальную трапезу приглашали также после похорон, если этот день не совпадал с третьим*. Считалось, что неисполнение поминок может повлечь за собой несчастье, например, засуху, неурожай или мор[266]. В ходе проведения погребально-поминальных церемоний, особенно во время трапез, запрещались громкие разговоры, выяснение отношений, осуждалось демонстративное проявление печали и скорби — неистовые рыдания, слезы и причитания; о покойном следовало вспоминать и говорить только хорошее.

Пищу для погребальной трапезы можно было готовить после выноса тела покойного и тщательной уборки в доме. Сначала жарили в масле мучные изделия (*таба еҫе сығарыу*), так как считалось, что запах жареного масла способствует очищению помещения, изгнанию злых духов и умилостивляет (кормит) душу умершего. По представлениям мусульман, запах жареных кушаний из теста выступал в качестве альтернативы кровавого жертвоприношения. Существовало также поверье, что запах жареного помогал умершему отвечать на вопросы допрашивающих его ангелов[267]. После приготовления жареных мучных блюд можно было начинать готовить и другие кушанья. В некоторых южных и юго-восточных районах в доме умершего запрещалось варить пищу в течение трех дней, поскольку считалось, что дом невидимо забрызган кровью умершего, поэтому поминальное угощение готовили у соседей, но *таба еҫе сығарыу* в доме умершего было обязательным[268].

В случае смерти главы семейства во время поминальной трапезы третьего или седьмого дня решались вопросы раздела имущества. Количество при-

* По канонам ислама, если человек умирал в первой половине дня, его желательно было похоронить в день смерти, если вечером, то на следующий день.

глашенных к поминальной трапезе третьего дня (*өсө*) зависело от степени зажиточности, но обязательно приходили те, кто принимал участие в похоронах и подготовке к ним, родственники, соседи, присутствовал мулла. В то же время считалось, что в поминальной трапезе могли принять участие все желающие, не дожидаясь приглашения. Во время застолья мужчины сидели отдельно, более почетным кругом, иногда женщин угощали после мужчин. Примерно с середины XX в. стали проводить совместные поминки, однако к столу по-прежнему не допускались подростки и дети; кое-где и поныне мужчин и женщин на поминках рассаживают отдельно.

Ассортимент ритуальной пищи зависел от местных традиций, но приготовление мясного угощения было желательным, а порой — обязательным. Поминальный забой скота (барана или лошади) сохранял отголоски древних жертвоприношений. Тушу нельзя было рубить топором, ее осторожно разделяли ножом по суставам и варили бишбармак или мясной суп с лапшой. По сообщениям информаторов из некоторых центральных, юго-западных и горно-лесных районов республики, на поминки обязательно варили гуся[269]. В запрете рубить кости при разделке туши отражалось распространенное в традиционных культурах многих народов поверье, что «покойник обидится, будто рубят его кости»[270]. Способы приготовления мясных блюд и порядок угощения на башкирских поминках существенно не отличались от принятых на обычных торжественных трапезах. Мясо необходимо было съесть, остаток раздать людям. Оставшиеся от поминального обеда кости, так же как и кости любого жертвенного животного, нельзя было выбрасывать или отдавать собакам; их собирали и, завернув в белую ткань, закапывали в укромном месте или бросали в реку (вниз по течению), считалось, что таким образом животному обеспечивается возможность вернуться к Создателю.

В воскрешение жертвенных животных верили многие скотоводческие народы. И. Г. Георги, описывая поминальную трапезу тюрков Саяно-Алтая, сообщал: «...проводятся поминки, во время которых у мертвого тела убивают лучшую покойникову лошадь, едят мясо, кожу же и голову с уздою вешают на одно, а кумысный мешок на другое дерево»[271]. Сохранение и вывешивание головы и шкуры, скорее всего, было связано с поверьем о «возрождении» животного на том свете и было призвано облегчить этот процесс.

В некоторых юго-восточных (преимущественно горно-лесных районах) на поминки варили предварительно очищенную и опаленную голову барана. Ее подавали самому старшему из гостей, по обычаю он делился ею с присутствующими на трапезе, но по желанию мог целиком унести ее домой[272].

В ассортименте поминальных кушаний у южных и юго-восточных башкир присутствовало специальное блюдо — пресные лепешки (*йәймә, йоҡа, көлсә*), зажаренные в масле или испеченные на сухой сковороде[273], на юго-западе — чаще блины (*ҡоймаҡ, белен*). У некоторых башкир обычай приготовления поминальных лепешек назывался «выпечкой семи лепешек» (*ете йоҡа бешереү*). Башкиры, живущие по берегам Демы, Уршака, а также в некоторых более северных районах, для обозначения поминальных лепешек пользуются терминами: *40 (41) йәймә* (*белен*)[274] (40 (41) лепешек (блинов))*. Существовали особые правила их приготовления. При жарке поминальные лепешки нельзя было переворачивать с помощью железных предметов, необходимо было пользоваться деревянной лопаточкой (в противном случае считалось, что покойнику причиняет-

* 3, 7 или 40 тонких лепешек — *чальпак* выпекаются к поминкам и народами Средней Азии, в частности узбеками.

ся боль). Другой особенностью приготовления *йәймә* было то, что в них не делали отверстий, в то время как обычные лепешки протыкали в нескольких местах для равномерного распределения жира по поверхности. Поминальная лепешка делалась небольшого размера, чтобы ее можно было съесть, не разделяя на части; не разрешалось резать ее ножом, чтобы «не причинить боль покойнику»[275]. В этих обычаях, по-видимому, сохранялись древние языческие представления, согласно которым ритуальное кушание *йәймә в* какой-то степени отождествлялось с покойником.

У некоторых башкир поминальным кушаньем была пшеничная или пшенная каша — *бутҡа*[276]. Других обязательных блюд не предполагалось. На всех традиционных поминальных трапезах исключались крепкие хмельные напитки, пили только кумыс и чай. На похоронах часто имел место обычай разливать напитки, поворачивая руку в сторону от себя; позднее прижилась традиция, согласно которой во время еды не разрешалось пользоваться колющими предметами (ножом, вилкой)[277].

К чаю выпекали различные изделия из теста (пироги, балеши, булочки, печенье и др.), подавали молочные и сладкие кушания, в ряде мест к трапезе выставляли ягоды или изюм, называя их *ожмах емештәре* (райские плоды)[278].

Поминальные блюда выставляли гостям со словами: «*Ашап ҡараң, ашап ҡараң*» (Попробуйте, попробуйте); их обязательно должен был попробовать каждый, «чтобы не обрекать покойника на голод на том свете»[279].

К поминальной трапезе приступали не сразу; сначала мулла читал специальные аяты из Корана, все присутствующие также молились за упокой души умершего. Затем родственники раздавали милостыню (*хәйер*) — деньги, платочки, платки, мотки ниток, отрезы ткани, мыло (иногда *хәйер* раздавали после угощения). Мулле за чтение заупокойной молитвы, обращенной к Аллаху с мольбой о прощении прижизненных прегрешений покойного (*йыназа, йыназа намаҙы*), обычно жертвовали овцу, гуся или курицу, а те, кто позажиточнее, — телку или даже лошадь — *гүр саҙаҡаһы*. У оренбургских башкир жертвенная курица называлась *ҡәбер һөйөнсөһө*[280]. Подаренный мулле скот или птица (*фидиә*) осмысливались как дар во имя искупления грехов покойного.

Обычай приносить в жертву покойному домашнюю птицу существовал также у марийцев и чувашей. Марийцы перед выездом на кладбище резали петуха или курицу, кровью которых мазали лоб умершему. По мнению исследователей семейной обрядности, «курица имела значение жертвы злым духам» или «духам своих предков, могущим стать злыми духами»[281].

Состав кушаний и сценарий поминальных тризн седьмого, сорокового дней и на годовщину у башкир были сходными: молитва, раздача милостыни, угощение. По возможности приглашали всех пользующихся авторитетом членов общества, аксакалов, а также тех, кто присутствовал на похоронах.

По прошествии года умершие переходили в ранг предков и покровителей рода. Умиротворенные духи предков, по поверьям, являлись залогом благополучной жизни, надежного, спокойного и защищенного бытия[282]. Поэтому к предкам обращались с различными просьбами — о здоровье, хорошем урожае, приплоде скота и т. д. Особо следует выделить весенние обряды общего поминовения умерших — *аят әйтеү* (*үлгән туғандарҙы иҫкә алыу*), во время которых устраивались общественные трапезы, совершались молитвы в память предков, иногда на кладбище приносили в жертву лошадь или барана. В ряде мест это торжество называлось *баш ите ашау*, к этой поминальной трапезе целиком варили голову (*баш*) зарезанного с осени крупного домашнего животного, это считалось богоугодным делом[283].

У башкир существовало поверье, что души умерших — *әруахтар* по вечерам четверга могли навещать своих близких, поэтому в этот день молились за всех умерших, давали милостыню; хозяйки убирались в домах, вычищали печь, готовили кушанья получше, чем в обычные дни, например, пекли пироги[284].

Организация, порядок проведения и набор кушаний погребально-поминальных трапез свидетельствуют, что они оставались традиционными, стабильными на протяжении длительного времени.

ПИЩА И ТРАПЕЗЫ В ОБРЯДАХ ГОДОВОГО ЦИКЛА

В этом разделе рассмотрены трапезы, входившие в обряды, проводившиеся в течение года в определенные народным календарем сроки или по поводу чрезвычайных ситуаций (засухи, мора, болезней и пр.). Во многих обрядовых трапезах отчетливо сохранялись отголоски древних домусульманских верований.

Пища и трапеза приобретали ритуальное значение на женских праздниках: на первом весеннем празднестве *карга туйы* (*каргатуй*) (каргатуй, воронье (грачиное) пиршество) или *карга бутҡаһы* (воронья (грачиная) каша) и на летнем празднике *кәкүк сәйе* (кукушкин чай).

Названия *каргатуй*, *карга туйы* бытовали в центральных районах республики, а также у некоторых групп восточных и зауральских башкир. В юго-западных, южных, юго-восточных аулах Башкортостана и у башкир Оренбургской области это торжество больше было известно как *карга бутҡаһы*.

Праздник обычно отмечали до отъезда на кочевку, с прилетом грачей, с появлением первых проталин и первой съедобной весенней зелени, как бы приветствуя возрождение природы. У башкир, перешедших к оседлости, каргатуй чаще проводился после сева, и одним из главных его моментов было пожелание дождя и хорошего урожая.

На юго-востоке, где празднество справляли ранней весной, сохранялась связь обрядов и обрядовых трапез с приметами о погоде, птицах и др.[285] Накануне праздника дети и подростки со словами: «*Каргатуйға бар, бар, / Ярма, күкәй алып бар, бар!*» (Собирайтесь на грачиный праздник, / Несите крупу и яйца!) — ходили по деревне, собирая продукты для предстоящего угощения: крупу, масло, молочные продукты, яйца, сахар, чай. На другой день рано утром женщины с самоварами, казанами, неся в ведрах, подвешенных на коромысла, продукты, отправлялись к обычному месту проведения празднества — в поле, на берег реки, склон холма, на гору. В ряде мест было принято приглашать гостей из близлежащих деревень. Как уже отмечалось, на каргатуй выходили преимущественно женщины и дети. В юго-западных и центральных районах в близкое к нам время на празднике могли появиться и мужчины; иногда парни в шутку переодевались в женские платья[286].

Прибыв на место, женщины разводили костры, ставили самовары, на лугу расстилали домотканые скатерти, иногда устанавливали небольшую юрту или делали шалаш, чтобы пожилые женщины могли в них отдохнуть. Так как листьев на деревьях было еще мало, ветки украшали разноцветными ленточками и лоскутками ткани (*ағас сүкләү*). Затем принимались варить кашу. Женщины старшего поколения, собравшись в круг, беседовали, молились о будущем урожае, приплоде скота.

Имеются данные о присутствии на этом празднике в зауральских аулах специальной распорядительницы (*юлбашсыһы*), наряженной в бутафорский головной убор из бересты (*башкейем*)[287]. Молодые девушки, не занятые приготовлением угощения, пели под мелодии кубыза и других народных инструментов, танцевали, отбивая ритм наперстками по дну пере-

вернутого ведра, водили хороводы, играли, исполняли песни, посвященные птицам. Особым колоритом отличалась игра «*Бутҡа урлау*» (Похищение каши), когда дети, прикинувшись грачами (воронами), похищали котел с кашей, а также игра «*Алырым ҡош*» (Возьму птенца). Л. И. Нагаева отметила бытование в Ишимбайском районе пляски «*Карға бутҡаһы*», сопровождавшейся песней:

Ҡазандарҙа бутҡа бешә,
Бытыр-бытыр итәләр.
Ағас башында ҡарғалар
Ҡаррыҡ-ҡорроҡ итәләр.

В казанах варится каша,
И кипит бутыр-бутыр.
На деревьях вороны
Кричат каррык-коррок[288].



Угощение женщин и детей во время праздника ҡарға туйы.
Хайбуллинский р-н.
Фото С. Н. Шитовой, 1981 г.

Весело проходили игры с использованием продуктов питания: кормление друг друга кашей с завязанными глазами; доставание монеты из посуды, наполненной катыком, без помощи рук; бег вперегонки с зажатой в зубах ложкой, на которой лежало сырое яйцо и др.

Для угощения женщины и дети располагались на принесенных войлоках или на траве вокруг расстеленных скатертей, на которых были разложены продукты: красный и белый творог, масло, сметана, хлеб, пироги, печенье и главное угощение — молочная каша. Ее варили из измельченной пшеницы, а в некоторых деревнях по западным склонам Южного Урала — из пшена или ячменя. Рядом с чашей, наполненной кашей, иногда ставили растопленное масло, чтобы во время еды окунать в него ложку, наполненную кашей, но чаще масло наливали в ямку в центре выставленной в большой посуде каши. В ряде южных районов кашу ели речными ракушками[289] или палочками, срезанными с деревьев. После угощения кашей приступали к чаепитию.

Во время этого праздника проводили обряд кормления птиц. Со словами: «*Бутҡа — ҡарға ризығы*» (Каша — еда ворон (грачей)) — остатки каши и молочных кушаний клали на разветвления деревьев, на камни, пни или под деревья. В отдельных южных районах, обращаясь к воронам, просили хорошего урожая хлебов: «*Игендәр уңһын, үҫһен ашлыҡ*»[290]. В редких случаях, по данным Л. И. Нагаевой, на месте проведения каргатуя резали овцу или козу[291].

Женское празднество — *кәкүк сәйе* (кукушкин чай) справлялось у башкир в начале лета, с приездом на летовку, у оседлых — после посева зерновых. По поверьям, время проводить праздник наступало тогда, когда кукушка начинала долго и громко куковать, как бы «прося себе угощение»[292]. Праздник *кәкүк сәйе* обычно проводили на берегу реки, на поляне или на пригорке; пожилые и дети выходили, нарядившись в праздничную одежду, повязав белые или разноцветные платки.



Игра «Алырым үкеш» (Возьму птенца) на каргатуе.
Хайбуллинский р-н, д. Абубакирово.
Фото Т. К. Суриной, 1981 г.

В ряде центральных и горно-лесных районов женщины варили кашу на лоне природы, но в большинстве случаев они ограничивались чаепитием (или питьем кумыса) с принесенными кушаньями. В работе М. Н. Сулеймановой, со ссылкой на информаторов из Учалинского района, приводятся данные, что этот обряд проводился по пятницам и поэтому иногда назывался *йома сәйе*[293]. Главными составляющими праздника были молитвы и пожелание хорошего урожая, а также гадание на будущее[294]. Если кукушка, к которой обращались женщины, «звонко и долго без перерыва куковала, они радовались, считая это хорошим предзнаменованием»[295]. Остатки пищи после трапезы раскладывали на траве или камнях под деревьями, приговаривая: *«Бына һиңә, кәкүк, өлөшөңдө бирәбеҙ»* (Вот, кукушка, оставляем тебе твою долю)[296]. Стремление задобрить, умилостивить кукушку отражалось и в обычае поливать молоком или катыком дерево, на котором куковала птица[297].

Трапезы во время ежегодных женских обрядов *ҡарғатый* (*ҡарға бутҡаһы*) и *кәкүк сәйе* имеют сходную семантику. Их объединяет идея приготовления обильной пищи для обеспечения благополучия рода, хорошего урожая и приплода скота, а также кормление птиц с целью умилостивить в их лице духов природы и умерших предков[298].

Весенние праздники, аналогичные *ҡарға туйы*, кульминацией которых являлось угощение птиц, известны в обрядовой практике и других народов, как соседних (например, татар), так и более отдаленных. У многих народов ворон или ворона являлись тотемной птицей, служили воплощением умерших предков. Так, хантам и манси известен праздник *вурна хатл* (ханты), *урин-эква хотал* (манси), который праздновался с прилетом ворон и грачей и связывался с пробуждением природы. В преданиях этих народов вороны (грачи) выступают покровителями женщин и детей. Во время праздника женщины готовили пищу на костре, устраивали застолье, кидали кусочки еды в сторону леса — птицам, веря, что это принесет счастье, удачу, раскладывали угощение возле деревьев, вешали на ветви ленточки, платки, молились о благополучии и здоровье[299].

В засушливые годы у башкир выполнялись обряды вызывания дождя — *ямғыр теләү, ямғыр (яуын) бутҡаһы*. Полевые материалы свидетельствуют, что в некоторых западных и юго-западных районах, население которых раньше перешло к земледелию, произошло естественное слияние обрядов *ҡарға бутҡаһы* и *ямғыр бутҡаһы*. Это подтверждают и исследования башкирских этнографов[300].

С распространением мусульманства моления о дожде приобрели синкретные черты, сочетающие молитву Всевышнему (совершение намаза) и языческие ритуалы имитационно-магического действия: принесение жертвы духу воды с различными заклинаниями, обрызгивание, обливание друг друга водой, коллективное купание в реке и др. В этих обрядах пища выступала в качестве предмета жертвоприношения силам природы. В юго-восточных районах Башкортостана, некоторых деревнях Оренбургской области и в ряде горно-лесных районов (Бурзянском и др.) для приготовления обрядового угощения резали купленное вскладчину или пожертвованное богатыми односельчанами животное (барана, овцу или козу, реже корову или лошадь) черной масти — *ҡорбан*, затем в больших котлах варили бишбармак[301]. Дети в это время ходили вокруг и кричали:

Ямғыр, яу, яу!
Ҡара тәкә һуябыҙ,
Һиңә түшен бирәбеҙ,
Башын үҙебеҙ ашайбыҙ,
Иңдән сыҡҡан балаларға
Тук эсәген бирәбеҙ.
Яу, яу, ямғырым,
Беҙгә аслыҡ килмәһен,
Һыйырҙарҙа һөт булһын,
Астан халыҡ үлмәһен.
Яу, яу, ямғырым,
Ҡара тәкә һуйырым,
Башын һиңә ҡуйырым,
Түшен үҙем ашармын,
Һөйәген эткә ташлармын!
Ямғыр, яу, яу, яу!
Тәтәй ҡашыҡ бирермен,
Майлы бутҡа бирермен,
Ямғыр, яу, яу, яу![303]
Ямғыр, яу, яу, яу!

Дождик, лей, лей!
Черного барана зарежем,
Тебе грудинку отдадим,
Голову сами съедим,
Снующим ребятишкам
Толстую кишку дадим[302].
Лей, лей, мой дождик!
Да минует нас голод,
Да будет у коров вдоволь молока,
И никто от голода не умрет никогда.
Лей, лей, мой дождик!
Черного барана зарежу,
Голову тебе отдам,
Грудинку сам съем,
Кости собаке брошу!
Дождик, лей, лей, лей!
Дам тебе красивую ложку,
Дам тебе кашу с маслом,
Дождик, лей, лей, лей!
Дождик, лей, лей, лей!



Угощение женщин на природе.
Фото С. Н. Шитовой, 1959 г.

Һыйырҙар ҙа һөт бирһен,	Пусть коровы молоко дают,
Игендәр ҙә бик уңһын,	Пусть хлеба будут урожайными,
Игендәрҙең баштары	Пусть колосья будут полными,
Буш булмаһын, тук булһын[304].	Да сытными и вкусными.

Голову и конечности животного бросали в воду или закапывали в землю[305]. Иногда капли крови жертвенного животного разбрызгивали по сторонам и трижды произносили: «*Ямғыр булып ҡайтың!*» (Возвращайтесь дождем!)[306].

В большинстве юго-западных деревень для этого обряда барана не резали, а коллективно собирали крупу и варили ритуальную кашу. Кое-где в Забелье (например, в деревне Кысынды Аургазинского района) на *ямғыр бутҡаһы* кашу готовили из предварительно прокаленного пшена[307]; иногда кашу варили из зерен, растолченных на месте молений[308]. После еды прокопченный котел с остатками каши бросали в воду, произнося пожелания дождя и богатого урожая. Черная посуда, брошенная в воду, якобы могла вызвать черную тучу с обильным дождем[309].

Обряд вызывания дождя записан Л. И. Нагаевой в Мелеузовском районе. Жители деревни, прежде чем выйти на *теләк*, гасили все очаги в деревне и на берегу реки Нугуш добывали новый огонь трением (*сығыр уты*). Для этого 10—15 веревок привязывали с одной стороны к стволу березы, а с другой — к лошадям, которых гоняли по кругу, пока дерево от трения не загоралось. Затем, держа в руках факелы, зажженные от нового огня, трижды обходили вокруг деревни, и каждая семья забирала по угольку для своего домашнего очага[310]. Новый огонь также высекали при помощи кресала, кремния и трута. С помощью этого огня разжигали костер, на котором варили мясо жертвенного животного. До и после трапезы, в которой принимали участие все сельчане, читали молитвы, произносили пожелания, а после угощения топили в реке котел, в котором было сварено мясо[311].

По другим сведениям, новый огонь разжигали в период затяжных дождей или для избавления от эпидемий[312].

В обрядах пожелания дождя в виде магического инструмента наряду с котлом иногда использовался конский череп, который с заклинательными молитвами опускали в пруд или реку[313].

В особо засушливые годы обряды вызывания дождя в некоторых юго-восточных степных и горно-лесных деревнях выполнялись на кладбищах. Этот обряд назывался *ҡәберлеккә сығыу* (букв. выход на кладбище). Считалось, что злые духи (души людей, умерших неестественной или насильственной смертью) могут быть повинны в засухе. Якобы они лежат, «проглотив» все дождевые тучи — «*бөтә ямғыр болотон йотоп яталар, имеш*»[314]. Иногда их могилы слегка раскапывали и поливали водой. По словам одного из старожилов деревни 1-е Иткулово Баймакского района, на могилу человека, убитого молнией, выливали 40 (41) ковшей или столько же ведер воды, чтобы пошел дождь[315].

В некоторых случаях во время коллективных молений, проводившихся под предводительством муллы неподалеку от кладбища, приносили в жертву телку, овцу или лошадь. Наряду с молитвами ко Всевышнему, обращались и к своим предкам, умоляя их о помощи (*ололарға үтенеү*). Затем варили жертвенное мясо и угощали всех участников. Чаепитие, по словам информаторов, было не принято, но муллу обязательно поили чаем[316]. В ряде мест (в Гафурийском, Зилаирском, Баймакском, Хайбуллинском и других районах) в период сильной засухи существовал обычай поливать водой священные камни, а также надмогильные плиты святых (*әүлиә*) или смазывать их маслом и медом (иногда камни мазали маслом,

чтобы, напротив, прекратить затяжные дожди)[317]. Эти действия так или иначе были связаны с культом предков и, скорее всего, были призваны задобрить духов-покровителей и запугать злых духов.

Изучение литературы показывает, что у многих родственных народов (казахов, казанских и сибирских татар, южносибирских народов) во время засухи, так же как и у башкир, возле водоемов устраивались коллективные трапезы с угощением мясом жертвенного животного или ритуальной кашей, сопровождавшиеся молениями о дожде, бросанием в реку котла и т. д.[318] Обряды вызывания дождя с принесением в жертву животных были характерны и для финноязычных народов Поволжья и Приуралья[319].

В дождливые годы в ряде юго-восточных и южных районов проводились обряды, имеющие имитативный характер с противоположной направленностью — *аяҙ теләү* (*кояш теләү*). Так, если моление о дожде происходило у реки, то для того, чтобы остановить дождь, поднимались на гору и там совершали обряд жертвоприношения, забивая животное белой масти[320]. Старики возносили Аллаху молитвы — *дога* с просьбой остановить дождь. Дети произносили благопожелания — *теләк в* стихотворной форме:

Кояш апай, кил, кил,	Солнце-сестрица, приди, приди,
Ямғыр апай, кит, кит,	Дождик-сестрица, уйди, уйди.
Майлы тәкә һуйырмын,	Жирного барана зарежу,
Һиңә майын бирермен,	Тебе сало отдам,
Үҙем итен ашармын.	Сам мясо съем,
Бесәйгә һурпаһын бирермен,	Кошке бульон отдам,
Эткә һөйәген бирермен.	Собаке кости отдам[321].
Кояш апай, ҡалҡ, ҡалҡ!	Солнце-сестрица, взойди, взойди!
Һалҡын ҙәнәй (ағай), кит, кит!	Холод-зятек (братец), уйди, уйди!
Һимеҙ тәкә һуйырмын,	Жирного барана зарежу,
Майын һиңә бирермен...	Сало отдам тебе...[322]

Для ритуальных молений собирались также во время эпизоотий, эпидемий, войн и т. д.

В некоторых башкирских аулах молодежь ежегодно устраивала встречу весны. Собрав кушанья и принарядившись, молодые люди и девушки уходили за деревню на освободившиеся от снега лужайки и полянки и устраивали качели (*әүһәләй*), играли, пели, плясали[323].

В литературе также встречается упоминание о существовавшем у южных башкир обычае выхода на природу, когда в один из солнечных весенних дней несколько семей запрягали лошадей и, взяв еду, отъезжали на какое-то расстояние от деревни и весело проводили время[324]. Такой обычай, возможно, возник у перешедших к оседлости башкир, в памяти которых еще сохранялись воспоминания о привольной жизни на летовках.

В традиционно скотоводческих районах Башкортостана перед выходом на кочевку — *йәйләү* или сразу по прибытии на летнее поселение устраивались межродовые (межплеменные) праздничные собрания — йыйыны (*йыйын*), на которых выбирали правителей, разбирали споры и т. д. П. С. Назаров отмечал, что в былые времена на такие собрания съезжались до 5 000 человек[325]. На них проводились состязания борцов, бегунов, конные скачки, певческие и другие соревнования.

В XVIII в. (после введения царской администрацией запрета на проведение йыйынов) такие мероприятия стали менее многолюдными и уже назывались *бәйге* (конное состязание) или *майҙан* (майдан, собрание). Имеются сведения, что в ряде мест подобные гуляния, с забоем купленного вскладчину скота и угощением мясом, носили название *мир ҡорбаны*[326].

Они сопровождались ярмарками и базарами, где население могло приобретать необходимые вещи и привозные продукты.

В середине XIX в. межродовое собрание у башкир выглядело примерно так: «Сговорившись между собою... приглашают жителей других деревень на зиин... Вот съехались гости вместе с женами и детьми; их встречают верст за пять от места, назначенного для зиина. Угощают сначала чаем, потом кумысом, бараниной или кобылятиной. За угощениями следуют увеселения: игра на курае, игра горлом, борьба, скачки и однообразные, грустные песни. Попировавши таким образом... гости уезжают восвояси и через несколько дней призывают тех, которые их угостили»[327].

По мере перехода населения к оседлости и земледелию йыйыны стали чаще проводиться после окончания сева и организовывались поочередно в разных аулах (кочевках) до сенокоса. Такая форма праздников в XIX в., по мнению исследователей, обеспечивала потребности экономических и культурных контактов башкирского населения[328], а также удовлетворяла их духовные запросы[329].

Праздничное угощение было одним из центральных событий и во время всенародно любимого праздника плуга — *һабантуй*, связанного с хозяйственным календарным циклом. Сабантуи в XVIII—XIX вв. были больше известны в западных, юго-западных и приуральских районах, где население уже перешло к систематическому занятию земледелием.

Раньше у башкир сабантуй проводился до начала сева, в честь первой борозды; а впоследствии стал приурочиваться к окончанию посевных работ. В XIX в. празднование сабантуя у башкир уже проходило весело и торжественно, имели место «спортивные игры, борьба, джигитовка, скачки; на этом празднике выступали певцы, музыканты, танцоры, наездники, силачи; он длился несколько дней и протекал веселее всех»[330]. По



Башкирский сход — йыйын.
Фото из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

мнению С. И. Руденко, празднование сабантуя и свадебного туя, а также угощение участников этих торжеств в общих чертах совпадали[331]. На сабантуй традиционно готовили мясное угощение, кумыс, медовуху и чай. Недалеко от места проведения соревнований разводили огонь, над которым вешали большие казаны для варки бишбармака.

Мясо для угощения покупалось жителями вскладчину, иногда жертвовалось зажиточными башкирами. Вареным или сырым мясом (*һеба*

(*мөсә*) *һөйәге*) одаривали победителей состязаний. Победителю-бегуну дарили большой кусок мяса, пришедшему вторым — мясо на ребрах, третьему — небольшой кусок мяса. Победителя-борца награждали живым бараном[332].

К общей трапезе приступали после окончания скачек. Уважаемых и пожилых членов общества угощали в юртах или под навесами в тени деревьев, откуда они могли наблюдать за ходом состязаний. Остальные участники



Приготовление мясного угощения на сабантуе. *Зианчуринский р-н, д. Тазларово. Фото Н. В. Бикбулатова, 1964 г.*

празднества рассаживались группами по социальным и половозрастным признакам.

В некоторых юго-западных районах во время сабантуя детям раздавали булочки из пресного теста на яйцах (*күмәс*, *өшә*). Здесь праздник также не обходился без ритуального кушанья — вареных яиц (*йомортҡа*, *күкәй*). Яйца и другие продукты для праздничной трапезы подростки собирали по деревне накануне праздника: «Пред начатием пашни молодые люди, в вечернее время, садятся верхами на лучших лошадей, объезжают всю деревню... останавливаются перед каждым домом и громкогласно требуют себе какой-нибудь подачи. Хозяин обязан удовлетворить сие требование и должен подарить разъезжающим удальцам несколько круту или подать по чашке айряну, бузы, аситки, меду и т. п.»[333]. И. И. Лепехин, описывая этот обычай, писал, что гонцов, извещавших о начале праздника, наделяли и куриными яйцами; он также упоминает о своеобразной игре — катании яиц[334]. По сообщениям информаторов из Давлекановского и Ермекеевского районов, яйца (иногда вперемешку с зернами) разбрасывали по вспаханной земле[335], затем дети их собирали и ели, а пожилые женщины при этом произносили *теләк* — пожелание богатого урожая: «*Эй, Алла, беҙҙең ашлыҡ бөртөктәре ошо балалар ашаған йомортҡалар һымаҡ, эре булып үҫһендәр ине*»[336] (Эй, Аллах, пусть зерна вырастут размером с эти яйца, которыми угощаются дети). У демских башкир до сегодняшнего дня сохранилась песня, связанная со сходным обрядом:

Орлоҡ һалғас тубалға,	Зерна насыпав в батман,
Атайым теләк теләне,	Отец заклинанье прочел,
Йомортҡалар тәгәрәй,	Катятся яйца по земле,
Мин йыямын сүгәләп.	Я за ними на корточках.
Кара айғырҙы етәкләп,	Черного жеребца на поводу ведя,
Мин дә киттем тырматып.	Пошел я боронить[337].

Сбор яиц по деревне, разбрасывание их по пашне, угощение яйцами на сабантуе должны были способствовать плодородию зерновых.

В ряде мест юго-западной Башкирии (Давлекановском, Чишминском и других районах) для коллективной трапезы во время сабантуя еду не варили, а ели принесенные с собой продукты: мясо, яйца, блины, булочки и другие кушанья, пили кумыс и медовуху. Горячее мясное угощение готовилось в деревне одновременно в нескольких домах, в которые приглашались родственники, соседи, уважаемые члены общины и гости, прибывшие из других деревень.



Угощение пожилых мужчин на сабантуе.
Фото С. Н. Шитовой, 1972 г.

Кроме башкир, в той или иной форме этот весенний праздник был известен народам Урало-Поволжья (татарам, марийцам, удмуртам, мордве). В конце XVIII в. И. Г. Георги отмечал: «Пахотной их (башкир. — *Э. М.*) праздник (Сабантуй) во всем, кроме молитв, творимых Муллою, сходствует с *Анга Соареном* Черемисским»[338]. У татар он бытовал под тем же названием, что и у башкир — *сабантуй*. Некоторые аналогии прослеживаются у других тюркских народов, например, казахов (*той, чабантой*).

Башкиры некоторых юго-восточных районов республики, а также в ряде деревень Оренбургской области после сева яровых устраивали моления с угощением кашей *һабан бутҡаһы* (плужная каша)[339]. В ряде юго-западных районов Башкортостана обряд *һабан бутҡаһы* проводили только во время засухи. По данным Л. И. Нагаевой, в селе Средне-Хозятово Чишминского района с вечера 3—4 человека собирали молоко, крупу, масло. Кашу варили в каком-либо доме рано утром. Затем все шли к реке на место, называемое *Сабанай сүгермәге*, где совершали коллективную трапезу и купание; при этом произносились благопожелания: «*Түбә белән тулсын бирһен! Иген уңһын!*» (Пусть пищи будет до потолка! Пусть уродятся хлеба!)[340].



Призы сабантуя — живые бараны.
Фото Э. В. Миграновой

В обрядовом фольклоре башкир есть сведения, что в ряде районов празднично отмечалось зимнее солнцестояние — *ҡышҡы нардуган*; весеннее равноденствие, знаменующее начало нового сельскохозяйственного года, — *Науруз байрамы*; летнее солнцестояние — *йәйге нардуган* (или праздник цветов — *сәскә байрамы*); а также день осеннего равноденствия — *сөмбәлә* байрамы*[341]. Упоминается и о том, что перед наступле-

* *Сөмбәлә (сөнбүлә, сөмбүлә)* — название шестого месяца зодиакального года (с 22 августа по 21 сентября). Башкиры говорили: «*Сөмбәләлә арыш сәс, тамағың бүлмаҫ ас*» (Если в этот период посеешь озимую рожь, голодным не останешься).

нием зимнего нардугана дети и подростки бегали по деревне и, заглядывая в каждый дом, приглашали хозяев принять участие в празднике: «*Нар-нар, нардуган! Нардуганга бар, туган!*», а хозяева угощали их печеньем и сладостями. На празднование зимнего нардугана обычно собирались молодые люди; они приносили с собой угощение, называемое *урын аши*, в которое входили мясо, казы, масло, салма, крупа и др. Гулянье, веселье и игры продолжались поочередно в домах в течение несколько дней. Молодые девушки, собравшиеся в отдельном доме, кроме угощения, гадали на суженого[342].



Чаепитие башкир-мужчин.
Из фондов Российского этнографического музея (г. Санкт-Петербург)

Одним из главных блюд на праздничной трапезе, посвященной весеннему празднику Науруз, было вареное мясо, поверх которого накладывалась растолченная в ступе и распаренная пшеница. Ею угощались в первую очередь, приговаривая:

Науруз йылга баш булыр,	Науруз — начало года,
Бойҙай ашҡа баш булыр,	А пшеница — главная еда,
Бойҙай уңһа аш булыр,	Если хлеба уродятся, будем сыты,
Уңмаһа, таш аш булыр.[343]	Если нет, то камни пищей будут*.

Такие праздники, как Науруз и нардуган, широко представлены в земледельческих культурах Средней и Передней Азии, но не очень характерны для скотоводческих народов. К башкирам, как и к другим скотоводам, эти праздники, скорее всего, проникли с юга, поскольку сходные обряды фиксируются у оренбургских башкир и казахов, имевших постоянные культурные связи с Востоком. Так, казахи специально к празднику Науруз готовили блюдо *науруз кужэ (ойрэ)* из нескольких видов круп[344]. Скотоводческие народы внесли в эти изначально земледельческие обряды

* Перевод автора.

своеобразие своих традиций, например пожелание изобилия скота и молочных продуктов в наступающем году. В качестве примера можно привести одно из пожеланий южных башкир:

Нар, нар, нарына,	Нар, нар, нарына,
Бәхет бирһен барына!	Будьте счастливы всегда!
Малдарығыҙ түл йәйһен,	Пусть без счета плодится ваш скот,
Бала-сағыҙ ҙа ит ейһен;	Пусть сытыми будут дети;
Һөтлө булһын бейәгеҙ,	И не иссякнет молоко у кобыл,
.....	.....
Малығыҙ ашһын ҡуранан,	Пусть скоту будет тесно в стойлах,
Ашығыҙ ашһын буранан.[345]	И радует вас изобилие*.

Аналогичные пожелания во время праздника Науруз, чаще именуемого «Днем улуса», зафиксированы у казахов, которые отмечали, что «Если в День Улуса котлы будут полны, то в том году молоко будет в изобилии...»[346].

Говорить более определенно об обрядовых трапезах, сопровождавших эти праздники у башкир, не представляется возможным, так как упоминания о них в этнографической и фольклорной литературе, а также полевых материалах скудны. По мнению Ф. Ф. Фатыховой, занимавшейся изучением обрядовой практики башкир, отрывочные сведения являются подтверждением того, что здесь эти праздники не имели широкого распространения[347].

ТРАПЕЗЫ В ТРУДОВЫХ ОБРЯДАХ

Значительное место в быту башкир занимали трапезы, связанные с общественной трудовой деятельностью (*өмә*). *Өмә* — это взаимопомощь при выполнении какого-либо трудоемкого дела. Корни обычая уходят в далекое прошлое. Гармоничное сочетание работы и отдыха с совместным застольем обеспечило сохранность этого вида общественных взаимоотношений до наших дней.

Өмә разделялись на регулярные (проводившиеся в одни и те же сроки ежегодно) и единовременные; существовали женские, мужские и совместные виды работ.

Весенние виды взаимопомощи были связаны с мытьем и ремонтом домов, обмазкой стен глиной и др. Летом женщины совместно обрабатывали крапиву, коноплю, ткали холсты, валяли войлоки; мужчины косили сено; летом и осенью проводились *өмә* по стрижке овец и другие совместные работы. Осенью местами собирали *өмә* для ощипывания гусей — *ҡаҙ өмәһе*. В трудовой праздник превращался забой скота поздней осенью (*һуғым өмәһе, һуғым ашы*). К зимним видам *өмә* можно отнести женские виды взаимопомощи по обработке и прядению шерсти, изготовлению сукна.

Трапеза на *өмә*, являясь своего рода компенсацией за проделанную работу, была привлекательна веселым общением. Набор угощений в целом был универсальным и зависел от кулинарных особенностей региона. Ассортимент блюд, приготовляемых к женским *өмә*, был скромным; непринужденные застолья чаще проходили в форме чаепитий. Обычно готовили кашу, пекли блины, лепешки, пироги.

Более торжественно проходили трапезы на сборах, связанных со строительством дома, осенним забоем птицы или скота, сенокосом и другими трудоемкими работами.

Остановимся на тех видах взаимопомощи, во время которых специально организовывались трапезы.

* Перевод автора.

В некоторых южных и юго-восточных районах Башкортостана (например, Бурзянском) в середине лета перед началом сенокоса для угощения резали барана (*тәкәгә саҡырыу*). После трудового дня, закончив работу, угощались мясом, устраивали состязания певцов, кураистов, борцов[348]. Эти общественные сборы были доступны для всех желающих.

В конце осени — начале зимы, когда отступала угроза оттепели, башкиры забивали скот (*һуғым*) и заготавливали мясо на долгую зиму и раннюю весну. В стабильные морозы было легче сохранить большие туши, к тому же считалось, что с наступлением холодов у лошадей увеличивается жировая прослойка. Обычай *һуғым* в жизнеобеспечении традиционного скотоводческого общества имел немаловажное значение. Он как бы подводил итог весенне-летнему трудовому сезону. На всех этапах заготовки мяса, начиная от забоя животных и заканчивая приготовлением блюд и употреблением их в пищу, особое внимание уделялось исполнению обрядов и ритуалов, направленных на дальнейшее увеличение поголовья скота. Поочередные сборы родственников и соседей для помощи в забое скота у башкир, как и у всех скотоводческих народов, превращались в настоящий праздник.

Скот забивали по мусульманским правилам. Животное ловили, связывали ему ноги и валили на землю, повернув мордой к Кибле; иногда скот резали в присутствии муллы. После молитвы «*Бисмиллаһир-рахманир-рахим! Аллаһу әкбәр*» (С именем Аллаха!) остро заточенным ножом быстро перерезали животному горло и выпускали артериальную («черную») кровь в вырытую ямку, которую затем закапывали; иногда кровь собирали в отдельную посуду и выливали в укромном месте. Мясо скота, зарезанного надлежащим образом, считалось ритуально «чистым» — халяль, то есть дозволенным мусульманам. Перед тем как зарезать животное, у него просили прощения, иногда произносили: «*Беҙ һине үҫтерҙек, ризыҡҡа еткерҙек, йәлләмәйсә һуябыҙ!*»[349] (Мы тебя вырастили, выкормили, теперь не жалея зарежем для еды!).

Подобный способ умерщвления скота применяется у всех тюркоязычных мусульманских народов. Однако исходя из того, что скот, предназначенный на убой, у башкир назывался *һуғым* (от слова *һуғыу* — «бить, ударять», восходящего к древнетюркскому *соҡ* с аналогичным значением), нельзя исключить, что до принятия ислама башкиры, равно как и некоторые тюркские племена, могли забивать скот ударом по голове или ударом ножа под первый шейный позвонок. Подобный способ сохранился у немусульманских народов Сибири и Алтая*[350].

У башкир для помощи по забою скота на *һуғым өмәһе* приглашали нескольких мужчин и женщин: обычно это были женатые пары из числа родственников или соседей. Зарезать и освежевать животное имел право только совершеннолетний мужчина-мусульманин, находящийся в здравом уме, — либо сам хозяин, либо опытный человек (*мал салыусы*), имевший «легкую руку». Для того чтобы зарезать барана, достаточно было одного человека; когда резали лошадь (*ат, йылҡы*) или корову, быка (*һыйыр, үгеҙ*), приглашали двух-трех мужчин. Существовало поверье, что одному человеку не следовало часто проливать кровь, то есть много раз резать скот: «*Йыш салыусы булырға ярамай*», «*Күп ҡан ҡойоуҙың ҡоһоро төшә*» (Возмездие падет на пролившего много крови)[351].

* Способ умерщвления домашних животных (главным образом, мелкого скота) у монголов, а также некоторых тюркских народов (например, саянских тюрков), законодательно закрепленный в империи Чингизидов еще в XIII в. (под влиянием буддизма), состоял в том, чтобы сохранить кровь внутри туши (в системе нравственных заповедей этой религии особо осуждалось убийство с пролитием крови): под грудиной животного острым ножом делался разрез, через который разбивалась грудина и разрывалась аорта. После снятия шкуры кровь сливалась в сосуд и использовалась для приготовления кровяных колбас.

Шкуру животного снимали, сделав надрезы вдоль туловища и конечностей (если шкура предназначалась для кожаной утвари, ее обычно снимали «чулком»). Мелкий скот (баранов, коз) свежевали, подвесив к перекладине за задние ноги, крупные туши разделывали на расстеленной на земле шкуре. Затем разрезали брюхо животного и в большой чан выкладывали съедобные внутренности: желудок (*ҡарын, ашҡаҙан*), кишки (*эсәк*), отделяли сердце (*йөрәк*), легкие (*үпкә*), печень (*бауыр*), почки (*бөйөр*).



Забой лошади.
Абзелиловский р-н, д. Абдулмамбетово.
Фото М. В. Мурзабулатова, 1977 г.

В этот момент к работе (главным образом, по обработке внутренностей и промыванию кишок) присоединялись женщины; их присутствие во время умерщвления скота было запрещено[352]. При забое скота, разделке мяса и промывании ливера не приветствовалось появление посторонних людей, так как считалось, что они могут сглазить благополучие хозяев. Не употреблявшиеся в пищу органы животного выбрасывались или отдавались собакам. Некоторые башкиры не ели коровье вымя (*елен*); его закапывали в укромном месте, чтобы у коров не перевелось потомство и молоко[353].

Особое мастерство требовалось для того, чтобы разделить тушу животного по суставам (*быуын*), не разрубая костей (*һөйәк*). Отделяли тазовую кость (*янбаш һөйәге*), крестец (*һигеҙгүҙ*), бедренные кости (*артҡы бот*), голень (*сираҡ*), плечевые кости (*яурын һөйәге, ҡулбаш һөйәге*), предплечье (*ҡушар һөйәге*), ребра (*ҡабырға*)*; на несколько частей делили позвоночник (*арҡа һөйәге, умыртҡа*), отделяли грудину (*түш*), лопатки (*ҡалаҡ һөйәге*), шею (*муйын*), голову (*баш*), из которой вырезали наиболее лакомую часть — язык (*тел*). Почти у всех скотоводческих народов было нежелательно рубить топором или ломать кости животного, а также выбрасывать кости (чтобы скот не перевелся). Как отмечалось, у башкир существовало поверье, что расчлененное по суставам животное сможет «возродиться»[354]. Аналогичные поверья имели место у всех скотоводческих народов. Так, хакасы и тувинцы считали, что если кости животного разрубить, у хозяина скот переведется, не будет счастья[355].

Мужчине, резавшему животное, в качестве вознаграждения преподносили шейную часть туши (*салыу һөйәк, муйын һөйәк*).

* Ребра лошади с салом со стороны брюшины у башкир иногда назывались *ҡаҙы*, а со стороны позвоночника — *ҡабырға*.

На *өмә* приходили с рассветом, и, как правило, к полудню работа заканчивалась. Участников помочи кормили обедом, на котором предлагалось отведать блюдо под названием *ҡурҙаҡ*, состоящее из поджаренных внутренностей животного (печени, почек, сердца)[356].

К вечеру участников *өмә*, а также наиболее близких родственников и соседей приглашали на праздничную трапезу — *һуғым аштары*. В некоторых районах это угощение называлось *лапамит һыйы* и проходило как большой зимний праздник. Поскольку мясо у башкир-скотоводов являлось одним из основных продуктов, формировавших пищевой рацион, ритуалу забоя скота и приготовлению пищи к этому застолью придавалось важное значение. Мужчин и женщин угощали отдельно, ближе к середине XX столетия все чаще стали организовывать совместные трапезы. Для *һуғым аштары* готовили обильное мясное угощение. Обязательным блюдом, подававшимся на званый ужин, была вареная ливерная колбаса (*тултырма*). Особенностью бишбармака, готовившегося к трапезе, было то, что его варили из разных частей туши — грудинки, ребер, позвоночника, внутренностей (*бөйөрөнән дә, арҡа һөйәгенән дә, ҡарынынан да, бауырынан да, түшенән дә, ҡабырғаһынан да*)[357]. Такое приготовление, возможно, осмысливалось как некое ритуальное восстановление целостности животного, что должно было служить гарантом будущего приплода скота, а следовательно, и материального благополучия хозяев.

Разделка сваренного мяса также требовала определенного мастерства. Гостям обычно подавали крупные куски мяса (*өлөш*) на кости с пожеланиями, чтобы и у них не переводился скот, а те в ответ желали хозяевам:

Һуғым һимеҙ булһын,	Пусть скот будет жирным,
Ите татлы булһын.	Пусть мясо будет вкусным.
Малдарығыҙ күп булһын,	Пусть будет у вас много скота,
Малдарығыҙ ныҡ уңһын!	Пусть будет он плодовит!
.....	.....
Хоҙай тәғәлә ишетһен —	Пусть Всевышний вас услышит —
Малдарығыҙҙы ишәйтһен!	И приумножит ваш скот!
.....	.....
Рәхмәт һыйығыҙға![358]	Спасибо вам за угощение!*



Разделка туши барана.
Баймакский р-н, д. Билалово.
Фото С. Н. Шитовой, 1971 г.

В башкирском эпосе «Кунгыр-буга» имеется следующее пожелание изобилия скота:

Ырыҫ-байлыҡ бәйләйбеҙ	Знак достатка и счастья вашего
Быҙауҡайҙың муйынына.	Мы на шею теленка привяжем.
Ҡускар мөгөҙлө тәкәнә	На барана с улитковым рогом
Түл төйөмө эләбеҙ;	Подвесим узелочек приплода.
Ҡуш мөгөҙлө һарығыңа	Овце двурогой твоей пожелаем
Бөтмәҫ тоҡом теләйбеҙ.	Без счета плодиться и без края.
Кәзәң менән тәкәңдең	Пусть козлы твои с козами вместе
Йөнө, дебете күп булһын,	Много и пуха дают, и шерсти,
Үрсеп китеп, күбәйеп,	Пусть во всю расплодятся они,
Тау-таш ҡуйыны тулһын.	Наполнив пространства горных теснин,
Ҡабырғаһын тәкәңдең	Пусть стада баранов твоих и овец
Кертелдәк май ҡаплаһын,	Жир обретают в ребрах и вес.
Унда-һанда һуғылып,	Пусть их минует хворь и беда,
Зыян булып ятмаһын!	Пусть не берет их падеж никогда![359]



Мытье кишок во время забоя скота.
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа)

* Перевод автора.

К этой трапезе также пекли свежий хлеб, пироги; на нутряном животном жире жарили лепешки или блины (*кабартма, коймак*). Из напитков гостям предлагали бузу, медовуху, кумыс. Оставшееся вареное мясо и куски колбасы раздавали в качестве гостинцев.

Помочь по заготовке гусей — *каз өмәһе* с большим размахом проходила в тех хозяйствах, где было много домашней птицы, особенно в юго-западных деревнях по берегам реки Демы. На *каз өмәһе* обычно приглашали родственниц и соседок, умевших быстро и ловко ощипывать птиц. Забивал птицу или сам хозяин, или его взрослые сыновья. На эту помочь ходили с радостью, нарядившись в праздничную одежду. На любом трудовом сборе желанными были люди с веселым нравом, умевшие не только хорошо работать, но и от души повеселиться. *Каз өмәһе* начиналась рано утром, угощение чаем предваряло работу. К обеду, когда гуси были ощипаны, их, подвесив на коромысла, несли мыть к проруби. Если река была на значительном расстоянии, туда ехали на запряженной телеге, украшенной вышитыми полотенцами, лентами. Музыка, песни и пляски сопровождали весь ход трудового праздника.

Хозяйка к возвращению участников помочи готовила угощение. На юго-западе обязательными кушаньями были пшенная каша, сваренная на гусином жире, и блины, испеченные на гусином жире. К чаю подавали молочные блюда, сладости, свежий хлеб. После непродолжительного чаепития женщины расходились по домам, получив приглашение на основную, вечернюю, трапезу. На этом званом ужине гостям подавали угощения из гусятины (варили одного или нескольких гусей, в зависимости от количества гостей и заготовленной птицы). На юго-западе традиционно готовили густой наваристый суп-лапшу; в южных и юго-восточных районах — мясо с салмой. Сваренную целиком тушку гуся обычно делили на 12 частей[360]. При распределении гусятины отмечался вклад каждого в работу: ножки, грудинку выделяли наиболее отличившимся работникам; кусочки мяса подавали с пожеланиями, песнями или частушками:

Был каз кайҙа ултырған,	Откуда взялся этот гусь,
Бото — өрөп тултырған?	С такими жирными ногами?
Өлөшөң кулыңдан төшмәһен,	Не вырони свой кусок из рук,
Иплән!	Будь осторожен!
Ауыҙың бешмәһен![361]	Не обожги себе рот!*

Девушкам обычно преподносили крылышки с пожеланием поскорее выйти замуж и «улететь» из отчего дома: «*Канатланып өйөңдән тиҙерәк осоп сык!*», пожилым женщинам — ножки. Чтобы определить, кому достанется гусиная ножка, спрашивали: «*Кем элек?*» (Кто первый?) и выделяли ее тому, кто первым успел крикнуть «*Мин!*» (Я). Гусиную ножку подавали со словами: «*Каз шикелле бейеп тор!*» (Танцуй, подобно гусю!). Угощение головой птицы подчеркивало ум женщины, хвостиком — домовитость и т. д.[362] Часто к праздничной трапезе, приуроченной к *каз өмәһе*, готовили балеш с гусиным мясом, кроме мяса туда клали голову, шейку, лапки, крылышки, желудок и печень птицы. К чаю подавали лепешки, оладьи или блины, испеченные на гусином жире (их необходимо было съесть без остатка, чтобы в будущем году снова было много гусей), а также свежий хлеб, баурсак, сметану, сахар, мед. Участников этой трапезы угощали бузой, кумысом, медовухой.

Обильное угощение на *каз өмәһе* и *һуғым ашы*, а также ответные визиты на забой скота к знакомым и родственникам, по мнению башкир,

* Перевод автора.

должны были служить залогом будущего материального благополучия. С гусиным пухом и пером был связан ряд народных обычаев и обрядов. Так, например, в пух опускали руки и ноги, чтобы они никогда не болели, при этом приговаривали: «*Беләгең һимеҙ булһын, күңелең наҙлы булһын, йортоң ҡаҙлы булһын*»[363] (Пусть руки будут жирными (здоровыми), пусть душа будет доброй, ласковой, пусть двор будет полон гусей). На вечерней заре, выйдя на берег реки, самые красивые гусиные перья бросали в воду вниз по течению с пожеланием «*Ҡаҙ булып ҡайтығыҙ!*» (Возвращайтесь гусями на будущий год!)[364].

Постройка дома (*өй һалыу, өй күтәреү*) у башкир традиционно становилась значительным событием для всех односельчан. Сначала тщательно подбирали место для будущего жилища. Благоприятным считалось то место, где отдыхал скот или собирались гуси. На эту помочь обычно приглашали 5—10 физически сильных, знающих толк в строительном деле мужчин. Обильное угощение собравшихся осмысливалось как своего рода плата за оказанную помощь.



Помочь — өмә по строительству дома.
Фото Б. Т. Калимуллина, 1962 г.

Закладка фундамента сопровождалась специальным молением (*нигеҙгә аят уҡытыу*), в ряде мест существовал старинный обычай, согласно которому с пожеланиями счастья (*аҡ бәхеттәр*) по четырем углам клали монеты, брызгали молочными продуктами или закапывали чашу с катыком[365]. Организовывалась обрядовая трапеза — *нигеҙ бутҡаһы* (*ашы*) (каша (угощение) в честь закладки фундамента), главным блюдом которой являлась каша. На юго-востоке эта трапеза называлась *нигеҙ ҡорбаны ашау* или *ҡорбан ашау*, поскольку в качестве основного угощения выступало мясное кушанье, приготовленное из мяса жертвенного животного, которое, в присутствии служителя культа и аксакалов, с молитвами и благословением резали в знак основания нового жилища. Иногда под опорные столбы строящегося дома, хлева или сарая закапывали зарезанную курицу или окропляли фундамент кровью птицы[366]. После поднятия сруба и установки матицы помощников символически угощали маслом, смазывали им углы нового дома[367].

Когда замешивали глину (раствор) для строительства или обмазки стен дома, время от времени кто-нибудь громко выкрикивал: «*Балсыҡ ҡоро! Ныпап булмай!*» (Глина сухая! Невозможно работать!), что служило хо-

зяйке сигналом к тому, чтобы вынести участникам помочи кумыс, бузу, медовуху или сделать перерыв для чаепития[368].

После постройки дома туда первым делом вносили муку или хлеб-соль с пожеланиями:

Бисмиллаһир-рахманир-рахим,	С именем Аллаха милостивого и милосердного,
Шатлыҡлы булһын,	Пусть [в доме] будет радость,
Эсе тулы аш-һыу булһын,	Пусть он будет полон съестного,
Бала-саға зар-зыя ҡылһын![369]	Пусть будет озарен детьми!*

С этой же целью в дом заносили полное ведро воды. В новой печи после первой растопки было принято печь блины. Торжественная праздничная трапеза с обязательным приготовлением мясного угощения и вкусной выпечки знаменовала новоселье — *өй ҡотлау*. Для благословления дома приглашали муллу, аксакалов и всех, кто помогал в строительстве (родственников, соседей, односельчан); в новый дом никто не приходил с пустыми руками.

В степных районах весной после проведения *өмә* по обновлению, мытью и обмазке дома из оставшейся глины лепили колобки, которые клали на тарелки и ходили по домам, с добрыми пожеланиями вручая их хозяевам. Приняв этот символический подарок, хозяйки одаривали участников *өмә* хлебом, курутом, кумысом, колобками масла и другими продуктами, которыми потом все коллективно угощались[370].

Традиционными у башкир были также женские и девичьи посиделки (*кис ултырыу, аулаҡ*), устраиваемые вечерами в одном из домов, в отсутствие мужчин. Они организовывались не столько для работы, сколько для общения. Возраст участниц не ограничивался: это могли быть и старухи, и женщины среднего возраста, и молодые девушки, и подростки. Почти все брали с собой рукоделие, некоторые приводили детей. Пришедшие, как правило, приносили съестное. В помещении женщины располагались произвольно, но более старшие по возрасту и статусу рассаживались ближе к печи, а те, кто моложе, располагались на краю нар, на лавках или на стульях, дети играли на полу, застланном теплым войлоком и паласами[371].

Кроме совместной работы и угощения, такие сборы имели важное воспитательное значение: молодежь перенимала жизненный опыт от старшего поколения. Пока приглашенные занимались делами и беседовали, хозяйка ставила самовар, расставляла заготовленные кушанья. На посиделках угощение всегда собиралось вскладчину.

Молодые девушки иногда собирались в просторном доме у какой-нибудь пожилой женщины или у одной из подруг, если уезжали ее родители. Главная цель этого сбора — *аулаҡ өй* была развлекательной — песни, пляски, сказки, игры и т. д., хотя при этом тоже выполнялась работа, связанная с рукоделием. С разрешения родителей девушки могли остаться ночевать. Подготовка угощения также осуществлялась вскладчину. В некоторых юго-западных районах совместно приготовленная каша из различных круп, смешанных между собой, называлась *урнаш*, отсюда и название посиделок — *урнаш*. Иногда к девичьим посиделкам допускались парни; к их приходу девушки ставили самовар, пекли блины. По словам информаторов, юноши вели себя скромно и с достоинством[372]. Однако в большинстве южных и юго-восточных аулов совместные посиделки не одобрялись.

* Перевод автора.

Парни также могли собираться для совместного угощения (*егет өй*). В некоторых случаях мать одного из участников, приготовив еду, оставляла молодых людей одних; в других — юноши (как и девушки) собирались у какой-нибудь одинокой старушки, которая из принесенных продуктов готовила угощение, обычно мясное. На таких посиделках, как правило, не обходилось без кумыса и медовухи, однако, как это было принято в традиционном башкирском обществе, поведение молодежи не выходило за рамки приличий.

ПИТАНИЕ И ТРАПЕЗЫ ВО ВРЕМЯ ПОСТА И МУСУЛЬМАНСКИХ ПРАЗДНИКОВ

Ислам входил в жизнь башкир постепенно. Даже к концу XIX в. в быту восточных и юго-восточных башкир мусульманство сосуществовало с традиционными домусульманскими верованиями и обычаями; многие религиозные догмы исполнялись номинально; семейные и календарные праздники и обряды, система питания, этноэтикет содержали синкретные черты.

Во время священного месяца *Рамазан* (*Рамадан*) правоверные башкиры-мусульмане соблюдали пост — уразу (*ураза*) и отказывались от употребления пищи и питья в светлое время суток. Послабление делалось для глубоких стариков, больных, беременных и кормящих женщин, путников, а также маленьких детей (их начинали приобщать к посту примерно с 6—8 лет или немного позже). Как отмечали в XIX в. некоторые исследователи башкирского быта, «многие башкирцы не совсем соблюдают обряды магометанской веры, особенно полукочующие... Пост держат не все, если он бывает в летнее время, под предлогом что они находятся от домов своих (зимних поселений. — *Э. М.*) на кочевье за сто верст. В то же время постоянно жительствующие в отправлении магометанской веры год от году делаются строже и рачительнее»[373]. Утренняя трапеза — *сәхәр* во время поста должна была завершиться примерно за час до рассвета. Завтрак был плотным, сытным. Башкиры в больших количествах заготавливали к уразе толокно (*талҡан*). Смешав его с молоком, со сметаной, с кипящей водой или чаем (с добавлением сливочного или топленого масла), можно было быстро приготовить вкусное и питательное блюдо. Часто на завтрак варили кашу, которую обильно сдабривали маслом, молочный суп с лапшой и другие кушанья; иногда подавали холодное вареное мясо. К чаю выносили мучные и молочные продукты. Трапезы во время поста, хоть и были сытными, но без излишеств, так как сама идея поста предполагала воздержание в еде и в удовлетворении телесных потребностей. Не разрешалось пить хмельные напитки, в том числе медовуху.

К вечерней трапезе во время поста можно было приступать после захода солнца. Если не было часов, время определяли на глаз: если в сумерках на расстоянии вытянутой руки невозможно было разглядеть белую нить, считалось, что подошло время для еды — *ауыҙ асыу* (досл. открыть рот). Разговение (*ифтар*) начиналось с молитвы, после чего можно было съесть немного изюма или высушенных ягод, взять в рот соль или выпить несколько глотков воды. Некоторые соблюдали правило, согласно которому в первые десять дней поста прием пищи начинали с глотка воды; следующие десять — с щепотки соли и, наконец, в последнюю декаду уразы «открывали рот» с помощью ягод или изюма[374].

Существовал обычай на ежевечернюю трапезу во время поста приглашать гостей, муллу. Во время уразы желательно было трижды сходить в гости и трижды пригласить гостей к себе. Гость, неожиданно появившийся к вечерней трапезе, был почетным, считалось, что он послан Всевышним, полагалось встретить и угостить его как можно лучше. Если во время уразы днем появлялись путники или представители других конфессий, на



Перед обрядом жертвоприношения.
Фото Т. К. Суриной

которых не распространялась необходимость поститься, им подавали угощение, хотя хозяева к еде не притрагивались[375].

Окончание поста знаменовал один из главных мусульманских праздников — *Ураҙа байрамы*, *Ураҙа ғәйете* (*Ид аль-Фитр*). К нему принято было готовить мясные и жаренные в масле мучные угощения. В Зилаирском районе записана информация, что во время праздника *Ураҙа байрамы* одно из главных угощений составляла пшенная (пшеничная) каша, подаваемая со свежей сметаной[376]. Традиционно в первый день праздника приглашали близких родственников и соседей, а «затем уже начинается хождение по гостям, сначала по приглашению, а потом заходят запросто, к кому вздумается», — писал в XIX в. Д. П. Никольский[377]. Во время мусульманских празднеств дети и молодежь (юноши и девушки отдельно) ходили по дворам и, поздравляя хозяев, восклицали: «*Ураҙағыҙ ҡабул булһын!*» (Пусть зачтется ваша Ураза!)[378]. Их с радостью одаривали кусками мяса, мучными блюдами, сладостями. В юго-восточных районах этот обычай назывался *байрамсылау* или *әйселәү*.

У исследуемых групп башкир наблюдались некоторые различия в проведении мусульманских праздников. Там, где население более тщательно соблюдало мусульманские обряды (западные, юго-западные, центральные районы), празднества проводились дома, без развлекательной части. На юге и юго-востоке у полукочевых башкир они часто отмечались по подобию народных — с массовыми гуляниями, состязаниями и коллективными трапезами на лоне природы в летнее время. Праздничные гостевания здесь были более длительными и продолжались от 7 до 15 дней, в то время как на юго-западе — не более трех[379].

Значительным мусульманским праздником, отмечаемым по прошествии 70 дней после поста, был *Ҡорбан байрамы* (Праздник жертвоприношения). На *Ҡорбан байрамы* обязательно резали жертвенное животное. По правилам ислама, оно должно было быть парнокопытным (овца, корова или верблюд), здоровым, с целыми рогами и копытами, старше одного года, иначе считалось, что Аллах не примет жертву. Чаще для жертвоприношения выбирали самку животного. Небогатые могли купить овцу в складчину. Мулла прочитывал над жертвой специальную молитву, за что ему полагалась определенная плата (деньги или шкура животного). Принося в жертву животное во время мусульманского праздника *Ҡорбан байрамы*, человек как бы обеспечивал себе определенные гарантии в будущей загробной жизни. Считалось, что это животное, обратившись в мифическое существо, поможет ему преодолеть «Мост смерти» — *Сират күпере*, который тоньше волоса и острее кинжала. С этим поверьем связан также обычай подержаться за шерсть жертвенного животного. Тем не менее правоверные мусульмане считали, что «грешный человек, сколько бы жертв ни принес, они ему не помогут, а если и помогут, то лишь отчасти...»[380].

Кости животного, выступавшего как жертва — *ҡорбан*, запрещалось рубить топором, дробить, выбрасывать или отдавать на съедение собакам. Жертвенное мясо делили на три равные части: одна часть шла на приготовление коллективного угощения, вторую необходимо было раздать в качестве милостыни, третью можно было оставить в семье. Зажиточные башкиры обычно раздавали все мясо, без остатка[381].

Кроме мясного угощения, к этому религиозному празднику готовили блины, лепешки и другие мучные кушанья — в доме должен был витать запах раскаленной сковороды и жареного масла — *таба еҫе*. Этот запах, по представлениям верующих, поднимался в небо и также воспринимался Аллахом как жертва[382]. Часть праздничных кушаний в виде милостыни (*хәйер*) раздавали старым или бедным односельчанам. В число обязательных кушаний у юго-западных и приуральских башкир включалась

пшенная или пшеничная каша, во многих центральных районах готовили специфическое кушанье из пшена, поджаренного в масле и истолченного со сметаной (*онтаҡ*); гостевым угощением было также толокно со сливками, маслом, медом или толокняная каша на молоке.

М. Баишевым описан обычай, когда в праздник *Ҡорбан байрамы* юноши поочередно приглашали друзей-сверстников из соседних деревень: «Для этого они собираются в какой-нибудь дом и на общие деньги покупают барана, чай, сахар, кумыс... С приезжими состязаются в добывании платка — *ҡот алыу*, после этого приезжают в назначенный дом и начинают угощение чаем, пищей, кумысом»[383].

Некоторые правоверные башкиры-мусульмане отмечали *Мәүлит байрамы* (День рождения пророка Мухаммеда); *Ғәшүрә байрамы* и другие религиозные праздники, но без размаха.

У башкир имели место и мусульманские трапезы, связанные с угощением мясом жертвенного животного, объединенные под общим названием *аят ашы* (трапеза с моленьем). На такую трапезу могли собраться по поводу какой-либо чрезвычайной ситуации, в память о предках или чтобы сделать жертвоприношение во имя здоровья и благополучия кого-либо из домочадцев, в ознаменование новоселья или для благоприятного завершения какого-либо события. На *аят ашы* приглашались близкие родственники, престарелые и благочестивые жители аула, пользующиеся авторитетом, а также деятели мусульманского религиозного культа.

Синкретизм домусульманских и мусульманских верований башкир проявлялся в том, что во время религиозно-магических обрядов, направленных на обеспечение благополучия, плодородия, обуздание природных стихий, прекращение эпидемий, мора, войн и т. д., сопровождавшихся принесением в жертву животного — *ҡорбан* и коллективными трапезами, совершались моления (*теләк*) с обращением как к духам-покровителям, так и ко Всевышнему.

* * *

Этнографическое исследование традиционных башкирских трапез позволяет классифицировать их по предназначению и ассортименту кушаний (повседневные, или будничные, праздничные, обрядовые); времени в ежедневном цикле (утренние, дневные, вечерние, постовые); времени в годовом цикле (весенне-летние, осенне-зимние); месту проведения (в помещении, на лоне природы); составу участников (внутрисемейные; гостевые — родственные, общественные, с разделением на мужские и женские) и т. д.

Кроме биологических функций, связанных с насыщением организма, трапезы имели и социально-общественное предназначение — коммуникативное, воспитательное, религиозно-магическое, эстетическое, игровое и др. Правила приготовления, подачи и употребления того или иного блюда, регулируемые этикетом, были жизнеспособными до тех пор, пока удовлетворяли запросы общества, в дальнейшем они сохранялись в виде привычек, пока постепенно не забывались.

Кушанья и напитки в составе трапез различались по составу (молочные, мясные, рыбные, зерновые, мучные, из дикорастущих трав, ягод, плодов, кореньев, из меда, смешанные); способу приготовления (сырые, вяленые, вареные, печеные, жареные, соленые, сушеные и т. д.); консистенции (твердые, жидкие, средние); предназначению (повседневные, праздничные, ритуальные, жертвенные, мужские, женские, детские, лечебные и др.); престижности; зависели от сезона года. Пищевые продукты в обрядах несли закодированную информацию; наделение кушаний и на-

питков смысловым (знаковым) содержанием обуславливало их включение в ту или иную трапезу или обряд (*схема № 5*).

В силу того, что пища представляет собой явление, имеющее отношение как к миру природы, так и к миру культуры, в семейно-бытовых, а особенно в религиозно-магических обрядах демонстрировалось соединение этих ипостасей; особенно явно это прослеживалось в трапезах с употреблением жертвенного мяса.

С традициями принимать пищу (на полу или широких нарах) гармонировали интерьер, утварь, народная одежда и в целом — бытовой уклад, нормы поведения башкир. Мусульманская религия ратовала за сдерживание эмоций во время различных обрядов и застолий. В трапезах, подразделяющихся на праздничные (обрядовые) и повседневные, выделялись специфические черты. Наиболее сложными и устойчивыми по составу блюд и этикету оставались общественные трапезы, приуроченные к обрядам жизненного и годового циклов. Для проведения таких застолий готовилось большое количество блюд. Гостевые и общественные трапезы были более ритуализированы, в них ярче проявлялась сегрегация полов.

Повседневные трапезы были скромнее праздничных как по ассортименту подаваемых кушаний, так и по количеству людей, участвующих в них. Этикет повседневных трапез отличался бóльшей упрощенностью и свободой. При приготовлении ежедневной пищи имелась определенная свобода выбора и возможность видоизменять, экспериментируя, традиционные кушанья, включать заимствованные у других народов блюда. Основной системой повседневных трапез можно считать трехразовое питание. Более продолжительными по времени и по калорийности были вечерние трапезы, к ним, по возможности, старались приготовить горячую или даже мясную пищу. По мере распространения чая утренний и дневной приемы пищи чаще стали строиться по принципу насыщенного чаепития. В недельном цикле более торжественно проходили пятничные трапезы.

Бóльшим ассортиментом кушаний отмечались трапезы летне-осеннего периода; зимой, особенно во второй половине, когда запасы зерна, муки, мяса и заготовленных с лета молочных кушаний сокращались, трапезы становились более скудными.

Из числа обрядовых кушаний можно выделить те, которые отражали радостные (*йыуаса, сәксәк* — на свадьбе) или печальные (*йәймә, белен* — на похоронах) события. Некоторые мясные блюда (*бишбармаҡ, аш*) и напитки (кумыс, позже чай) являлись неизменными атрибутами почти всех праздничных трапез. Для женских праздников (*ҡарға бутҡаһы, кәкүк сәйе*) обычно варили молочную кашу. Часто каша присутствовала на столе во время девичьих посиделок, женских *өмә*, на сборах женщин у роженицы — *бәпәй бутҡаһы* и др. Во время женских чаепитий угощение составляли также различные мучные блюда (блины, оладьи, печенье и др.). В некоторых трапезах такие кушанья являлись обрядовыми. Например, печенье юаса, баурсак или сладкое лакомство чак-чак на свадебном чаепитии в честь гостинцев — *йыуаса сәйе*; блины на утреннем чаепитии после брачной ночи; блины на гусином сале или балеш с гусиными потрохами — на *ҡаҙ өмәһе*. В ряде трапез (*теләк, ҡорбан ашы, аят ашы*) в качестве главного угощения выставлялось мясо жертвенных животных.

В теплое время года почти все общественные трапезы, собиравшиеся по поводу больших праздников и обрядов жизненного цикла, у полукочевых башкир проводились на открытом воздухе.

В южных и юго-восточных районах гостевые трапезы долгое время продолжали оставаться традиционными — с большим количеством гостей, с музыкантами, танцорами, а также спортивными и фольклорными состязаниями. На природе коллективно варили мясо в казанах, для угоще-

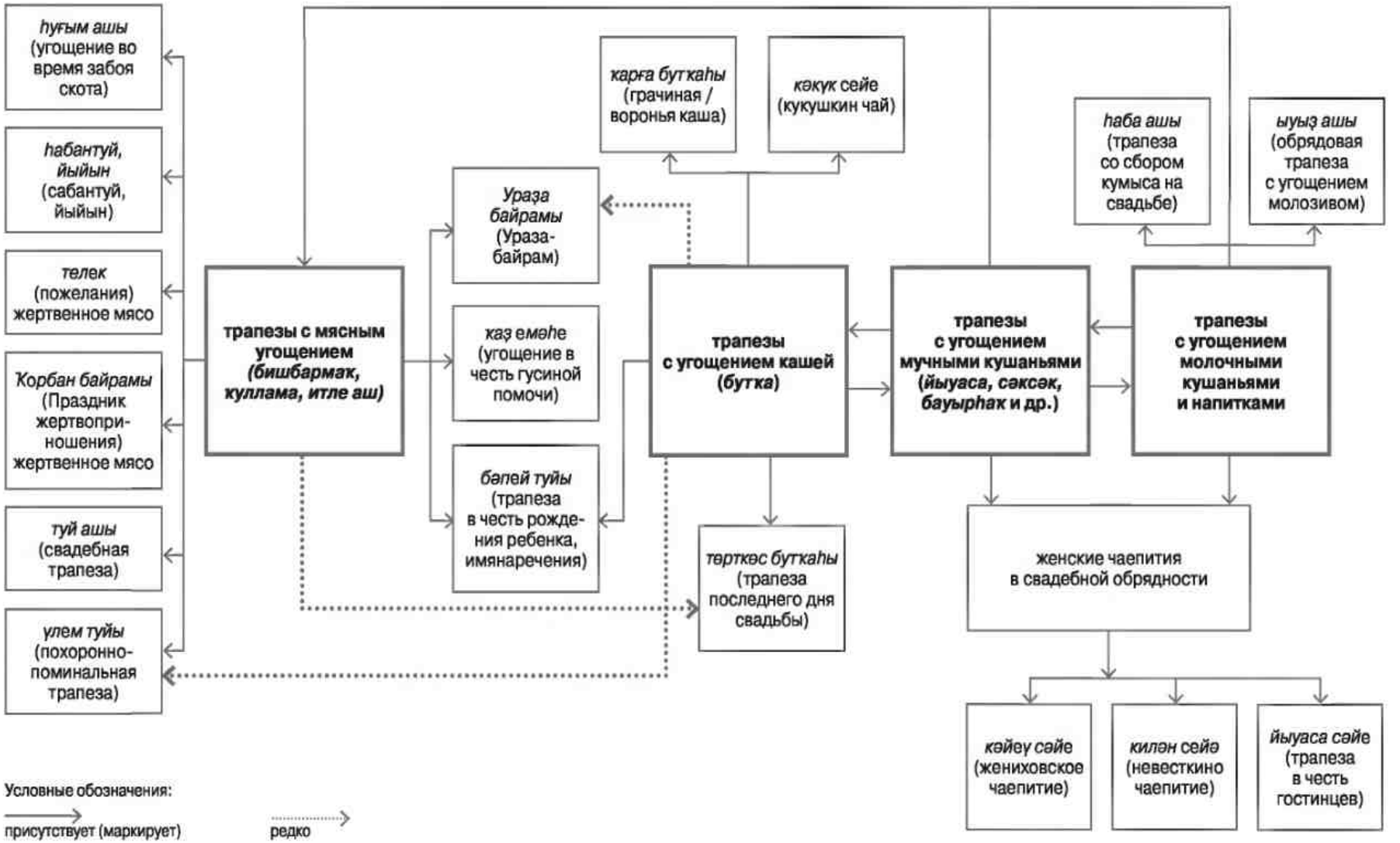


Схема № 5. **Маркирующие блюда и напитки в традиционных общественных трапезах башкир**

ния собравшихся еду подавали в больших чашах. Даже трапезы по случаю мусульманских праздников здесь проводились по типу народных. На юго-востоке и юге дольше сохранялся обычай проведения женских праздников с кормлением птиц.

Особенности юго-западного пищевого комплекса складывались под влиянием сильно изменившихся в последние два века социально-экономических условий. Население этого региона находилось в зоне интенсивных контактов с соседними и пришлыми земледельческими народами и раньше других южных башкир стало переходить к оседлости. Изменения системы питания здесь шли более быстрыми темпами. У населения, перешедшего к оседлости, трапезы, связанные с семейными торжествами, проходили дома, а те, которые устраивались по случаю календарных праздников или жертвоприношений, — в специальных местах проведения (за околицей деревни, на горе, около реки). На западе и юго-западе Башкортостана рано распространились хлебные печи, в избах вместо нар стали появляться столы со скамьями и стульями. В силу этого изменения коснулись и порядка приготовления и проведения повседневных, праздничных и обрядовых трапез. Новые элементы стали наблюдаться в проведении общественных праздников и обрядовых трапез: усилились земледельческие элементы сабантуя, стала проводиться обрядовая запашка яиц, трапеза иногда устраивалась около засеянного участка. Упростилась подготовка к весенне-летним женским праздникам (*ҡарғатуй, кәкүк сәйе*) и сама программа мероприятия: все чаще женщины не варили кашу, а довольствовались принесенными кушаньями и напитками. Увеличение в хозяйствах юго-западных башкир количества гусей привело к появлению трудового праздника *ҡаҙ өмәһе* и трапезы с определенным набором кушаний из гусятины. Уменьшение количества овец и лошадей привело к тому, что массовые в прошлом трапезы по случаю забоя животных — *һуғым аштары* стали проводиться в узком кругу близких родственников.

---

[1] *Никольский Д. П.* Башкиры: Этнографическое и санитарно-антропологическое исследование. СПб., 1899. С. 48.

[2] *Георги И. Г.* Описание всех в Российском государстве обитающих народов: их житейских обрядов, обыкновений, одежд, жилищ, упражнений, забав, вероисповеданий и других достопамятностей. СПб., 1799. Ч. II. С. 89–90.

[3] *Паллас П. С.* Путешествие по разным провинциям Российской империи. СПб., 1773. Ч. I. С. 649.

[4] *Черемшанский В. М.* Описание Оренбургской губернии в хозяйственно-статистическом, этнографическом и промышленном отношениях. Уфа, 1859. С. 151.

[5] *Георги И. Г.*, 1799. С. 89; Полевые материалы автора; записано в 1998, 2000 гг. в Баймакском, Давлекановском районах.

[6] Башҡорт халыҡ ижады (далее — БХИ). Өфө, 1995. Т. I. С. 265.

[7] *Сулейманова М. Н.* Доисламские верования и обряды башкир. Уфа, 2005. С. 18.

[8] Там же. С. 18.

[9] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Баймакском районе.

[10] Русская жизнь. 1892. № 265.

[11] *Назаров П. С.* К этнографии башкир // ЭО. 1890. Вып. 1–2. С. 189.

[12] *Рыбаков С. Г.* Музыка и песни уральских мусульман с очерком их быта. СПб., 1897. С. 32.

[13] Коран / Пер. И. Ю. Крачковского. М., 1963. Сура 5: 90 (88).

[14] Там же. Сура 7: 29 (31).

[15] Там же. Сура 2: 168 (173). Сура 6: 146 (145).

[16] Там же. Сура 2: 168 (173). Сура 5: 5.

[17] Мусульманская кухня. М.; СПб., 2007. С. 64.

[18] Коран. Сура 5: 92 (90).

[19] Полевые материалы автора; записано в 1998 г. в д. Аскарово Бурзянского района.

[20] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.

[21] Мусульманская кухня... С. 66.

[22] Коран. Сура 5: 8 (6), 9.

[23] *Гумаров В. З.* Башкирская народная медицина. Уфа, 1985. С. 114.

[24] *Флоринский В. М.* Башкирия и башкиры. Путевые заметки // Вестник Европы. СПб., 1874. Кн. 12; *Малахов М. В.* Башкиры // Записки УрОЛЕ. Екатеринбург, 1887. Т. 11. Вып. 1.

[25] *Бергхольц Л.* Горные башкиры-катайцы // ЭО. 1893. № 3. С. 82.

[26] *Баязитова Р. Р.* Традиционный этикет в башкирской семье: Рук. дисс. ... канд. ист. наук. Уфа, 2006. С. 168.

[27] *Хадыева Р. Н.* Башкирская этнокультура и язык: Опыт воссоздания языковой картины мира. М., 2005. С. 192.

[28] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Коварды Гафурийского района от Н. Абельгузиной, 1932 г. р.

[29] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Курятмасово Давлекановского района от К. Ахметвалиевой, 1911 г. р.

[30] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 54.

[31] *Змеев Л. Ф.* Медико-топографическое описание и статистический очерк народонаселения Бугульминского уезда Самарской губернии: Дисс. ... д-ра медицины. М., 1883. С. 54.

[32] Полевые материалы автора; записано в 1998 г. в д. Аскарово Бураянского района от М. Х. Гайнуллиной, 1926 г. р.

[33] *Арнольдов В. А.* Пища башкир // Журнал Русского общества охраны народного здравия. 1895. № 6. С. 520

[34] *Киреев А. Н.* Башкирский народный героический эпос. Уфа, 1970. С. 114–115; БХИ. Т. I. С. 289–290.

[35] БХИ. Т. I. С. 288.

[36] *Назаров П. С.*, 1890. С. 184.

[37] *Шитова С. Н.* Традиционные поселения и жилища башкир. М., 1984. С. 70.

[38] *Назаров П. С.* Заметки башкира о башкирах // Современник. 1863. № XI. С. 58.

[39] Там же. С. 58.

[40] Цитируется по книге: *Никольский Д. П.*, 1899. С. 60.

[41] Там же. С. 60.

[42] *Попов Н. С.* Хозяйственное описание Пермской губернии по гражданскому и естественному ее состоянию. СПб., 1813. Ч. 2. С. 25.

[43] *Коноплев Н. В.* О кумысе у башкирцев Оренбургской губернии // Протоколы заседаний Общества русских врачей в Санкт-Петербурге в 1861–1862 гг. СПб., 1862. С. 379–380.

[44] Мусульманская кухня... С. 20, 27–28.

[45] *Бикбаев Р.* Ерем балҡышы. Өфө, 1982. С. 173.

[46] *Даль В. И.* Повести и рассказы. Уфа, 1981. С. 9.

[47] Россия. Полное географическое описание нашего Отечества / Под ред. Семенова-Тян-Шанского. СПб., 1914. С. 185.

[48] *Зефиров В.* Взгляд на семейный быт башкирца // Башкирия в русской литературе (далее – БРЛ). Уфа, 1989. Т. 1. С. 423.

[49] *Лепехин И. И.* Продолжение дневных записок путешествия академика и медицины доктора Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства в 1770 году. СПб., 1802. С. 57.

[50] Башкирское народное творчество (далее – БНТ). Т. 1. Эпос / Сост. М. М. Сагитов. Уфа, 1987. С. 223.

[51] Там же. С. 253–254.

[52] *Георги И. Г.*, 1799. С. 99.

[53] *О. П.* Поездка на кумыс // Томские губернские ведомости. 1859. № 35. С. 277.

[54] *Красильников В. С.* Поездка на Яман-Тау // Землевладение. 1904. Т. 11. Кн. 4. С. 39.

[55] БНТ. Т. 1. С. 197.

[56] Там же. С. 382.

[57] *Назаров П. С.*, 1890. С. 183.

[58] БХИ. Т. I. С. 155.

[59] *Нефелов Ф. Д.* Ушкуль // БРЛ. Т. 2. Уфа, 1989. С. 149, 169.

[60] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 115.

[61] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.* Семейный быт башкир. М., 1991. С. 42.

[62] Там же. С. 42.

[63] *Назаров П. С.*, 1890. С. 184.

[64] *Байбурин А. К., Топорков А. Л.* У истоков этикета. Л., 1990. С. 149.

[65] *Хисамитдинова Ф. Г.* Лечебная и охранительная магия башкир. Тексты. Уфа, 2009. С. 295–296.

[66] *Башиев М.* Деревня Зианчурина Орского уезда Оренбургской губернии // Известия Оренбургского отдела РГО. 1895. Вып. 7. С. 24.

[67] *Киреев А. Н.*, 1970. С. 102.

[68] БХИ. Т. I. С. 296.

[69] *Рыбаков С. Г.*, 1897. С. 234.

[70] БХИ. Т. I. С. 297, 302.

[71] Там же. С. 302–303.
[72] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 112.
[73] *Черемшанский В. М.*, 1859. С. 148.
[74] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 113–114.
[75] Там же. С. 115.
[76] БХИ. Т. I. С. 289.
[77] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Идрисово Альшеевского района от Р. Алтынгузиной, 1910 г. р.
[78] *Назаров П. С.*, 1890. С. 184; БНТ. Т. 1. С. 338, 515.
[79] *Сюнчелей Ш.* Этнографические материалы о башкирах // НА УНЦ РАН. Ф. 3. Оп. 12. Д. 200. С. 67.
[80] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Баймакском районе.
[81] БНТ. Т. 1. С. 338, 515; Полевые материалы С. Н. Шитовой, записано в 1971 г. в Баймакском, Абзелиловском, Бурзянском районах; Полевые материалы автора, записано в 2000 г. в Баймакском районе.
[82] БНТ. Т. 1. С. 338.
[83] Полевые материалы Ю. А. Абсалямовой; записано в 2007 г. в казахском селе Жана-Талап Оренбургской области.
[84] *Потапов Л. П.* Особенности материальной культуры казахов, обусловленные кочевым образом жизни // Сборник Музея антропологии и этнографии. М.; Л., 1949. С. 64–65; *Бейсенов А. З., Хатран Д.* Этнодифференцирующая особенность частей туши «бас» (голова) и «уша» (задняя часть) у казахов и других центральноазиатских народов // Тезисы докладов III Конгресса этнографов и антропологов России. М., 1999. С. 235–236.
[85] *Шаханова Н. Ж.* Символические аспекты традиционной свадебной трапезы казахов // Этнографическое изучение знаковых средств культуры. Л., 1989. С. 178, 186.
[86] *Юдахин К. К.* Из ляйлякских материалов // Труды ИЯЛИ. Фрунзе, 1948. Вып. 2. С. 30.
[87] Киргизско-русский словарь. М., 1965. С. 760, 811.
[88] *Абрамзон С. М.* Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971. С. 146–149.
[89] Цитируется по книге: *Абрамзон С. М.*, 1971. С. 148.
[90] *Шатинова Н. И.* Семья у алтайцев. Горно-Алтайск, 1981. С. 181.
[91] *Вайнштейн С. И.* Мир кочевников центра Азии. М., 1991. С. 139.
[92] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 178.
[93] *Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В.* Архаические обычаи и обряды саянских тюрков. Абакан, 2005. С. 57.
[94] *Галданова Г. Р.* Ритуальная пища монгольских народов // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. Новосибирск, 1993. С. 146.
[95] Там же. С. 146.
[96] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 178.
[97] *Галданова Г. Р.*, 1993. С. 146.
[98] *Эрдниев У. Э.* Пища и напитки калмыков // Записки Калмыцкого НИИ языка, литературы и истории при Совете министров Калмыцкой АССР. Элиста, 1962. Вып. 2. С. 233.
[99] *Тугутов И. Е.* Материальная культура бурят. Улан-Удэ, 1958. С. 149–150.
[100] *Федорова М. В.* Ритуальная пища бурят // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 166.
[101] *Бейсенов А. З., Хатран Д.*, 1999. С. 235–236; *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 118, 123.
[102] *Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В.*, 2005. С. 119.
[103] Там же. С. 57.
[104] *Назаров П. С.*, 1890. С. 184.
[105] *Зефиров В.*, 1989. С. 425.
[106] *Назаров П. С.*, 1890. С. 184.
[107] Там же. С. 184.
[108] *Бгажноков Б. Х.* Традиционное и новое в застольном этикете адыгских народов // СЭ. 1987. № 2. С. 92.
[109] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.* Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX – начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX в. М., 1979. С. 100.
[110] *Абсаликова Ф. Ш.* Игры и развлечения башкир (конец XIX – первая половина XX в.). Уфа, 2000. С. 104.
[111] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 108.
[112] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 98.
[113] БХИ. Т. I. С. 164.
[114] БНТ. Т. 1. С. 248.
[115] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 9–10.
[116] *Буранголов М.* Башкорт туй йолалары // НА УНЦ РАН. Ф. 25. Оп. 1. Д. 1; *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 10.
[117] *Юлуев Б. М.* К этнографии башкир // ЭО. 1892. № 2–3. С. 216.

[118] Там же. С. 217.

[119] *Серебрякова М. Н.* Семья и семейная обрядность в турецкой деревне. М., 1979. С. 94.

[120] *Биткеев Н. Ц.* Песни о сватовстве в эпосе монгольских народов (Соотношение фольклорной традиции и действительности) // Этнические и культурные связи монгольских народов. Улан-Удэ, 1983. С. 129.

[121] *Султангареева Р. А.* Семейно-бытовой обрядовый фольклор башкирского народа. Уфа, 1998. С. 66.

[122] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 13.

[123] *Буранголов М.* Башҡорт туй... С. 20–28.

[124] БХИ. Т. I. С. 378.

[125] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Кадыргулово Давлекановского района от С. Низамутдиновой, 1928 г. р.

[126] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 26.

[127] БХИ. Т. I. С. 379.

[128] *Султангареева Р. А.* Башкирский свадебно-обрядовый фольклор. Уфа, 1994. С. 67.

[129] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 26.

[130] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 177; *Аргынбаев Х.* Свадьба и свадебные обряды у казахов в прошлом и настоящем // СЭ. 1974. № 6. С. 64–70.

[131] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 177; *Ахметова Ш. К.* Пища казахов Западной Сибири: Традиции и новации // Материальная культура народов России. Новосибирск, 1995. С. 207.

[132] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 185–186.

[133] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 149.

[134] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 113.

[135] Там же. С. 116.

[136] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 41.

[137] Там же. С. 29.

[138] БХИ. Т. I. С. 381.

[139] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Идрисово Альшеевского района.

[140] БНТ. Т. 1. С. 468–469.

[141] БХИ. Т. I. С. 391.

[142] Там же. С. 391.

[143] *Султангареева Р. А.*, 1994. С. 72.

[144] Полевые материалы автора; записано в д. Аскарово Бурзянского района от М. Х. Гайнуллиной, 1926 г. р.

[145] Полевые материалы автора; записано в 1999–2000 гг. в Давлекановском, Альшеевском, Кармаскалинском районах.

[146] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Идрисово Альшеевского района от Р. Алтынгузиной, 1910 г. р.; в с. Курятмасово Давлекановского района от Б. З. Латыповой, 1926 г. р.

[147] *Гайсина Ф. Ф.* Башҡорт туй йолаһы тыйыуҙарына ҡарата // Урал – Алтай: через века в будущее. Т. II. Уфа, 2008. С. 60.

[148] БХИ. Т. I. С. 386.

[149] Там же. С. 386.

[150] *Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В.*, 2005. С. 123.

[151] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 183.

[152] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Худайбердино Кугарчинского района от Ф. А. Багмановой, 1926 г. р.

[153] *Байбурин А. К.* Ритуал в традиционной культуре. СПб., 1993. С. 86.

[154] *Лаврентьева Л. С.* Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография. Проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. Л., 1990. С. 43.

[155] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 47.

[156] *Рыбаков Б. Я.* Язычество древних славян. М., 1981. С. 42; *Амброз А. К.* Раннеземледельческий культовый символ («ромб с крючком») // Советская археология. 1965. № 3. С. 18; *Горшунова О. В.* Идея двух начал в культе плодородия у народов Средней Азии // Среднеазиатский этнографический сборник. Вып. IV. М., 2001. С. 228 и др. работы.

[157] *Сюнчелей Ш.* Этнографические материалы... С. 66.

[158] *Буранголов М.* Башҡорт туй... С. 52.

[159] *Лаврентьева Л. С.*, 1990. С. 39.

[160] БХИ. Т. I. С. 395.

[161] Там же. С. 395, 495.

[162] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Юнаево Зианчуринского района от С. Ишкильдиной, 1910 г. р.

[163] Башкирско-русский словарь / Отв. ред. З. Г. Ураксин. М., 1996. С. 738.

[164] БХИ. Т. I. С. 392, 495.

[165] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 180.

[166] *Галданова Г. Р.* Семантика архаичных элементов свадьбы у тюрко-монголов // Традиционная обрядность монгольских народов. Новосибирск, 1992. С. 72.

[167] *Шатинова Н. И.*, 1981. С. 51.

[168] *Галданова Г. Р.*, 1992. С. 72.
[169] БХИ. Т. I. С. 392.
[170] *Юлуев Б. М.*, 1892. С. 217–218.
[171] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 49.
[172] *Буранголов М.* Башкорт туй... С. 132.
[173] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 179.
[174] *Буранголов М.* Башкорт туй... С. 17.
[175] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 45.
[176] БХИ. Т. I. С. 496.
[177] Там же. С. 398.
[178] Там же. С. 398.
[179] Там же. С. 399.
[180] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 51–52.
[181] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 179.
[182] БХИ. Т. I. С. 399.
[183] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 51.
[184] БХИ. Т. I. С. 400.
[185] Там же.
[186] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 184.
[187] БХИ. Т. I. С. 400.
[188] Там же. С. 419.
[189] *Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В.*, 2005. С. 123.
[190] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 152.
[191] *Георги И. Г.*, 1799. С. 101.
[192] *Шитова С. Н.* Утварь из кожи у башкир // Хозяйство и культура башкир в XIX – начале XX в. М., 1979. С. 154.
[193] *Султангареева Р. А.*, 1998. С. 129.
[194] БНТ. Т. 1. С. 222.
[195] *Султангареева Р. А.*, 1998. С. 130.
[196] Башкирско-русский словарь... С. 374.
[197] Обычаи киргизов Семипалатинской области // Русский вестник. 1878. Т. 137. С. 42.
[198] *Вяткина К. В.* Монголы Монгольской Народной Республики // Труды Института этнографии. Т. 60. М., 1960. С. 207, 211, 224, 226.
[199] Экспедиция материалдары – 2004. Әлшәй районы. Өфө, 2006. С. 81.
[200] Экспедиция материалдары – 2003. Йылайыр районы. Өфө, 2006. С. 21.
[201] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 185.
[202] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 75.
[203] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Кадыргулово Давлекановского района от С. Низамутдиновой, 1928 г. р.
[204] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 153.
[205] *Филоненко В. И.* Башкиры // Вестник Оренбургского учебного округа. № 8. Уфа, 1914. С. 304.
[206] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 75.
[207] Экспедиция материалдары – 2004... С. 88.
[208] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 73.
[209] *Султангареева Р. А.*, 1998. С. 116.
[210] Полевые материалы Ю. А. Абсалямовой; записано в 2005 г. в д. Чилекта Новоорского района Оренбургской обл. от Р. Каримова, 1927 г. р.
[211] *Байбурин А. К., Топорков А. Л.*, 1990. С. 135.
[212] БХИ. Т. I. С. 415–416.
[213] Экспедиция материалдары – 2003... С. 26.
[214] БХИ. Т. I. С. 416.
[215] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Кадыргулово Давлекановского района от С. Низамутдиновой, 1928 г. р.
[216] *Султангареева Р. А.*, 1998. С. 119.
[217] Полевые материалы автора, записано в 1999 г. в Альшеевском районе; в 2000 г. в Баймакском районе; Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой, записано в 1976 г. в д. Карталы Белорецкого района.
[218] БХИ. Т. I. С. 402; материалы НА УНЦ РАН. Ф. 25. Оп. 1. Д. 1.
[219] *Буранголов М.* Башкорт туй... С. 45.
[220] Диалектологический словарь башкирского языка. Уфа, 2002. С. 142–143.
[221] БХИ. Т. I. С. 471.
[222] *Шаханова Н. Ж.*, 1989. С. 185.
[223] Экспедиция материалдары – 2003... С. 91.
[224] *Юлуев Б. М.*, 1892. С. 220.
[225] БХИ. Т. I. С. 397.
[226] *Султангареева Р. А.*, 1998. С. 110.
[227] *Юлуев Б. М.*, 1892. С. 219–220.

[228] *Султангареева Р. А.*, 1998. С. 111.
[229] БХИ. Т. I. С. 419.
[230] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 93.
[231] Там же. С. 95.
[232] *Хисамитдинова Ф. Г.* Башҡорттарҙың им-том китабы. Өфө, 2006. С. 15.
[233] *Султангареева Р. А.* Семейно-бытовой обрядовый фольклор башкир. Фольклор периода рождения и ухода за ребенком // Ватандаш. 2003. № 4. С. 97.
[234] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 15.
[235] *Мишуринская О. В.* Пищевые традиции татар и мордвы (в контексте этнокультурных связей) // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 66.
[236] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 122.
[237] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Темясово Баймакского района от М. А. Искужиной, 1927 г. р.
[238] БХИ. Т. I. С. 80.
[239] *Султангареева Р. А.*, 2003. С. 97.
[240] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 103; БХИ. Т. I. С. 330.
[241] *Моратов А.* Шакир калән әйттерә // Агизел. 1980. № 8. С. 73; БХИ. Т. I. С. 328.
[242] *Сухарева О. А.* Мать и ребенок у таджиков // Иран. Т. 3. Л., 1929. С. 149.
[243] *Башиев М.* Деревня Зианчурина Орского уезда Оренбургской губернии // Известия Оренбургского отдела РГО. 1895. Вып. 7. С. 21; *Никольский Д. П.*, 1899. С. 109; *Руденко С. И.* Башкиры. Историко-этнографические очерки. М.; Л., 1955. С. 270; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 40.
[244] БХИ. Т. I. С. 331.
[245] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Япарсаз Зилаирского района от Ф. С. Султангареевой, 1926 г. р.
[246] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 96.
[247] *Рахматуллина З. Я.* Этикет как ценность культуры. Уфа, 2004. С. 216.
[248] *Коновалов А. В., Шаханова Н. Ж.* Ребенок в системе традиционной обрядности казахов (родильный и ранний воспитательный циклы) // Детство в традиционной культуре народов Средней Азии, Казахстана и Кавказа. СПб., 1998. С. 10.
[249] БХИ. Т. I. С. 336.
[250] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 109.
[251] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.
[252] *Рахматуллина З. Я.*, 2004. С. 220.
[253] БХИ. Т. I. С. 336.
[254] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 171.
[255] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 118.
[256] *Кудряшов П. М.* Предрассудки и суеверия Башкирцев // БРЛ. Т. 1. Уфа, 1989. С. 363; *Алекторов А. Е.* Башкиры: Этнографический очерк // Оренбургский листок. 1885. № 49. С. 2; БНГ. Т. 1. С. 276, 300, 512.
[257] Цитируется по книге: *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 118.
[258] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Идрисово Альшеевского района от М. С. Салимовой, 1930 г. р.
[259] БХИ. Т. I. С. 350.
[260] Семейная обрядность народов Сибири. М., 1980. С. 106–107.
[261] БНГ. Т. 1. С. 290, 295.
[262] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 106.
[263] Там же. С. 107.
[264] БНГ. Т. 1. С. 291.
[265] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 134; *Султангареева Р. А.*, 1998. С. 181.
[266] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 134.
[267] Там же. С. 131.
[268] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в с. Худайбердино Кугарчинского района от С. М. Инчигуловой, 1958 г. р.
[269] Полевые материалы автора; записано в с. Идрисово Альшеевского района от Р. Алтынгузиной, 1910 г. р.
[270] *Бердыев М. С.* Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни // СЭ. 1985. № 1. С. 92.
[271] *Георги И. Г.*, 1799. С. 177.
[272] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1976 г. в д. Азналкино Белорецкого района от Ю. К. Ахметова, 1895 г. р.
[273] *Назаров П. С.*, 1890. С. 191.
[274] БХИ. Т. I. С. 357, 489.
[275] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Нижнетагирово Баймакского района от М. Ш. Аблаевой, 1910 г. р.
[276] *Назаров П. С.*, 1890. С. 191.

[277] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Худайбердино Кугарчинского района от М. Вагаповой, 1914 г. р.

[278] Полевые материалы автора; записано в с. Кагарманово Белорецкого района от Г. Х. Ишмухаметовой, 1934 г. р.

[279] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 131.

[280] Там же. С. 123.

[281] Там же. С. 123.

[282] *Рахматуллина З. Я.*, 2004. С. 232.

[283] Полевые материалы автора; записано в с. Кагарманово Белорецкого района от Г. Х. Ишмухаметовой, 1934 г. р.

[284] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 134; БХИ. Т. I. С. 358.

[285] *Нагаева Л. И.* Башкирские народные праздники, обряды и обычаи. Уфа, 1999. С. 45.

[286] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Микяшево Давлекановского района от М. М. Котлобаева, 1925 г. р.

[287] *Руденко С. И.*, 1955. С. 277–278.

[288] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 60.

[289] Там же. С. 50.

[290] Там же. С. 51.

[291] Там же. С. 51.

[292] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 63; Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Карамалы Иглинского района от М. Давлетшиной, 1934 г. р.

[293] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 100.

[294] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Коварды Гафурийского района.

[295] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 62.

[296] Там же. С. 62.

[297] *Надршина Ф. А.*, 1986. С. 99.

[298] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 97 и др. работы.

[299] *Попова С. А., Новьюхова А. А.* Вороний день. http://www.admhmao.ru/people/spravka/vor_dey/vor_dey.htm.

[300] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 48; *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 95.

[301] Полевые материалы автора, записано в с. Темясово Баймакского района от М. А. Искужиной, 1927 г. р.; Полевые материалы Ю. А. Абсалямовой, записано в 2007 г. в Оренбургской области.

[302] *Янгузин Р. З.* Хозяйство башкир дореволюционной России. Уфа, 1988. С. 182.

[303] БХИ. Т. I. С. 117.

[304] *Сулейманов Р. С.* Жемчужины народного творчества Урала. Уфа, 1995. С. 228.

[305] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 66–67.

[306] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 108.

[307] Полевые материалы Р. Г. Гаделькареевой; записано в д. Кысынды Архангельского района.

[308] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 108.

[309] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 67.

[310] Полевые материалы Л. И. Нагаевой; записано в Мелеузовском районе.

[311] Полевые материалы автора; записано в Баймакском районе.

[312] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 110.

[313] *Абсаликова Ф. Ш.*, 2000. С. 35.

[314] БХИ. Т. I. С. 121.

[315] Полевые материалы автора, 2000 г.; записано в д. 1-е Иткулово Баймакского района.

[316] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1976 г. в д. Бретяк Бурзянского района от Г. А. Ситдикова, 1911 г. р.

[317] Полевые материалы автора, 2000 г., записано в Баймакском районе.

[318] Татары Среднего Поволжья и Приуралья. М., 1967. С. 369–370; *Гаер Е. А.* Древние бытовые обряды нанайцев. Хабаровск, 1991. С. 33; *Кармышева Дж. Х.* Земледельческая обрядность у казахов // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. М., 1986. С. 60.

[319] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 70.

[320] Там же. С. 68; Полевые материалы автора; записано в Баймакском, Хайбуллинском, Гафурийском районах.

[321] *Янгузин Р. З.*, 1988. С. 183.

[322] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 12.

[323] *Юсупов З. Г.* Состояние культуры башкирского народа в первой половине XIX века // НА УНЦ РАН. Ф. 3. Оп. 26. Д. 13.

[324] *Рахматуллина З. Я.*, 2004. С. 69.

[325] *Назаров П. С.*, 1863. С. 63.

[326] БХИ. Т. I. С. 286.

[327] *Назаров П. С.*, 1863. С. 63.

[328] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 17.

[329] *Юсупов З. Г.* Состояние культуры башкирского народа... С. 45.

[330] *Злобин С. П.* По Башкирии // БРЛ. Т. 4. Уфа, 1997. С. 151.

[331] *Руденко С. И.*, 1955. С. 279.
[332] Там же. С. 281.
[333] *Кудряшов П. М.*, 1989. С. 364.
[334] *Лепехин И. И.*, 1802. С. 26.
[335] Полевые материалы Х. Г. Кутдусова; записано в 1969 г. в юго-западных районах республики.
[336] БХИ. Т. I. С. 271.
[337] *Янгузин Р. З.*, 1988. С. 181.
[338] *Георги И. Г.*, 1799. С. 103.
[339] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 103.
[340] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 71.
[341] БХИ. Т. I. С. 188–192.
[342] Там же. С. 190.
[343] Там же. С. 191.
[344] Полевые материалы Ю. А. Абсалямовой; записано в 2005 г. в д. Чилекта Новоорского района Оренбургской обл. от Р. Каримова, 1927 г. р.
[345] БХИ. Т. I. С. 189–190.
[346] *Кармышева Дж. Х.*, 1986. С. 51.
[347] *Фатыхова Ф. Ф.* Народные праздники // Башкиры: Этническая история и традиционная культура. Уфа, 2002. С. 209.
[348] *Валиди З.* Воспоминания. Кн. 1. Уфа, 1994. С. 104.
[349] БХИ. Т. I. С. 287.
[350] *Надергулов У. Ф.* Животноводческая лексика башкир. Уфа, 2000. С. 21.
[351] *Хадыева Р. Н.* Этнокультурная семантика животных в верованиях башкир (этнолингвистический аспект) // Урал-Алтай: через века в будущее. Т. I. Уфа, 2008. С. 280.
[352] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.
[353] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Байгазино Бурзянского района от О. Х. Исхаковой, 1919 г. р.
[354] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.
[355] *Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В.*, 2005. С. 118.
[356] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.
[357] *Гильманова С. Г.* Ареал и структура названий пищи в башкирском языке // Ареальные исследования по башкирской диалектологии и ономастике башкир. Уфа, 1988. С. 43; Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.
[358] БХИ. Т. I. С. 160, 284.
[359] БНТ. Т. 1. С. 224.
[360] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1970 г. в д. Кабакушево Стерлибашевского района.
[361] БХИ. Т. I. С. 281.
[362] Там же. С. 281.
[363] Там же. С. 283.
[364] Полевые материалы автора; записано в с. Карамалы Иглинского района от М. Давлетшиной, 1934 г. р.
[365] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 121.
[366] Диалектологический словарь башкирского языка... С. 197.
[367] Там же. С. 264.
[368] БХИ. Т. I. С. 279.
[369] Там же. С. 162.
[370] Там же. С. 280.
[371] *Абсаликова Ф. Ш.*, 2000. С. 84.
[372] Полевые материалы автора; записано в 1999, 2000 гг. в Давлекановском, Альшеевском, Баймакском районах.
[373] *Казанцев Н.* Описание башкирцев. СПб., 1867. С. 23.
[374] Полевые материалы автора; записано 2000 г. в с. Ишмурзино Баймакского района от А. Кутлугузиной, 1929 г. р.
[375] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в с. Ишмурзино Баймакского района от А. Кутлугузиной, 1929 г. р.
[376] Полевые материалы автора; записано в с. Юлдыбаево Зилаирского района от Ф. Г. Утяевой, 1959 г. р.
[377] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 142–143.
[378] Там же. С. 122.
[379] *Нагаева Л. И.*, 1999. С. 117.
[380] *Алекторов А. Е.* Башкиры. Этнографический очерк // Оренбургский листок. 1885. № 52. С. 2.
[381] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. 1-е Иткулово Баймакского района.
[382] Полевые материалы Л. И. Нагаевой; записано в 1974 г. в Бурзянском районе.
[383] *Башшев М.*, 1895. С. 19–20.

ПИЩА В РЕЛИГИОЗНО-МАГИЧЕСКИХ ОБРЯДАХ И ТРАДИЦИОННОЙ МЕДИЦИНЕ БАШКИР



ПИЩА В РЕЛИГИОЗНО-МАГИЧЕСКИХ ОБРЯДАХ

В произведениях башкирского устного народного творчества (эпосе, сказках, пословицах, загадках, песнях) содержатся многочисленные свидетельства уважительного отношения к пище и напиткам. Об этом писали также путешественники и этнографы, побывавшие у башкир в прошлые века. До сегодняшнего дня в народной памяти и в быту сохранились многие поверья, приметы, суеверия, запреты, ограничения и правила, связанные с пищей, о чем свидетельствуют и полевые этнографические материалы.

Башкиры считали пищу даром Всевышнего, а потому говорили: «*Аштан оло булма*» (Не будь выше пищи). По правилам башкирского застольного этикета не следовало отвергать предложенную пищу — «*Аш табағы аша атлама*» (Не переступай через чашу с едой), «*Һыйлағанда һыу булһа ла эс*» (Когда угощают, пей хотя бы и воду). Угощение следовало принять с благодарностью: «*Алдыңа ҡуйған ашты хурлама*» (Не охаивай пищу, которую тебе предложили), а угостившись, поблагодарить: «*Ашың ҡайтһын ашыңа, бәрәкәт яуһын башыңа*» (Пусть пища за собой пищу ведет, пусть с ней в твой дом благополучие войдет).

Этнографические и фольклорные материалы свидетельствуют, что символика пищи в традиционных обществах неразрывно связана с системой мировоззрения, ценностными ориентирами и морально-этическими нормами.

В башкирской этнокультуре запрещалось осквернять словом или действием место, где проходил прием пищи, во время еды не следовало громко разговаривать и браниться, нельзя было выбрасывать остатки пищи. Случайно упавшие кусочки еды поднимали и, очистив, употребляли в пищу или, в крайнем случае, скармливали домашним животным или птицам[1]. В одном из мусульманских хадисов сказано: «Если у кого-то из вас упадет кусок (еды), пусть он возьмет его, очистит от (всего лишнего) и съест, не оставляя шайтану, и пусть не вытирает руку свою платком, пока не оближет пальцы, ибо, поистине, не знает он, в каком куске пищи скрыта благодать»[2]. У башкир существовало поверье, что упавшие или выброшенные продукты (даже хлебные крошки или крупинки соли) сорок дней лежат, «насылая проклятия»[3]. С другой стороны, имела место примета: «Если еда упадет на пол утром — еды прибавится»[4].

По поверьям, нельзя было кричать, нагнувшись над колодцем, чтобы не утянул водяной; не разрешалось плевать в очаг, колодец, ручей, пищу: «*Төкөрмә ашыңа, ут сығар ҡашыңа*» (Не плюй в еду, попадешь в беду; Не плюй в колодец, пригодится воды напиться). Если человек, ослушавшись запрета, плевал в огонь, у него во рту якобы могли появиться гнойники, избавиться от которых можно было, бросив в огонь немного топленого

масла[5]. Аналогичных запретов придерживались и другие тюркские народы. Так, например, татары говорили детям: «Не плюйте в огонь, у вас во рту будут нарывы»[6].

Как уже отмечалось, башкиры соизмеряли человеческую жизнь с отпущенным количеством пищи и говорили: «*Ризығы бөтмәйенсә, кеше үлмәй*» (Человек не умрет, пока не доест предназначенного), «*Һәр бер кешене үҙ ризығы йөрөтә*» (Человека пища водит), «*Донъяға һәр кеше үҙ ризығы (өлөшө) менән тыуа*» (Каждый человек приходит в этот мир со своей пищей (долей)). С распространением ислама у башкир появилось и такое поверье, что поскольку пища — это дар Всевышнего, она, а также место, накрытое к праведной трапезе, находятся под защитой крыльев ангела — *фәрештә*.

Существовали некоторые суеверия, связанные с продуктами питания. Так, например, принимая пищу, нельзя было есть в спешке или оставлять недоеденные кусочки, считалось, что так можно упустить благополучие, счастье, здоровье, сосредоточенные в последней крошке пищи: «*Биргән ашты ашап бөтөр, бәхетеңде калдырма*». Нежелательно было доедать за кем-нибудь еду[7]. Бытовала поговорка: «*Ямандан бер калак аш кала*» (У скверного человека остается ложка пищи). Имелось поверье, что если не доесть пищу (кусочек хлеба), особенно во время утренней трапезы, то лишишься своей второй половины (мужа или жены)[8].

Посредством ритуальных действий пища из повседневной, будничной превращалась в праздничную, сакральную. Обрядовый статус приобретали кушанья (напитки), специально приготовленные к какому-то важному событию; собранные и приготовленные коллективно; пожертвованные кем-то и т. д. Ритуализации подвергалось и застолье; для принятия пищи во время праздничных и обрядовых трапез пирующие группировались по половозрастному и социальному признаку, признавая друг друга достойными сидеть в одном кругу — *кор* и совместно вкушать пищу. Начало и окончание трапезы сопровождались молитвой.

В традиционных обрядах семейного и календарного циклов, а также в религиозно-магических обрядах, направленных на обеспечение благополучия, плодородия, воспроизведение потомства, обуздание природных стихий, умилостивление духов, широко использовались мясные и молочные продукты; это объяснялось ведущей ролью скотоводства в системе жизнеобеспечения башкир-полукочевников. С распространением ислама эти продукты не потеряли своего статуса и перешли в некоторые мусульманские обряды.

Молочные продукты у скотоводов считались сакральными, «чистыми», к ним относились с уважением. Не было принято хвалить корову или кобылицу за большие надои и хвастаться количеством и качеством молока, считалось, что этим можно сглазить животное. Если при доении коровы или кобылицы вместе с молоком шла кровь, молочную струю пропускали через серебряное или золотое колечко[9]. Молоко хранили в закрытом сосуде, иногда к ведру привязывали красную ленточку, оберегая молоко от порчи и нечистой силы[10]. Запрещалось выливать молоко и наступать на него, громко разговаривать и греметь посудой, черпая кумыс или переливая молоко, иначе можно было навлечь беду на семейство[11]. Аналогичные запреты имели место и у других тюркских скотоводческих народов; монголы считали, что нечаянно пролив молоко, «нужно омочить пальцы в пролитом и вытереть о правое плечо (или о лоб), потому что эти три вещи (молоко, кумыс, творог) есть счастье»[12]. Рашид ад-Дин сообщал, что «если прольется на землю вино или кумыс, молоко пресное или кислое, то молния преимущественно падет на четвероногих, в особенности на лошадей»[13].

У башкир не разрешалось выносить молоко из дома после захода солнца, чтобы из дома не ушел достаток (*хужанан аҡ китмәһен*). В исключительных случаях молоко переносили через порог, совершив обряд охранной магии: со словом «*Бисмилла!*» опускали в сосуд кусочек лучины[14], спичку, соломинку или уголек[15]. Эти предметы выступали как обереги, осмысливались как частицы домашнего очага, в котором, по поверьям, было сосредоточено счастье семьи, его душа[16].

В темное время суток остерегались ходить за водой; в случае необходимости, придя к источнику, объясняли духу воды, для чего понадобилась вода (для знахарского лечения, угощения неожиданно прибывших гостей и т. д.). Не приветствовался прием пищи в темноте.

Делясь молоком, отливали немного и себе, чтобы из дома не ушел достаток. Молочные продукты выставляли для угощения в первую очередь. У скотоводов встречались случаи, когда кобылиц (но не коров), наряду с женщинами, доили и мужчины[17], тем самым еще больше сакрализируя этот напиток. Скотоводческие народы верили, что с помощью молока можно бороться со злом. Возможно, из этого поверья произошел обычай предлагать незнакомцам, пришедшим в дом, молочные продукты — таким образом стремились обезвредить возможные нечистые помыслы посторонних[18]. Обычай угощения кумысом стал частью гостевого этикета. Путник не должен был отказываться от предлагаемых молочных продуктов, иначе считалось, что у него не будет дороги. Так было не только у башкир, но и у казахов[19], тувинцев[20] и других народов.

Башкиры верили, что только молоком, особенно кислым (заквашенным), можно потушить пожар от молнии, справиться с «небесным огнем»[21]. Сливочным маслом мазали вывешенные в качестве оберегов черепа животных, чтобы напасти миновали живой скот[22]. Встречались случаи, когда с различными пожеланиями смазывали маслом и/или медом священные камни или могилы святых (*әүлиә*). Имелось поверье, что если во время угощения не отведать масла, предложенного хозяевами, оно «обидится» и нашлет проклятие: «*Минең кеүек һарғайып ултыр*»[23] (Чтоб ты пожелтел, подобно мне).

Особенно трепетно башкиры относились к кумысу. «Кумыс является у них вроде священного напитка, который можно давать другим даром, а продавать грех»[24]. Бедняк, зайдя в дом богатого, вместо приветствия мог подойти к наполненному кумысом сосуду и, взявшись за мутовку, взболтать кумыс. «Этим он выражал хозяину желание, чтобы у того никогда не переводился этот напиток. Последствием чего всегда было щедрое угощение; немедленно наполнялась чаша и передавалась пришедшему, тот пил кумыс, сколько ему было угодно»[25]. При угощении кумысом предпочтение отдавалось утвари, изготовленной из дерева, чтобы из дома не ушло изобилие, чтобы сохранились качества и благость напитка — *бәрәкәт*. С этой целью из деревянного бочонка (*тәпән*) черпали кумыс резным деревянным ковшом (*ижау*) и наливали в деревянные чаши (*туҫтаҡ*). Существовал обычай не допивать напиток до дна, а оставлять несколько капель кумыса, которые разбрызгивали по сторонам[26]. При проводах невесты вслед ей также брызгали молоком, желая «белой» (счастливой) семейной жизни; молоком и маслом с медом ее встречали и в доме жениха. Сходные обрядовые действия совершали монголы при похоронах, делая светлым последний путь умершего и «чтобы счастье дома не ушло с ним»[27].

К обрядовым кушаньям у башкир относились блюда, приготовленные из молозива (*ыуыҙ*). Почти повсеместно на территории Башкортостана после отела коровы приглашали гостей (ближайших родственников и со-

седей) на *ыуыҙ ашы* (угощение в честь молозива). Считалось грехом поедать в узком семейном кругу этот священный дар — *мал хәйере*. Молозивом угощали в первую очередь детей и стариков, так как считалось, что полезные вещества, входящие в его состав, благоприятны для растущего и пожилого организма, что они укрепляют иммунитет. Имело место и использование коровьего молозива в обрядах воспроизводящей магии: существовало поверье, что если угостить молозивом мальчика, то в следующем году у этой коровы родится теленок, а если девочку — то телочка[28]. Во время этой трапезы иногда проводился следующий обряд: чтобы скот хорошо размножался, новорожденного барашка или теленка подносили к открытому устью печи и несколько раз произносили: «*Мейестәй, мөрйәләй ҙур бул*»[29] (Будь огромным, как печь), после чего детенышу давали молозиво его матери.

Аналогичным образом, произнося пожелание: «*Мин уйдун башы бул*» (Будь главой тысячи коров), освящали молодняк киргизы[30]. И у других скотоводческих народов молозиво (*огъуз* — у древних тюрков; *уыз*, *угыз*, *овыс* — у татар; *ууз* — у киргизов; *ииг* — у узбеков; *ааз*, *оос* — у хакасов; *овуз* — у туркмен; *у(в)ыз* — у казахов; *ууз* — у карачаевцев и балкарцев и т. д.) играло значительную роль в ритуальной практике, направленной на обеспечение приплода скота[31]. В честь отела коровы многие народы устраивали ритуальную трапезу, аналогичную башкирской *ыуыҙ ашы*, для которой готовили кушанья с использованием молозива, приглашали ближайших родственников; молозиво в виде милостыни раздавали сиротам, больным, одиноким старикам. Смесью молозива и молока, иногда с добавлением чая, сибирские татары производили кропление, высоко подбрасывая жидкость над котлом[32]; киргизы маслом, полученным от первой дойки, смазывали юрты и кошмы, выражая желание, чтобы к этому жилищу прибавилось новое[33]. Сходные обряды зафиксированы у казахов и других скотоводческих народов.

Башкиры верили, что с помощью молочных продуктов можно приворожить любимого человека. По сообщению жительницы д. Аминево Баймакского района Г. Саньяровой, кумыс, смешанный с тремя капельками крови, взятыми из безымянного пальца левой руки (со стороны сердца) являлся сильным приворотным зельем. Этим средством пользовались не только девушки, но и юноши[34]. Встречался и способ, описанный в XIX в. П. М. Кудряшовым: «Влюбленная девушка должна наполнить кумысом или айряном огромную чашу и выпить ее так, чтобы несколько капель осталось в оной, потом снова наполнить сию чашу и подать сердечному другу. Если чаша будет осушена, то молодец почувствует любовь к красавице, но чтобы сия любовь была как можно сильнее, то в кумыс или айрян следует положить несколько поту, собранного с собственного тела, или — что еще надежнее и действительнее — прибавить... одну или две капли sangvinis menstrukrum!! <...> Возбужденная таким образом любовь почитается вечной, неизменяемой, неизлечимой»[35]. Рассказами о подобных случаях, имевших место в любовной магии, с нами делились, в частности, информаторы из с. Темясово Баймакского района, оговаривая, однако, что это считалось грехом[36]. В старину также думали, что у молодого мужчины и девицы «делалось сострастие от того, когда пили воду из одного ручья»[37].

С помощью молочных продуктов могли осуществляться гадания и предсказания: «Гадания их (чародеев, или фалчи. — *Э. М.*) состоят в том, что они льют коровье масло или растопленное сало в огонь и по цвету пламени предсказывают будущее. <...> Они получают с любопытных несколько денег, турсук кумысу или часть баранины, говядины...»[38].

Молочным продуктам отводилась важная роль в свадебной обрядности: питье кумыса при сговоре, прощание девушки с кумысным мешком, причащение невесты с помощью масла и меда, поднесение молодым перед брачной ночью чаши с напитком белого цвета, бросание невестой, впервые переступившей порог мужниного дома, кусочка масла в огонь очага и др. При проводах в дальнюю дорогу или перед отправкой на военную службу для скорейшего возвращения домой давали выпить молоко или катык. По мнению этнографов, почитание молока как пищевого продукта также соотносилось с почитанием молока матери[39]. В башкирском фольклоре встречается упоминание лепешек, замешенных на женском молоке; вкусившие их становились молочными братьями и уже никогда не могли причинить вреда друг другу[40].

Со времен язычества пища использовалась для жертвоприношений, осуществления контактов с духами предков, природы, а в более позднее время — со Всевышним. Пищевые приношения делились на кровавые (мясные) и бескровные (молочные, растительные, мучные). Причем мясо жертвенных животных обычно употребляли в пищу в вареном, молочные продукты — в свежем или заквашенном, мучные — преимущественно в жареном или печеном виде. Так, при закладке фундамента дома по четырем углам брызгали катыком или молоком, для того чтобы обеспечить людям, которые поселяются в нем, счастливую, спокойную, благополучную жизнь (*аҡ бәхеттәр*), молочными продуктами окропляли и построенное жилище. Молоко или другие молочные продукты иногда приносили в жертву духу дома (*өй эйәһе*), если считали, что чем-то вызвали его нерасположение и опасались его гнева; духу бани (*мунса эйәһе*); духу старого одиноко стоящего дерева (*ағас эйәһе*), которое предстояло срубить; духам гор (*тау эйәһе*) и т. д.[41] Квашеным или свежим молоком обливали ствол дерева, стоящего во дворе дома или в саду, если на нем куковала кукушка, для того чтобы нейтрализовать поверье, что кукушка вблизи жилища кукует к несчастью или к смерти кого-либо из домашних[42].

У всех скотоводческих народов, в том числе и у башкир, в традиционных обрядах широкое применение находили домашние животные (лошади, бараны и др.). Башкиры с огромным уважением относились к эквиваленту богатства — скоту*, заботились о нем, при необходимости лечили заболевших животных. Наибольшими сакральными качествами в народной традиции башкир наделялись животные (лошади), согласно мифологическим преданиям вышедшие из недр подземного озера *Йылҡы сыҡҡан күл* (современный Бурзянский район); считалось, что в них сосредоточена жизненная сила всего домашнего скота (*мал ҡото*)[43]. Древние скотоводы также верили, что в каждом табуне лошадей или в стаде коров имеется одно животное, в котором заключается благополучие, плодовитость всего табуна или стада[44]. В народе существовала боязнь мести животного, которого обижают (бьют, не кормят, не поят вовремя): «*Малды ыҙалатһаң, ҡоһоро төшә*», «*Малдың рәнйеүе ауыр*»; то есть кара за муки животных падет на хозяина[45].

Со времен язычества при обращении к духам предков или духам природы с различными просьбами (о приплоде скота, избавлении от несчастий, перед дальней дорогой и т. д.), а впоследствии ко Всевышнему на празднике *Ҡорбан байрамы* или при прочтении специальных мусульманских молитв — *аят уҡытыу* животных приносили в жертву (*ҡорбан мал*) или завещали (*инсе мал*). И. Г. Георги писал, что если башкиры «во время

* Термин *мал* (скот) употребляется у башкир также в значении «богатство».

какого ни есть празднества убьют животное, то ставят на приборе — *каштак* уваренное мясо против солнца, творя при том много поклонений... во всем подобно шаманским язычникам»[46]. Ритуальная масть овцы в одних случаях была черной (моления о дожде, умилостивлении духов), в других — белой (моления о прекращении дождя).

Скот входил в состав калыма и приданого. Родственники жениха привозили на сторону невесты живого барана (*һөйһөн*); суягную овцу часто преподносили в дар невесте на свадьбе. Жирный баран выступал в качестве приза на сабантуе для батыров-победителей. Еще в начале двадцатого столетия у некоторых групп зауральских башкир сохранялись весенние жертвоприношения баранов с мольбами о здоровье, мире и изобилии, обращенными к духам гор, возле специальных сооружений из камней в виде столбов или насыпей — *карасҡы*[47]. Иногда башкиры лопатку, берцовую кость, коленную чашечку, лодыжку жертвенного животного после еды тщательно очищали и хранили в семье как оберег жизненной силы животных, способствующий их приумножению[48].

В верованиях многих скотоводческих народов сохранились представления, связанные с почитанием барана (овцы). Ряд поверий вытекал из представлений о баране как олицетворении или носителе счастливой судьбы — *фарн*[49] (то же, что башкирское *кот.* — *Э. М.*).

По мнению исследователей, жертвоприношения домашних животных (лошадей, овец, коз, быков и др.), закрепившиеся в традиционных культурах многих народов, пришли на смену древним человеческим жертвоприношениям[50]. Есть мнение, что совместное поедание жертвенного животного являлось актом приобщения к тотему или божеству[51]. Существует также точка зрения, что жертвоприношения животных связаны с культом предков и приобщением умерших к коллективной трапезе[52].

В качестве обрядового символа у башкир мог выступать не только живой скот, но и различные части туши, в которых, по поверьям, могла находиться его «душа», «жизненная сила». Только в пищевой культуре скотоводческих народов могла возникнуть сложная система распределения мяса во время трапез, многочисленные поверья, связанные с головой, черепом, рогами, внутренностями, костями, шкурой животного.

У южных и юго-восточных башкир традиционным являлся весенний обычай взаимных угощений головой зарезанного с зимы домашнего скота (барана или коровы) — *баш ите ашау*. Для мировоззрения скотоводческих народов характерно отношение к голове как к основному вместилищу жизненной силы, поэтому башкиры от головы заранее отделяли нижнюю челюсть, чтобы освободить душу животного, затем голову хранили до весны в замороженном виде. В исследуемое время трапеза *баш ите ашау* у башкир приурочивалась к поминовению усопших родственников и связывалась с культом предков (*әруахтар*); к ним обращались с просьбами о благополучии и процветании рода. Символично было и проведение обряда в канун нового сельскохозяйственного года, поэтому во время трапезы совершались моления о приплоде скота, богатом урожае. Непосредственно перед трапезой голову очищали, варили и ставили перед гостями, сделав треугольные надрезы на лобной части, за ушами и по бокам вокруг рта[53]. По словам информаторов из Бурзянского района, при разделывании головы все присутствующие получали свою «долю» (*өлөш*) и обязательно по кусочку языка и ушей[54]. По мнению исследователей, первоначально в основе проведения данного обряда могла лежать боязнь мести животных за нарушение табу, основанная на тотемических воззрениях, а распределение мяса между множеством людей являлось попыткой обмана животно-



Голова барана, сваренная для обряда баш ите ашау.
Фото Ю. А. Абсалямовой



Оберег — череп лошади.
Фото Э. В. Мигрaновой



Обереги на скотном дворе.
Из фототеки отдела этнологии ИИЯЛ УНЦ РАН

го[55]. При угощении головой высказывались пожелания богатого приплода скота: «*Малың ишле булһын, малдың ҡото китмәһен!*».

Кости черепа запрещалось выбрасывать или бросать собакам[56]. У башкир повсеместно было распространено поверье, что черепа животных (особенно лошадиные) и рога (бараньи, лосиные), насаженные на жердь и подвешенные рядом с юртой, домом, скотным двором, пасекой, обладают обережными функциями, прогоняют шайтана и других злых духов[57]. Старики говорят: «Если на землю бросишь череп, этой масти скотина жить не будет, вся переведется»; наиболее суеверные мазали кости черепа маслом, чтобы напасти миновали живой скот[58].

В обрядовом использовании бараньих голов у башкир отмечается сходство с другими тюркскими народами: у саянских тюрков родственники умершего приносили их на кладбище на поминки[59]; алтайцы, киргизы, казахи и некоторые другие народы во время поминальных трапез подносили голову барана наиболее почетному гостю или мулле[60]. У казахов издавна бытовал обычай *бас кыдырыу*, когда баранью голову предварительно опаливали и варили вместе с верхней челюстью для угощения аксакалов и поминовения духов умерших предков. Во время трапезы хозяин отрезал уши животного и подавал их почетным гостям; остальное мясо нарезалось в общее блюдо, поливалось наваром (*туздык*) и распределялось между всеми присутствующими[61]. Старейшины рода во время этой трапезы желали хозяевам дома благополучия[62]. Народы Средней Азии и Казахстана также верили в обережные свойства черепов животных. Исследователи отмечают, что у них везде (и на посевах, и на приусадебных участках) «красовались белые черепа — обереги от сглаза»[63].

Некоторые поверья башкир были связаны с шейным позвонком (*салыу һөйәк*). Как уже отмечалось, эту часть туши выделяли человеку, зарезавшему животное. В Абзелиловском районе записана информация, что во время еды при обгладывании шейного позвонка, равно как и при употреблении мяса, находящегося рядом с коленной чашечкой животного (*бүре һуғыр һөйәк, тубыҡ һөйәк*), запрещалось задевать зубами кость, иначе считалось, что скот на будущий год не уродится. Иногда после еды обглоданные шейные позвонки вешали на изгородь, веря, что они принесут хозяйскому скоту плодовитость, а также сохранят и приумножат его благополучие — *ҡот*. С этой же целью на домах вешали раскрашенный альчик (*ашыҡ*). Чтобы расположить к себе какого-либо человека и вызвать его симпатию, специально варили путовую кость животного и угощали этого человека. Чтобы рассорить и внести раздор в чей-то дом, забрасывали на крышу жилища коленную кость животного[64].

Баранья лопатка находила применение в гадании. По свидетельству П. М. Кудряшова, «каждый, любопытствующий узнать будущую участь свою и прибегающий к яурунчи (предсказателю. — *Э. М.*) с вопросами, должен привести к нему тучного барана, которого сей обманщик закалывает и вместе с приятелями своими употребляет на обед или ужин. После сего он берет баранью лопатку, не прикасаясь к ней зубами, очищает ее ножом и кладет на раскаленные угли. Лопатка остается в жару до того времени, пока не выступит из нее сок и не покажутся на ней трещины. В это время яурунчи снимает упоминаемую лопатку с углей, внимательно рассматривает и начинает предвещать будущее. Ответы хитрого яурунчи, соблюдающего собственные выгоды свои, обыкновенно во всем согласуются с желаниями любопытствующего. Он торжественно удостоверяет, что на бараньей лопатке оказались признаки самые счастливые и что лю-

бопытствующий будет иметь совершеннейший успех во всех предприятиях и намерениях»[65].

Часто пища употреблялась или, наоборот, избегалась по закону аналогий. Так, в Давлекановском районе записана информация, что маленькому ребенку, для того чтобы он вырос красноречивым, давали съесть кончик языка животного[66]; а в деревне Аскарово Бурзянского района, напротив, детям язык не давали, чтобы они не были болтливыми[67]; в Баймакском районе с шутливым намеком на «острые язычки» язык животного преподносили старшим невесткам или золовкам[68]. Башкиры верили, что по пищевым пристрастиям можно определить пол будущего ребенка: если женщине во время беременности хотелось острой пищи, считали, что будет мальчик, если сладкой — девочка[69]. Имитативная магия прослеживается в запрете беременной класть за пазуху орехи, яйца, семечки[70], есть сдвоенные семена, плоды и т. д.

При совершении купли-продажи скота башкиры придерживались определенных правил и предпринимали ряд предосторожностей, чтобы сделка прошла успешно. Долгое время сохранялось поверье, что, для того чтобы вместе с продаваемым животным не ушла жизненная сила оставшегося стада, хозяин должен был взять немного шерсти с головы животного (или выдернуть ее в трех местах вдоль хребта и около рогов). При этом он несколько раз произносил: «*Котоңдо алам*» (Беру (оставляю) себе твой кут) или «*Котоң ҡалһын, үҙең кит*» (Я тебя продаю, но твой кут пусть останется), — и втыкал шерсть между бревнами сарая[71]. Животное, предназначенное для продажи, выводили из сарая задом; коня обычно продавали вместе с уздечкой, а корову или быка с веревкой на шее. При продаже коровы хозяйка сначала давала попробовать потенциальным покупателям молоко и каймак, а те клали на спину животному полотенце или платье, предназначенное продавцу; иногда подарками обменивались обе стороны. Продавец передавал, а покупатель принимал скотину, обернув руку полой своей одежды, при этом покупатель произносил пожелание: «*Һин аҡсаның изгелеген күр, мин малдыҡын күрәйем*» (Пускай тебе принесут удачу деньги, а мне — скот). Существовал обычай, согласно которому, совершив куплю-продажу коровы, рук друг другу не подавали и не пожимали. Человек, купивший животное, уходя, не должен был оглядываться назад, иначе считалось, что скот не приживется[72]. Напротив, если новый хозяин считал, что сделка совершена не очень удачно и животное никак не могло прижиться, он незаметно должен был проникнуть во двор старого хозяина, взять немного корма, предназначенного скоту, и принести к себе домой. Аналогичные представления имели место и у других скотоводческих народов[73].

Пищевые продукты могли служить также в качестве зарока или обета. Например, давалось обещание принести в жертву скот и приготовить коллективное угощение — *аҡ ҡорбан* при благоприятном завершении какого-либо предприятия. В эпосе «Алдар и Зухра» есть такие строки: «Не стану я есть горячего мяса и пить... кымызу, пока не возвратится моя любезная батыр-кыз»[74]. А в одном из вариантов эпоса «Куз-Курпяч» причитания матери в переводе на русский язык звучат так:

До свиданья с сыном ласковым
Зарекусь не разводить огня.
Пусть котлы стоят заржавлены:
Не варить в них мяса жирного;
Пусть ножи лежат притуплены:
Не крошить мне ими бишбармак.

Не пойду теперь коров доить
И не стану каймаку варить,
Да и крут больше не надобен.
Нет посуды масло вспахтывать.
Все кадушки порассохлися,
Все мутовки поломалися.
Все цедилки запылилися.
Я не стану и кобыл доить,
Мне и кумыс делать не к чему,
Подавать его некому[75].

Иногда отец ребенка давал зарок: «*Ошо балам тоҥа, бәрән йәки кәзә салам*» (Если этот мой ребенок выживет, принесу в жертву барана или козу)[76].

У башкир прослеживались также черты промыслового культа и ритуального почитания некоторых диких животных и птиц (медведя, лебедя, журавля и др.). В ряде лесных районов Башкортостана, а также в юго-восточных зауральских аулах (Абзелиловский район) раньше был известен праздник *айыу туйы* (медвежий праздник) со специфическими ритуалами, справлявшийся перед охотой или после нее[77]. Отголоски табу на охоту на медведя отразились в поверье, согласно которому некоторые башкиры медвежатину не употребляли в пищу, боясь раздоров в роду[78].

Аналогии в обрядах, ритуалах и табу, связанных с почитанием медведя, лебедя, журавля у башкир, тувинцев, бурят, селькупов, кетов, якутов, обских угров (хантов, манси) и некоторых других народов, могут свидетельствовать о тесном этническом и культурном взаимодействии в древности.

Роль яиц в обрядах башкир разнообразна: это использование яйца в знахарской практике, разбрасывание яиц по засеянной пашне, их ритуальный сбор накануне сабантуя, одаривание пастуха яйцами в день начала выпаса скота, раскладывание разрезанных на половинки вареных яиц по четырем углам дома для угощения домового (*йорт эйәһе*) и др. Этот продукт у многих земледельческих и земледельческо-скотоводческих народов европейской части России, Сибири, Средней и Передней Азии, а также Кавказа рассматривался как сакральный. Существовали стойкие традиции включения яиц не только в пищевой рацион, но и в обряды. Было бы неверно традиции включения в пищевую и обрядовую систему яиц и птичьего мяса у башкир связывать только с русским или финно-угорским влиянием последних столетий. Вера в чудодейственную силу яиц, символизирующих бессмертие, идет из глубокой древности. Закономерность возрождения жизни посредством яйца (яйцо — птица — яйцо), безусловно, лежит в основе идеи плодородия, возрождения.

В растительном мире этому соответствует другая первооснова всего живого — семя (зерно), применение которого в традиционных обрядовых практиках также играло заметную роль[79]. Можно отметить, что у башкир-скотоводов с давних времен существовали обряды, связанные с культом плодородия, практиковалось включение в обряды продуктов земледелия: зерна (семян), каши, блинов, хлеба и др. В легенде «Ушкуль», записанной у башкир в XIX в. писателем Ф. Д. Нефедовым, содержится фольклорное описание обряда жертвоприношения, в котором языческие мотивы причудливо переплетались с верой во Всевышнего. Этот ритуал совершался башкирами на холме, перед выходом на кочевку: «На вершину зеленого холма взошли одни князья... На жертвеннике были приготовлены животные, поставлены серебряные и вызолоченные кувшины с медом, просом, ячменем и холодною водою, навалены сухие ветви; тут же стоял и неболь-

шой из красной меди сабан. Князь Хассан приблизился к жертвеннику, стал лицом к полудню и, подняв руки кверху, громко воззвал: "Великий бог, живущий в небесах! Мы, башкиры, пришли на это священное место, чтобы принести тебе от наших благодарных чистых сердец любимые тобою жертвы... Прими наши жертвы и даруй своему народу благоденствие, мир и счастье. Не отнимай у народа свободы... Не давай над нами воли шайтану и злым людям... Улучши породу лошадей и храни скот. Даруй больше тепла, посылай земле вовремя дождик, чтобы она давала людям просо и ячмень и скоту корм. Благослови башкир на летовку!"...Старый князь, вынув из-за широкого пояса, украшенного золотым набором, острый нож, заколол одного за другим трех баранов; потом высыпал на жертвы просо и ячмень и облил их медом. Обмыв руки, князь снова громко воззвал: "Богиня земли! Прими наши жертвы, пошли земле плодородие... земля для нас священна. Милосердная богиня! Услыши молитву башкирского народа и исполни его прошения!" ...Затем он обратился с прошением к богу стад, к богу лошадей, к солнцу, к богине лесов и многим другим. После каждого обращения князь закалывал по одному барану в жертву божества, осыпал просом и ячменем и обливал медом, а другие князья резали мясо на части и клали на сухие ветви. Скоро вспыхнули огни, над жертвенником поднялось облако дыма и белым столбом понеслось к самому небу. Пение и радостные крики огласили окрестность; боги приняли жертвы, и моление князя с народом было услышано. Князь Хассан-Фаткулла... разделил (жертвенное мясо. — *Э. М.*) между народом, чтобы каждый башкурт, приступая к своему домашнему пиршеству, вкусил жертвенного мяса»[80].

Зерно у башкир отождествлялось с плодородием, символизировало возрождение и жизнь; не случайно в башкирском языке термин *ашлыҡ*, обозначающий зерно, производен от *аш* (пища, еда). С пожеланиями долгой благополучной жизни зерном (баурсаком) осыпали порог нового дома на новоселье, молодоженов и гостей на свадьбе[81]. Иногда зерно бросали в воду, в которой купали новорожденного[82]. Использование зерна в подобной контактной магии было призвано обеспечить участников обряда здоровьем и богатством, предохранить от возможного вмешательства злых сил.

В последующие столетия магические верования башкир, связанные с продуктами земледелия, углубились и обогатились под влиянием земледельческих народов. Вкушением ритуальной каши отмечались значительные жизненные вехи: рождение ребенка — *бәпәй бутҡаһы*, поднятие нового дома — *нигеҙ бутҡаһы*; весеннее возрождение природы — *ҡарға бутҡаһы* и др. Применение термина *бутҡа* (каша) для обозначения обрядовых трапез также свидетельствует о немаловажном значении продуктов земледелия в традиционной системе питания башкир-скотоводов. Мучная каша, сваренная на сметане (*саламат*), у зауральских башкир (по аналогии с некоторыми народами Сибири и Алтая) использовалась для предсказания будущего: быстро и вкусно сварившаяся каша предвещала урожайный год или успех мероприятия, подгоревшая — неудачу и бедность[83].

У земледельческих народов слово «каша» употреблялось в том же значении. У славянских и некоторых финноязычных народов «кашей» называли и свадебное застолье, и пир по случаю окончания жатвы или строительства дома, и женские посиделки (бабья каша), и угощение повитухи, и угощение кашей во время обрядовых молений, совершаемых при встрече весны или при чрезвычайных ситуациях (погодных катаклизмах, болезнях), на поминках и т. д.[84] Часто кашу подавали в конце застолья. У некоторых групп башкир, как уже было отмечено, трапеза последнего свадебного дня называлась *төрткөс бутҡаһы* (каша намека); у многих славянских народов крупяное

блюдо, которым завершали праздничную трапезу, носило название каша-разгонница[85]; у мордвы последний день пребывания невесты в доме родителей назывался *кашань ярсамо чи* (день каши)[86].

Зерно (семя) имело устойчивую семантику плодородия, богатства, благополучия и было обычным компонентом в восточнославянских обрядах[87]. По мнению А. К. Байбурина, значение каши заключалось в символике перераспределения «доли» каждого члена коллектива: сначала воссоздавался первоначальный хаос (каша варилась и перемешивалась в общей посуде), а затем делилась между членами общины, но уже с выделением «доли» новорожденному ребенку или построенному жилищу[88]. В этот логический ряд вписывается и использование каши в башкирских обрядах, приуроченных к рождению ребенка, строительству дома, а также угощение кашей во время весеннего праздника *ҡарға бутҡаһы* (воронья / грачиная каша), когда определенная «доля» (*өлөш*) каши выделялась всем присутствующим и птицам, олицетворявшим умерших предков. Имеются фольклорные данные, что угощение кашей птиц (черных воронов) во время праздника *ҡарға бутҡаһы* символизировало жертвоприношение Тенгри — божеству, дающему дождь, урожай, изобилие.

Бутҡа — Хоҙай ризығы,	Каша — предназначенная Богу еда,
Бутҡа — Хоҙай аҙығы.	Каша — божественная еда.
Шул бутҡаны хурлаһаң,	Если будешь охаивать эту кашу,
Башыңа төшөр яҙығы!	На голову твою падет грех!
.....	.....
Ал ризыҡты, ал!	Возьми еду, возьми!
Ал, Тәңрем, ал!	Возьми, мой Тенгри, возьми![89]

У башкир, в хозяйстве которых значительную роль стало играть земледелие, различными обрядами и коллективными трапезами знаменовалось окончание жатвы. После сбора урожая горсть зерна или несколько клубней картофеля выделяли родственникам или соседям или закапывали в виде дара земле (*ер кәтмәне*) с благодарностью: «*Ергә кәрәк кәтмәне / Кәтмән күмеп китегеҙ! / Ҡоро ҡалып ҡуймаһын, / Ризалатып китегеҙ*» (Земле нужен дар / Уходя, закопайте дар! / Чтобы не оставалась пустой, / Чтобы оставалась довольной)[90]. Произносились и следующие пожелания:

Имен-аман йыйып алдым,	Собрал урожай благополучно,
Келәт, баҙға әлдем, һалдым.	В сарай и подпол положил.
Туған-тыумаса менән,	С родными и близкими,
Ағай-эне, дуҫ-иш менән,	С товарищами и друзьями,
Һаулыҡ-таҙалыҡ менән,	В здоровье и радости
Бергә-бергә ашарға яҙһын!	Да суждено будет его отведать нам!
Илгә-мирға именлек бир,	Да будут мир и процветание,
Йәнгә-тәнгә аманлыҡ бир[91].	Да будет здоровье телу и душе*.

По мнению М. Н. Сулеймановой, обряд приношения дара земле у башкир-скотоводов мог возникнуть в результате трансформации обычая разбрызгивать по земле кровь животного во время ритуальных жертвоприношений[92]. Подобный обряд окропления кровью (*ҡандау*) фиксируется и у других скотоводческих народов, например, у южных казахов,

* Перевод автора.

у которых после сбора урожая каждый хозяин должен был зарезать возле кучи зерна жертвенное животное и освятить урожай и ток кровью жертвы, которая, по поверьям, впитываясь в землю, передавала гумну благодать, после чего варили мясо и приглашали на трапезу сельчан[93]. У народов Казахстана и Средней Азии (казахов, узбеков, таджиков и др.) имел место обычай выделения неимущим части урожая (*кепсен, капсан*) из всех видов зерновых культур как Божьей доли[94].

У южных башкир существовал обряд угощения жареным зерном — *ҡурмас ҡурыу*, который знаменовал окончание жатвы, при этом в больших котлах жарили ячмень или пшеницу нового урожая и угощали всех присутствующих. Иногда эта трапеза переходила в коллективный праздник, во время которого хозяйки имели возможность продемонстрировать свое кулинарное мастерство, соревнуясь, кто лучше, вкуснее и оригинальнее приготовит курмас или талкан. Не случайно лес, расположенный недалеко от деревни Зиянчурино Кувандыкского района Оренбургской области, где проводились подобные трапезы, называли *Ҡурмас*[95]. Казахи, практиковавшие земледелие, в прошлом также готовили ритуальное угощение — *коже* из зерен первого сжатого снопа пшеницы в честь благополучного завершения жатвы[96].

В число обрядовых блюд у башкир включались лепешки, баурсак, пироги и другие кушанья. Их в виде милостыни (*хәйер*) раздавали сиротам, старикам, бедным людям или незнакомцам. Считалось, что *хәйер* не бывет много или мало. Сделав доброе дело или подав милостыню, было неприлично говорить об этом; старики поучали молодежь: «Пусть ваша левая рука не знает, сколько милостыни подает правая»[97].

Как жертвоприношение осмысливался запах раскаленной сковороды (*таба еҫе*): в древности — языческим богам и умершим предкам, а впоследствии — Аллаху. К поминкам не случайно готовили жаренные в масле мучные кушанья, так как в народе существовало представление, что духи умерших предков питаются запахом жареного масла. Сходный обычай был распространен среди таджиков, узбеков, каракалпаков, туркмен, татар и других народов[98].

Мучные блюда применялись и в других обрядах семейного цикла. Непременным атрибутом свадебного торжества у башкир являлось праздничное кушанье баурсак или чак-чак. Сладкое угощение чак-чак, приготовленное к свадьбе, скрепленное медом и выложенное на блюде в форме пирамидки, имело определенное символическое значение: соединение, скрепление его кусочков с помощью меда в единое целое должно было символизировать скрепление брачных уз молодых, объединение двух коллективов в родственные.

Среди блюд, распространенных в обрядах семейного и календарного циклов и несущих определенную смысловую нагрузку, можно назвать также блины. Блины (наряду с лепешками) отнесены исследователями к древнейшему виду мучной еды, появившемуся задолго до хлеба[99].

Значительный пласт башкирских поверий и примет связан с хлебом. Во время трапезы хлеб должен был резать мужчина, при этом считалось, что сила, отданная при резке, не возвращается к человеку. Хлеб нельзя было переворачивать и класть коркой вниз, разламывать одной рукой, втыкать в него нож, при употреблении в пищу, как уже было сказано, хлеб следовало держать правой рукой[100]. Особое отношение башкир к хлебу нашло отражение в народной пословице: «*Әҙәмдән оло ат, икмәктән оло аш юҡ*» (Нет существа выше человека, нет пищи выше хлеба). Хлебные продукты находили широкое применение в обрядовой практике башкир.

Горбушкой свежевыпеченного хлеба «угощали» домового — *өй хужаһы*. Провожая солдата на службу, ему давали откусить кусочек от каравая или лепешки, которые затем бережно хранили до его возвращения; считалось, что это поможет ему вернуться живым и здоровым[101]. Хлеб издавна считался символом богатства, плодородия и благополучия, средством от сглаза, порчи, охраной от злых сил, поэтому закономерно его использование и в свадебных ритуалах.

Роль хлеба была чрезвычайно велика в праздничных (обрядовых) трапезах и у других народов, особенно земледельческих. Этот продукт в качестве обрядового кушанья неизменно присутствовал на свадебных, поминальных и других столах тюркских, финноязычных, славянских народов. Так, татары-мишари специально к свадьбе для угощения жениха и невесты пекли большую булку (*катлама*), которую молодые должны были съесть до последней крошки. Впервые придя за водой в селении мужа, татарская невеста бросала в воду мелкие кусочки булки (*кумәч*) в дар покровительнице воды (*су иясе*)[102]. У мордвы практиковался обряд обмена хлебом между брачующимися сторонами; перед венчанием за пазуху невесты от сглаза клали три лепешки или кренделя; оттоняя злых духов, с караваем в руках обходили свадебный поезд и т. д.[103] Славяне хлебом-солью встречали самых дорогих гостей; каравай или сладкий пирог, называвшийся «девичья кра́сота», выставляли на самое почетное место свадебного стола и использовали в обрядах выкупа невесты[104]; хлебными продуктами одаривали колядующих; с использованием калачей и колива (каши) осуществляли ритуальное кормление предков[105].

Соль, как и хлеб, у башкир отождествлялась не только с пищей: «*Икмәк-тоҙҙан баш тартма*» (От хлеба-соли не отказывайся), «*Аштың тәме тоҙ менән*» (Еде вкус соль придает), но и с внутренним содержанием какого-либо объекта или даже человека. Так, для обозначения чего-то или кого-то приятного, притягательного, говорили: «*тоҙ һипкән тиерһең*» (как будто посыпанный солью), а пустое, никчемное, бестолковое характеризовалось как *тоҙһоҙ* (пресное, несоленое); выражение *тоҙһоҙ һүҙ* в башкирском языке обозначает также бессмыслицу или глупость.

Соли приписывались магические очистительные свойства: ее использовали в качестве оберега от потусторонних враждебных сил — ставили у тела покойного, в подсоленной воде купали новорожденного, посыпали его волосы мелкой солью, водным раствором заговоренной соли (*өшкөрөлгән тоҙ*) обрызгивали больных, чтобы к ним не подобралась нечистая сила. Под кровать молодоженов клали каменную соль, которую облизывали животные, так как считали, что она обладает чадородной силой; с употребления соли иногда начинали трапезу во время поста — уразы[106]. У башкир также бытовало поверье, что нельзя отдавать соль, взятую взаймы[107].

В обычаях других народов мы видим сходную семантику соли, что свидетельствует о древности и универсальности поверий, связанных с этим минералом. По представлениям тюркских народов, отведавший с кем-либо соли не мог быть врагом этого человека[108]. Подчеркивая надежность и преданность друга, русские отмечали, что съели с ним «пуд соли». Покинув негостеприимный дом, говорили, что «ушли несолоно хлебавши».

Роль соли не случайна при произнесении различного рода обетов и присяг[109]; она широко использовалась и в качестве оберега или средства против сглаза. Так, у казахов бытовал обычай купать новорожденного в подсоленной воде, в которую мать опускала серебряные монеты и украшения[110]. Азербайджанцы зажатой в щепоти солью три раза обводили вокруг головы ребенка со словами «чьи глаза сглазили, пусть горят»[111]. Со-

гласно мусульманской традиции, соль являлась признаком достатка, ее не следовало загрязнять или жалеть дать кому-либо. Однако не рекомендовалось занимать соль у соседей или же покупать ее в лавке после заката солнца; в случае необходимости при покупке не упоминали слово «соль», а просили дать «пищу»[112].

Отношение к соли у башкир не всегда было однозначным. Невестку, пересолившую еду, могли обвинить в злословии. Как и у многих других народов, у башкир бытовала примета, что рассыпать соль — к ссоре; причем считалось, что упавшая на землю соль будет проклинать до тех пор, пока не исчезнет[113].

В некоторых обрядовых действиях для усиления эффекта иногда принимались внутрь средства, которые считались несъедобными, например, при клятвах иногда ели землю. В качестве примера можно привести отрывок из башкирского эпоса «Акхак-кола»: «Акхак-кола (кобыла. — *Э. М.*) не очень-то ему поверила и сказала так: "Съешь землю и поклянись!". И хозяин поклялся, съев сырую землю». Нарушение клятвы, данной таким образом, по поверьям, могло привести к смерти[114].

* * *

То обстоятельство, что значительное количество обрядов, приуроченных к переходу человека и природы из одного состояния в другое, совершалось с использованием пищи и напитков, свидетельствует об исключительной красноречивости «пищевого кода» в системе используемых в ритуале «языков»[115].

В традиционных ритуалах и обрядах материально-диетологическая сторона трапезы часто отходила на второй план, уступая место символическим функциям еды. Использование продуктов питания в обрядах имело сакральный смысл (умилостивление, кормление духов предков, духов природы, жертвоприношения Всевышнему). Пища употреблялась в продуцирующей и обережной магии, ритуалах приобщения, использовалась при благословениях, предсказаниях, оповещениях и т. д.

Посредническая роль продуктов питания в ритуалах общения с высшими силами предусматривала и наделение пищи определенными антропоморфными качествами: пища «видит» и «чувствует» отношение человека к ней, поэтому за нарушение пищевых табу может как ниспослать благополучие, так и отомстить (наслать несчастья, голод).

С распространением мусульманства многие правила и нормы поведения (в том числе, пищевые), а также застольные предписания и запреты были закреплены в Коране.

ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ В ТРАДИЦИОННОЙ МЕДИЦИНЕ

Роль пищевых продуктов была значительной в традиционной медицине башкир и связанных с ней магических обрядах. Со своей стороны, заговоры (*намаҡ*), молитвы (*доға, аят*) и прочие обрядово-магические действия, сопровождавшие ход лечения, формировали положительный психологический настрой, что также способствовало выздоровлению больного.

Лечением неосложненных заболеваний занимались в основном члены семьи — матери, бабушки, ближайшие родственники; в более серьезных случаях прибегали к помощи муллы или приглашали специальных знахарей (*бағымсы, арбаусы, күрәҙәсе*); в качестве знахарки часто выступала повитуха (*кендек инәй*).

Значительное место в арсенале традиционных лечебных средств занимали продукты питания. В доиндустриальный период экология обеспечивала высокое качество потребляемой человеком пищи. Афоризм «Еда —

лекарство» существует практически у всех народов[116]. Употребление доброкачественной, богатой витаминами пищи и соблюдение правил гигиены само по себе было залогом здоровья. «Если дна посуды не видно, то воду не пей», — советовали опытные люди. Достижению успеха в лечении болезней способствовало полноценное питание. Об этом говорят и башкирские пословицы: «*Яман ауырыуға — яҡшы аш*» (От плохой болезни — хорошая пища), «*Ауырыу аш менән керә, аш менән сыға*» (Болезнь входит с пищей, с пищей же и выходит). Считалось, что во всем необходима мера: «*Ауырыу — йә астан, йә аштан*» (Болезнь либо от голода, либо от чрезмерной еды); Мясо, если ешь в меру, — лекарство, много ешь — отрава. Осуждалась торопливость и жадность в еде: «Поясница тоньше — жизнь дольше». Но даже к такому важному вопросу, как собственное здоровье, подходили философски, а подчас и с юмором: «*Күп ашаған да ауырыған, аҙ ашаған да ауырыған*» (И тот, кто много ел, и тот, кто мало ел, — заболел).

При употреблении пищи уделялось внимание соотношению между «холодными» и «горячими» продуктами, считалось, что переизбыток и тех и других может привести к нежелательным последствиям[117]. Как отмечалось, на «холодные» и «горячие» виды (независимо от способа приготовления) разделялось мясо. «Горячим» напитком считался черный чай, в то время как большинство молочных напитков — кумыс, катык, айран относились к «холодным». Сахар, перец считались «горячими» продуктами, соль — «холодным»[118]. У башкир бытовало (но не столь широко, как у некоторых среднеазиатских народов[119]) представление, что для лечения «холодных» болезней (простуды и др.) лучше использовать «горячие» продукты, а для лечения «горячих» болезней (желтухи, болей в сердце, голове и др.) — «холодные»[120].

Для лечения многих заболеваний использовали молоко и молочные продукты. Особенно полезным для организма считалось козье молоко: «*Кәҙәнең ите елгә, һөтө имгә*» (Мясо козы на ветер, молоко — на лекарство). Горячее цельное молоко (козье или коровье) с медом и маслом пили при болях в горле и кашле. Молоком лечили пищевые отравления, устраняли изжогу. Молоко или сливочное масло, полученное от черной коровы, с различными заговорами и поглаживанием живота принимали внутрь для избавления от грыжи[121]. Сцеженным женским молоком лечили ожоги глаз, конъюнктивиты[122]; причем в случае заболевания глаз у женщины ее лечили грудным молоком той, которая родила мальчика, в больные глаза мужчины закапывали молоко женщины, родившей девочку.

Сливочным маслом исцеляли кожные болезни. Растопленным животным или гусиным жиром защищали лицо от мороза и ветра, растирали обмороженные участки тела. Теплый компресс с маслом ставили на грудь при сильном кашле. Во время родов повитуха, смазав руку топленым маслом, могла выправить положение плода. Послеродовые кровотечения останавливали следующим образом: кусок чистого войлока (желательно белого цвета) обильно смазывали жиром, чуть согревали над огнем и сажали на него роженицу, ей также давали внутрь немного растопленного бараньего жира[123]. В Зилаирском районе с целью укрепления суставов ребенка его смазывали топленым маслом и держали перед теплой печкой[124]. Сливочное масло или нутряной жир в растопленном виде в небольших количествах пили при легочных заболеваниях или грыже. При боли в голове масло втирали в темя[125]. Топленое масло назначалось как слабительное, противогельминтное средство, при газовой колике. Распространенным

способом лечения чесотки являлась желтая сера (*көкөрт*), размешанная в сметане[126].

От болезней ребенка мазали смесью пороха с топленым маслом[127], поскольку верили, что нечистая сила боится пороха. С такой же целью кто-то из мужчин стрелял из ружья над головой ребенка или роженицы[128]. Здесь налицо смешение рационального и иррационального. В Зилаирском районе записана информация, что к грыже прикладывали сливочное масло[129].

Для лечения и профилактики желудочно-кишечных заболеваний рекомендовались кисломолочные продукты: катык, курут, особенно кумыс. Кумыс, этот «живительный, целительный, благодатный, богатырский напиток», укреплял и оздоравливал организм, делал людей крепкими и выносливыми; «и дивно исчезают все недуги голодной зимы и даже старости: полнотой одеваются осунувшиеся лица, румянцем здоровья покрываются бледные, впалые щеки»[130]; даже трех-, четырехлетним детям давали свежий, не успевший перебродить кумыс, который они с удовольствием пили. Кобылье молоко использовали для лечения истощения, малокровия (анемии), зоба, болезней бронхолегочной системы, особенно туберкулеза. Считалось, что кумыс эффективен от эпилепсии. По сообщению Д. П. Никольского, при лихорадке больному давали пить «особый кумыс, который приготовляли иначе, чем обыкновенный: наливали кумыс в бутыль, клали туда мед, изюм и корень какого-то растения и оставляли в прохладном месте на 2—3 дня, после чего настойку принимали внутрь»[131]. При различных воспалительных процессах пили кумыс, иногда в смеси с отваром ромашки. Для лечения многих заболеваний башкиры советовали: «Кумыс ашай (пей. — *Э. М.*), сколько твоя душа терпит, домой придешь — баран ашай (ешь. — *Э. М.*) и спать ложись»[132].

Настоящее паломничество на кумысолечение началось в России в XIX в. после появления публикаций в медицинской и этнографической литературе о его лечебных свойствах. Но и раньше «в башкирские степи съезжался из Московии и Дону недужный люд для питья кумыса, так как оный большую пользу в себе для здравия имеет»[133]. На кумыс в башкирские кочевья приезжали Л. Н. Толстой, А. П. Чехов и многие другие. Исследователь и пропагандист молочных продуктов А. С. Кишкин в XIX в. в одной из статей писал: «Не было и нет в нашей стране другого такого молочного напитка, который взлетел бы так стремительно в зенит славы, как это произошло с кумысом, вызвавшим в XIX в. невиданное паломничество в заволжские степи для исцеления от туберкулеза»[134]. Лечению способствовал и природно-географический фактор. С. Т. Аксаков с восхищением писал: «Такие степные места... бывают чудно хороши весной своей роскошью, свежею растительностью. Сочными, пышными, высокими травами и цветами покрыта их черноземная почва, особенно по долинам и равнинам между перелесками... попадаются мелкорослые травы: особенного вида приземистый, рассыпчатый ковыль, сизый горный шалфей, белая низенькая полынь, чабер и богородская трава. Особенным ароматом наполняют они воздух, и кто не ночевал летом в наших степях, на покатостях горных кряжей, тот не может иметь понятия о благорастворенном, мягком, живительном их воздухе, который здоровее даже лесного. Целебные качества степных трав и степного воздуха, очевидно, доказываются удивительным восстановлением телесных сил... Да не приписывают этого исцеления употреблению одного кумыса: он мало оказывает пользы без степного корма для кобыльных маток, без степного воздуха, без жизни в степи»[135].

Первая кумысолечебница на территории Башкирии, учрежденная внучкой С. Т. Аксакова О. Г. Аксаковой, появилась в 1890 г. при станции Аксаково. За ней последовало открытие «Русской Швейцарии» в 5 км от станции Глуховская, ряда лечебниц вокруг станции Шафраново; в 1898 г. был открыт Андреевский санаторий Дурилина в 11 км от станции Аксаково[136]. Статистические данные свидетельствуют, что на рубеже XIX–XX вв. Уфимская губерния занимала лидирующее положение среди кумысолечебных губерний. В 1909 г. кумысом здесь только официально лечилось 4 704 человека, в Самарской губернии — 1 950, а в Оренбургской — 555 человек[137].

Современным ученым удалось доказать наличие в кумысе ценных аминокислот, микроэлементов, ферментов, а также природных антибиотиков и обосновать эффективность лечения кумысом[138]. Хорошим лечебным средством у башкир считался и заквашенный напиток типа кумыса, приготовленный из молока коз.

Высушенный сыр — курут (особенно копченый), разведенный в бульоне, применяли при лихорадке для снижения температуры. По данным В. З. Гумарова, исследовавшего башкирскую народную медицину, курут употребляли также для изгнания гельминтов; при жидком стуле; для возбуждения аппетита; при тошноте; укусе змеи; в повивальном деле и т. д. Плесень, снятая с поверхности кислого молока (*эркет*), использовалась для лечения ран и гнойных язв[139]. Больного свинкой, или паротитом (*колаҡбау*), поили грудным молоком или сильно заквашенным кумысом, в которые добавляли ягоды красной смородины, бруснику, чернику или калину, а опухоль смазывали нутряным конским жиром, медом или соленым маслом[140]. При лечении чесотки иногда применяли топленое масло. Холодным катыком смазывали ожоги.

Молоко входило в арсенал традиционной медицины практически всех тюркских, монгольских, финно-угорских, славянских и других народов. При простуде особенно полезным считалось теплое коровье или козье молоко. В сочетании с медом его применяли татары, марийцы, русские, удмурты; иногда молоко кипятили вместе с измельченным луком или чесноком. При бронхите и кашле удмурты смешивали с парным молоком зелень озимых, собранную весной и высушенную на солнце, и ставили томиться в печь, после чего жидкость процеживали и принимали внутрь или пили в горячем виде с сахаром. Молочные продукты (простокваша, масло, сметана, творог и другие) у народов Урало-Поволжья находили применение при лечении желудочно-кишечных и легочных заболеваний, кожных болезней, а также в качестве косметических средств[141].

В число лечебных средств у башкир входили и другие продукты животного происхождения, в частности перетопленный нутряной жир. Для лечения простудных заболеваний (бронхита, пневмонии) и ревматизма принимали внутрь небольшое количество горячего растопленного медвежьего или барсучьего жира, им же растирали спину и грудь. Курдючным жиром смазывали ушибы, раны, язвы. Вывихи вправляли с использованием сливочного масла, животного или гусиного жира. Считалось, что если обмазать все тело конским жиром, ни одна хворь не пристанет[142].

К грыже (*бүҫер, бүһер*) башкиры прикладывали бараний жир, смешанный с настоем махорки[143]. Башкиры-тангауры немного растопленного бараньего жира (или смеси жира с курутом) принимали внутрь, считая, что, застыв внутри организма, он останавливает «хождение» грыжи. При этом часто произносили заговор:

Тұң май нисек туңа,
Шулай урыныңда ят, бүҫер!
Һары бүҫер, аҡ бүҫер,
Урыныңда ҡат, бүҫер![144]

Как застывает нутряной жир,
Так и ты, грызка, успокойся!
Желтая грызка, белая грызка,
Застынь на месте, грызка!*

Для снятия головной боли к голове иногда прикладывали внутренний жир курицы[145]. Фурункулы лечили смесью куриного яйца и подсоленного гусиного жира или прикладывали к чирью кислое тесто. Высушенная и измельченная в порошок слизистая оболочка желудка кур была средством лечения желчнокаменной болезни, гастрита[146]. Сибирскую язву лечили, прикладывая к больному месту легкие специально зарезанного козленка[147]. Полезными считались бульоны из баранины, курятины и козлятины, их рекомендовали людям с ослабленным организмом, роженицам, детям и пожилым. Считалось, что горячий бульон с кисломолочными продуктами помогает при малокровии, простуде и лихорадке. Кровь только что зарезанного домашнего животного иногда давали пить при малокровии и общем истощении. Использовали ее и поджаренной[148].

В народном врачевании нередко находили применение экзотические способы лечения. Так, по сообщению Ф. Хабибуллиной (1909 г. р.) из деревни Кулканово Гафурийского района, раньше башкиры для лечения ожогов варили ежей: бульон пили, а жиром смазывали раны[149]; некоторые верили, что от боли в желудке может помочь голубиное мясо, а от постоянных головных болей — воронье[150]. Башкиры некоторых лесных районов в лечебных целях и для укрепления организма пили медвежью кровь[151].

Особое место в традиционной медицине башкир издавна занимал мед. Компрессы с медом до сих пор применяются для лечения многих кожных заболеваний, ран, фурункулов, стоматита, простуды или ангины. Башкиры считали, что принятый внутрь разведенный в воде мед помогает от головных болей, желудочно-кишечных расстройств и гастрита, бессонницы, повышает иммунитет. Возбудимым детям на ночь давали выпить медовую воду. Известны случаи лечения ожирения с помощью меда[152]. При сильном кашле к груди и спине больного прикладывали медовые компрессы.

Отрасль традиционной медицины, основанная на применении лекарственных растений, — сфера, заслуживающая специального исследования. Значительные шаги в этом направлении были сделаны врачом В. З. Гумаровым, писателем Р. Б. Ахмедовым и др. Необходимо отметить, что многим растениям, встречающимся в крае, башкиры издавна приписывали целебные свойства; они верили, что с помощью трав можно вылечить почти любую хворь.

Больных иногда окуривали можжевеловыми или рябиновыми ветками, душицей, березовой чагой, некоторыми видами грибов или беленой. Можжевельнику вообще приписывались удивительные свойства: помимо целебных качеств, по мнению башкир, это растение обладало свойством прогонять нечистых духов из жилищ и скотных дворов и предохранять «от всяких волшебных оговоров»[153]. Младенцу от сглаза раздавливали на лбу ягоду рябины и трижды очерчивали ею круг; надевали рябиновые бусы или браслеты[154]. К шерсти овец или коз в качестве оберега приплетали рябиновые «пуговки» из высушенных ягод[155].

* Перевод автора.

Использование рябины, можжевельника, шиповника и других ягод и трав находило широкое применение в традиционной медицине и бытовой обрядности тюркских, финноязычных и славянских народов (татар, чувашей, казахов, киргизов, якутов, удмуртов, марийцев, русских и др.)[156]. По наблюдению И. И. Лепехина, «можжевельник не только от Башкирцов, но и от всех Татар вообще почитается деревом, одаренным силою изгонять из домов нечистые духи»[157]. Чуваши верили, что с помощью веточки рябины или рябинового прутика можно изгнать злого духа — *шуйтана* или *усала* из человека, хозяйственных или жилых построек[158]. Русские использовали рябину в качестве свадебного оберега, а также в строительных обрядах; удмурты — как средство от порчи при закладке нового дома; марийцы — во время проведения очистительных обрядов и т. д.[159]

В весенне-зимний период от авитаминоза башкир спасала мясомолочная пища, весной и летом — съедобные травы и растения. Первой весенней зелени башкиры приписывали особые целебные свойства. Существовало поверье, что весной человеку необходимо хотя бы три раза поесть «зеленый» суп из борщевика, крапивы, щавеля и других трав, чтобы не болеть и восполнить в организме недостаток витаминов, а в мае попробовать в свежем виде семь различных видов съедобной зелени[160]. Пожилые информаторы утверждают, что если весной съесть 40 головок горного лука (*йыуа*), то весь год не будешь болеть простудой[161]. У некоторых групп башкир существовали весенние праздники, называемые *көпшә йыйыны* (праздник борщевика) или *ҡуҙғалаҡ байрамы* (праздник щавеля), к которым готовились разнообразные кушанья с использованием первой зелени. Эти массовые праздники проходили весело, с песнями, танцами; иногда к ним резали скот. Пробуя первую зелень, произносили: «*Мин киләмен — ауыҙың ас, мин киләмен, зәңге ҡас*»[162] (Я (зелень. — *Э. М.*) иду — открывай рот, я иду — цинга, уходи прочь).

Для лечения цинги ранней весной употребляли зелень озимых хлебов[163] или собирали съедобные травы и ели их с приговорами: «*Дәңгелә (зәңге) ҡас, дәңгелә ҡас, иҫке ҡорһаҡ (ауыҙ) — яңы аш*» (Убирайся цинга, убирайся цинга, старому (прежнему) желудку (рту) — новая (свежая) еда) или жевали зелень с ржанием, подражая лошади[164]. В эпосе «Куз-Курпяч» приводится необычный способ приготовления целебного отвара из трав: «нарвав целительных трав, положил оные в брюховицу застреленной им козы и, наполнив водой, завязал крепко, потом, вырыв небольшую яму и положа в оную брюховицу, засыпал на поллоктя землею и разложил над нею огонь»[165].

Башкиры считали, что при боли в желудке может помочь выжимка из овса (*сүк*); хорошим лечебно-профилактическим действием в отношении желудочно-кишечного тракта и почек обладали буза или размолотая прокаленная пшеница (*ҡурмас*). Кислое тесто в качестве компрессов применялось для лечения загноившихся ран; теплое мягкое тесто прикладывали к больной пояснице. Щетинки на теле младенца выводили хлебной закваской[166].

Отвары из плодов черемухи, смородины, черники или дикой вишни применяли при жидком стуле или тошноте. Горячий отвар из любых ягод, но предпочтительно из малины, принимали внутрь в качестве потогонного средства при простуде, воспалении верхних дыхательных путей, насморке. Соком калины или земляники смазывали очаги экземы[167]. Отвар стручков красного горького перца использовался при боли в зеве, потере голоса[168]. Смесью калины и взбитых яичных белков смазывали кожу, пораженную

лишаем[169]. При повышенном давлении принимали плоды клюквы[170] или отвар из черноплодной рябины[171]. При заболевании печени рекомендовалось пить настой из крапивы или есть крапивный суп[172].

Несмотря на то что овощи в пищевом рационе башкир появились относительно поздно, уже в XIX в. они успешно использовались при лечении некоторых заболеваний. Д. П. Никольский отмечал, что сок редьки и вареный картофель применяли для профилактики и лечения цинги[173]. Когда болели уши, к ним прикладывали размятый и завернутый в бумагу лук[174]; иногда больное ухо держали над паром настоя трав или картофеля[175]. Сырую луковицу или дольку чеснока жевали для облегчения зубной боли или для профилактики простуды. Чесноку также приписывались оберегные функции; так, демские башкиры разрезанной долькой чеснока рисовали полумесяц на лбу домашнего скота, считая, что это защитит от нечистой силы[176]. К больным суставам рекомендовали прикладывать очищенный сырой картофель, а после процедуры клубни закапывали в землю[177]. Были известны целебные свойства моркови в лечении малокровия[178].

Нередко предпринимались попытки лечения «подобного подобным». Так, например, человеку со слабым слухом варили уши животного. Если болело сердце — употребляли сердце, если печень, то варили и съедали печень и т. д. Наибольший эффект, по мнению горно-лесных башкир, наблюдался при использовании соответствующих органов медведя: если болели ноги, необходимо было сварить и съесть кусочек медвежьей лапы[179]. Сердце крупного животного употребляли в пищу, веря, что будут иметь храброе и здоровое сердце; напротив, куриное сердце многие не ели, считая эту птицу трусливой. Беременные женщины, не желая рождения двойни, избегали есть куриные яйца с двумя желтками[180] или сросшиеся двойные плоды[181]; среди беременных встречался запрет на употребление зайчатины (чтобы ребенок не родился с рассеченной (заячьей) губой); некоторые не ели рыбу (чтобы малыш не остался немым)[182]. Если ребенок плохо держал голову, его родственники варили голову барана (или курдючной овцы) вместе с шеей и угощались ею. Этот обряд старались приурочить к среде. Обглоданный череп в целом виде вешали над дверью. Считалось, что после того как кости баранього черепа высохнут и отвердеют, окрепнет и шея ребенка. С этой же целью беременных и недавно родивших женщин кормили бульоном, сваренным из шейной части туши барана[183].

Сходный обычай угощения женщин шеей животного во время обрядовой трапезы, посвященной рождению ребенка, зафиксирован и у казахов. Шею передавали по кругу, гости обгладывали ее очень осторожно, не пользуясь ножом и сохраняя в целостности позвонки, чтобы и «шея ребенка была устойчивой»[184]; после еды кость насаживали на палочку, заворачивали в лоскут белой ткани и вешали на спинку колыбели, где она висела до тех пор, пока ребенок не начинал самостоятельно держать голову. Иногда шейные позвонки барана хранили в течение всей жизни, они осмыслялись как своеобразный двойник человека[185].

Желтуху башкиры лечили преимущественно растениями и продуктами, имеющими желтый цвет — яичным желтком, морковью, рыбой желтоватого цвета, лимоном, отваром овса, зверобоя или лепестков подсолнечника; краснуху — красными продуктами, ягодами, размешанными в воде, кислом кумысе или грудном молоке недавно родившей женщины[186]; иногда тело больного краснухой мазали кровью красного петуха[187]. При кори или краснухе на запястье ребенка повязывали три красные

тряпочки, затем пекли хлеб и еще теплым отдавали какой-нибудь старухе в качестве милостыни[188]. Для лечения ячменя на глазу часто использовали ячменное зернышко, которое прикладывали к больному глазу и приговаривали:

Ни имләйһең?	Что заговариваешь (лечишь)?
Арпа имләйем.	Ячмень заговариваю (лечу).
Ни төртәһең?	Что прикладываешь?
Арпа төртәм.	Ячменное зерно.
.....	.....
Ай ҙа ҡайта,	И луна уходит,
Көн дә ҡайта,	И день кончается,
Һин дә ҡайт,	И ты, ячмень, сходи.
Кит! Кит![189]	Уходи! Уходи!*

Имеются данные о том, что для лечения ячменя на глазу брали 41 ячменное зерно, легонько прикасались ими к больному глазу, произнося при этом такой заговор:

Кит, кит, кит, арпа,	Сойди, уходи, убирайся, ячмень,
Минән эткә кит, арпа...[190]	От меня перейди на собаку, ячмень... —

затем зерна бросали собаке. Иногда нечетное количество ячменных зерен (1, 3, 7) после проведения обряда протыкали и закапывали в куриный помет или бросали в огонь, веря, что туда перейдет и болезнь. Встречались случаи лечения ячменя прикосновением к больному глазу теплым ячменным хлебом, который после скармливали собаке[191].

Цифры 3, 7, 9, 41 в знахарстве многих народов наделялись особым смысловым значением. Так, чуваши ячмень на глазу (*орпа*) лечили следующим образом: брали 9 ячменных зерен и каждое зерно подносили к глазу, считая при этом до 9 и обратно. После этого имитировали плевок в глаз, а зерно бросали в сторону. Так повторяли 9 раз, после чего боль якобы проходила[192]. У этого же народа существовал способ избавления от злого духа *сак айенчи* (по поверьям, обитающего под скамейкой) с помощью 41 кусочка хлеба, которые после проведения соответствующего обряда выбрасывали в окно[193].

Для лечения бесплодия башкирские повитухи делали женщине массаж живота с использованием сырого куриного яйца (как символа плодородия)[194]; иногда смазывали коровьим молозивом молочные железы женщины[195]. Существовал также обряд хлестания бездетной женщины кишками свежезарезанного животного, которые затем вместе с испачканным платьем уносили к реке мыть, веря, что вслед за нечистотами уйдет и болезнь[196]. Женщине, у которой долго не было детей, рекомендовалось поесть из посуды многодетной матери или покормить ожеребившуюся кобылу овсом из подола; с этой же целью муж бездетной женщины должен был на окраине деревни вырыть новый колодец и этой водой напоить жену[197].

У некоторых южных башкир встречались случаи ритуального употребления мужчинами в пищу выхолощенных бычьих тестикул с целью усиления потенции[198]. При недержании мочи ребенку давали съесть сваренную селезенку домашнего животного[199]. Появляющуюся иногда в под-

* Перевод автора.

мышке болезненную припухлость, называемую в народе *эт имсәге* (собачье вымя), исцеляли с помощью кусочка теплого хлеба, которым прикасались к больному месту и приговаривали:

1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 –	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9 –
Туғыҙҙан кайтһын,	Пусть с девятого раза уйдет,
Туҙанға, тупраҡҡа китһен.	Пусть в пыль и прах уйдет.
1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 –	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 –
Етенән кайтһын,	Пусть с седьмого раза уйдет,
Елгә-күҙға китһен.	Пусть с ветром-жаром уйдет.
1, 2, 3, 4, 5 –	1, 2, 3, 4, 5 –
Биштән кайтһын,	Пусть с пятого раза уйдет,
Биш юл сатына китһен.	На перекресток пяти дорог уйдет.
1, 2, 3 –	1, 2, 3 –
Өстән кайтһын,	Пусть с третьего раза уйдет,
Осһон, бөтһөн.	Пусть улетит, пройдет.
1 – берҙән кайтһын.	1 – пусть с первого раза уйдет.
Минең ҡулым түгел,	Рука не моя,
Фәйшә, Фатима ҡулы.	Рука Гайши, Фатимы[200].

После этого хлеб скармливали собакам[201]. Иногда раскатывали тесто как для салмы, разделяли его на 40 (41) частей и со словами: «*Эттән килдең — эткә кит, ҡайҙан килдең, шунда кит*» (Пришла от собаки — уходи к собаке, уходи туда, откуда пришла) — прикасались к болячке[202].

Лечебный эффект народной медицины часто основывался на самовнушении и вере в сверхъестественные силы. По мнению башкир, целебными качествами обладала вода, привезенная из святых мест. У святого источника, прочитав молитвы, «наполняли кожаные мехи и разные сосуды, увозили в свои дома и употребляли от многих болезней»[203]. В знахарстве находили применение и утренняя роса, и родниковая вода, набранная на рассвете (*таңһыу*), со специальными заговорами:

Таңһыу әбей, һыу бир,	Покровительница рассветных вод, дай водицы,
Шундай-шундай балаға	Для исцеления такого-то ребенка
Имгә-йомға һыу кәрәк.	Нужна водица для заговора.
Оҙон сәсле, зифа буйлы,	Длинноволосая и стройная,
Көмөш тешле һыу ҡыҙы,	Серебрянозубая дева воды,
Һыу бирең миңә[204].	Не откажите в моей просьбе*.



«Священный» колодец
(по М. А. Круковскому, 1909 г.)

При тифе («горячей болезни»), трудных родах, грыже (*бүҫер*), нервных заболеваниях больных часто лечили муллы: отыскав в Коране изречения, которые подходили к болезни, они выписывали их чернилами, ягодным (смородиновым) соком или сухим смолотым шафраном на тарелку или блюдце, затем смывали написанное водой и давали выпить больному[205].

Особым целебным эффектом, по мнению башкир, обладала вода, которую использовали в обряде *кот койоу* (*кот куйыу*) (отливание души); при этом над головой больного держали сосуд с водой, в которую постепенно вливали расплавленный свинец, заклиная:

* Перевод автора.

Кил, ҡотом, кил, ҡотом,	Приди, вернись, мой кут,
Эйәләрең бында, ҡотом,	Ведь хозяева твои здесь, мой кут,
Ағын һыуҙай ағып кил,	Подобно воде текущей приплыви,
Ак балыҡтай йөҙөп кил,	Подобно белой рыбе приплыви,
Эйәләрең бында, ҡотом,	Ведь хозяева твои здесь, мой кут,
Кил, ҡотом, кил, ҡотом,	Приди, мой кут, вернись,
Ҡорайт, ҡотом, кил, ҡотом![206]	Корайт, мой кут, вернись, мой кут!*

По застывшей (отлившейся) в холодной воде фигурке (ее впоследствии носили как оберег на груди) распознавали существо или предмет, явившийся причиной испуга (болезни) этого человека. Водой, в которой отливали ҡот, мыли лицо, руки, голову больного, три глотка воды давали выпить с таким заговором:

Имен бир, йүнен бир,	Дай благополучия и средств,
Иҫәнлеген бир.	Ниспошли здоровье.
Елдән килһәң,	Если ты (болезнь. — *Э. М.*) пришла с ветром,
Елгә кит!	С ним улети!
Һыуҙан килһәң,	Если пришла с водой,
Һыуға кит!	В воду уйди!
Ҡайҙан килһәң,	Откуда пришла,
Шунда кит!	Туда и уходи!
Тфү, тфү, тфү![207]	Тьфу, тьфу, тьфу!*

Иногда больного умывали и поили водой, в которую со специальными заговорами опускали раскаленную подкову, серебряную монету, веточку рябины или другие обереги[208].

В Стерлибашевском районе записана информация, что сильный испуг (ҡот осоу) лечили специальной лапшой (ҡот һалмаһы). В последнюю среду месяца вечером замешивали тесто на одном яйце, с молитвами разделяли его на 4 части, варили в воде и давали поесть больному[209].

Если ребенок долго не начинал ходить или заикался, проводили обряд *йылы икмәк һындырыу* (разламывание теплого хлеба). Свежеиспеченный хлеб со специальными заговорами разламывали над головой ребенка, затем одну часть хлеба отдавали повитухе, другую скармливали собаке[210]. Сходный обряд проводили и в том случае, если ребенок долго не начинал говорить: когда на небе появлялся серп новой луны (*ай тыуғанда*), в сковороде выпекали три булочки, слипшиеся друг с другом (каждую размером с кулак), затем со словами: *«Ай нисек яҡтыра, асыла, баламдың теле лә шулай асылһын»* (Как луна прибывает, становится ярче, так пусть и у моего ребенка «откроется» язычок) — булочками проводили справа налево вокруг поясницы и головы ребенка[211].

Если маленький ребенок подолгу и беспричинно плакал, неожиданно заболевал непонятной болезнью или у него вдруг появлялось родимое пятно, могли провести следующий обряд: кто-нибудь залезал на крышу дома больного ребенка и через печную трубу скидывал ложку, которая должна была попасть прямо в миску с пшенной кашей, стоящую в печи. Этой ложкой брали немного каши и давали ребенку, остатками каши угощали птиц. После этого ребенку иногда меняли имя или к имени добавляли приставку *миң* (родинка), *миңле* (с родинкой)[212]. Чтобы успокоить постоянно

* Перевод автора.

плачущего ребенка, в некоторых башкирских аулах проводили обряд *төн бутҡаһы* (ночная каша), для чего на ночь на столб возле дома выставляли кашу с семью ложками для угощения духов наиболее распространенных семи детских болезней. Если к утру каша оказывалась съеденной, то ребенок якобы переставал плакать[213]. Иногда специально для проведения лечебного обряда выпекали маленькие булочки, которыми водили над больным местом со словами: «*Баланы ашама, шуны аша*» (Не ешь ребенка, ешь вот это); их скармливали собаке или домашней птице[214]. Известны магические способы лечения оспы с использованием каши, сваренной для духа этой болезни (*сәсәк инәһе*); ею кормили больного человека. При ветрянке (*һыу сәсәге*) заговаривали крупу, соль и бросали в реку или озеро.

Һыу атаһы Сөләймән,	Отец воды Сулейман,
Һыу инәһе Һыубикә.	Мать воды Хыубикэ.
Минс тотма,	Не ловите меня,
Шуны тот,	Ловите болезнь,
Тфү, тфү, тфү! [215]	Тьфу, тьфу, тьфу!*

Об «угощении» духа болезни мясом, крупой или какой-нибудь другой едой, для того чтобы он смилостивился и взял ее обратно, писал и С. И. Руденко[216]. В этнографической литературе приводится такой вид магической терапии лихорадки (малярии) у башкир: в голодном состоянии человек шел в поле, за реку, захватив с собой горшок с кашей (поскольку полагали, что, коль голоден человек, должна быть голодна и лихорадка, поселившаяся в нем). Прибыв на условленное место, больной ставил горшок с кашей на землю и открывал рот. Голодная лихорадка якобы тут же «выскакивала» изо рта и прожорливо набрасывалась на пищу, а человек тем временем должен был бегом, не оглядываясь, возвратиться домой, при этом перейти речку вброд, чтобы болезнь не смогла найти обратную дорогу к жилищу больного[217].

От сглаза ребенку на грудь, смазанную маслом, примерно на полчаса накладывали тесто, замешенное на горячей воде (не задевая область сердца), чтобы на тесто перешел сглаз, а затем его отдавали собаке[218]. Иногда к женщине, которую подозревали в сглазе, подкрадывались сзади, когда она несла полные ведра воды, и старались незаметно похитить немного воды; ею поили ребенка, подвергшегося сглазу, протирали ему лицо, глаза[219].

При лечении тяжелобольных, как было отмечено, часто совершали жертвоприношения (*ҡорбан салыу*), при этом полагали, что дух болезни смилостивится, а болезнь перейдет на это животное или птицу. На трапезу с угощением мясом жертвенного животного обычно приглашали авторитетных аксакалов, а также представителей религиозного культа, но для самого больного употребление этого мяса было под запретом. Шкуру животного отдавали духовному лицу[220]. В селе Коварды Гафурийского района получена информация, что кровью жертвенного животного, закалываемого к празднику Курбан, мазали больные суставы[221].

Если у ребенка сильно болели уши, считалось, что необходимо жертвоприношение; причем, если болело правое ухо, требовалась жертва от родственников со стороны отца ребенка, если левое — со стороны матери. Кровью зарезанного животного мазали больное ухо, которое, по словам информаторов, вскоре заживало[222]. Иногда надрезали правое ухо овцы

* Перевод автора.

или правую ножку курицы и смазывали больное место свежей кровью со словами: «*Менә һиңә мин инсе бирәм*» (Вот я тебе даю завещанное)[223].

При малярии (лихорадке) или когда считали, что в человека с ветром вселилась нечистая сила, приносили в жертву петуха или курицу; кровь собирали в отдельную посуду, а затем, обмакнув в нее какую-то вещь больного, с заговорами выбрасывали ее на перекресток трех или семи дорог; тушку птицы закапывали там, где не ступала нога человека[224].

При лечении болезней, полученных от земли (*ерҙән тейгән ауырыуҙар*) в случае падения или при других обстоятельствах, брали несколько (обычно семь) предметов в различных сочетаниях: соль, крупу, звериные когти, ногти или волосы больного, уголек или золу, гвоздь, медную монету, мелкое насекомое (таракана), старую одежду больного, специально изготовленную куклу (*осоҡ*) и куриное яйцо, которые заговаривали и выбрасывали на перекресток трех дорог. Яйцо использовалось и при лечении болезней, насланных особо коварным демоническим существом — *зәхмәт* (*ер зәхмәте*), которое, по поверьям, скиталось по земле после захода солнца. Знахари осторожно протыкали сырое куриное яйцо и вкладывали в него красную нить с одежды больного, копейку, ржавый гвоздь, птичий коготь и др., со специальной молитвой несколько раз обводили вокруг больного, а затем выбрасывали яйцо в яму или бросали в текущую воду[225].

При сильном испуге (*ҡот осоу*) на грудь больного человека примерно на полчаса сажали живую связанную курицу (реже петуха), причем тело птицы должно было находиться в области сердца человека, а голова высовываться из ворота его одежды; испуг должен был перейти на курицу. В большинстве случаев на грудь больного предпочитали сажать черную курицу, реже — белую или пеструю. Имеется информация, что выбор цвета зависел от времени рождения человека. Так, черную курицу сажали на больного, родившегося ночью, белую — на родившегося днем, пеструю — на родившегося под утро[226]. Если случай был особо тяжелым, то птица могла даже погибнуть, живую курицу отдавали кому-нибудь в качестве милостыни — *хәйер*[227]. Иногда зарезанной (реже живой) черной курицей постукивали больного, затем троекратно обводили вокруг его пояса и головы и, обращаясь к болезни со словами: «*Әйҙәгеҙ минең менән, мин һеҙҙе ҡунаҡҡа алып барам*» (Пойдемте со мной, я отведу вас в гости), — бросали птицу в яму[228]; или, обмакнув одежду больного в кровь свежезарезанной курицы, выбрасывали ее далеко в степь, а тушку птицы отдавали одинокой старушке[229]. Если и этот способ не приносил облегчения больному, то прибегали к крайней мере: резали барана и, вынув еще трепещущее сердце, клали его на грудь больного[230]. Имело место и накрывание живота больного человека желудком курдючной овцы с заговором: «*Эсендәге ауырыуҙы тарт*» (Вытяни болезнь изнутри). По мнению башкир, этот способ лечения испуга был необычайно эффективен[231].

Исцеление больных с помощью жертвоприношений находило широкое применение в знахарской практике и других народов. Чуваши в жертву духам болезней приносили домашнюю птицу (гусей, уток) с заклинанием: «Добрая мать оспы, тебе приношу жертву с живой душой, помилуй»[232]. Татары-мишари для исцеления душевнобольного человека резали черную курицу и закапывали ее ночью на перекрестке трех дорог, произнося сакральную фразу: «Уходи (болезнь. — *Э. М.*) туда, откуда пришла, пусть это лечение принесет пользу; я делаю вам (духам болезни. — *Э. М.*) жертвоприношение, а вы верните здоровье, больше ничего не просите»[233].

При переломе костей больному давали выпить молоко или катык с небольшим количеством соскоба с медной монеты; такой способ лечения назывался *һөйәк бауы* (связывание костей)[234]. Соскобом с серебряной монеты, смешанным со сметаной, смазывали кожу, пораженную лишаем[235].

Башкиры верили, что от коклюша (*күк йүтәл*) может помочь голубиная кровь, сердце или мясо сизого (*күк*) голубя, а также молоко сивой коровы или козы; сердце сизого голубя ели и от сильного испуга[236]. Существовал обычай подкладывать ребенка на выкорм к сосцам собаки или поить его собачьим молоком, если предыдущие дети умирали[237]. Башкиры считали, что болезнь глаз (*һауа анаһы*) можно вылечить, если зарезать корову или другое животное, взять его голову и трижды обвести вокруг больного, а затем отдать в качестве милостыни бедной старушке, которая, прочитав определенные молитвы, варила ее и съедала. После этого болезнь будто бы проходила[238]. Верили, что если успеть съесть три свежих яйца во время кукования кукушки, можно излечиться от цинги[239]. Магический способ лечения чесотки заключался в том, что брали пшено, заворачивали его в тряпочку и бросали в текущую воду[240]. Если человека бросало то в жар, то в холод (*биҙгәк*), ему давали выпить кровь, взятую из шеи жеребца, при этом произносили заклинание:

Тәнгә — ҡан,	Телу — кровь,
Ҡанға — йән,	Крови — душу,
Йәнгә — аң,	Душе — разум,
Име-томо	И пусть это будет
Шул булһын...[241]	Заговором-заклинанием...*

Для исцеления младенца от рахита — *өс йән* (досл. три души), вызванной, по поверьям, вселением нечистой силы, на животе ребенка, предварительно смазанном топленым маслом, отмечали три точки; в них легонько тыкали мелким камушком, рукояткой ножа, специальной палочкой с тремя концами, шилом или другими острыми предметами; ребенка также слегка прижимали дверью (или к двери). При этом произносили заговоры: *«Ике йәнен үлтерәм (киҫәм, ҡыҫам), бер йәнен ҡалдырам»* (Две души убиваю (режу, прижимаю), одну душу оставляю)[242]. Раньше у башкир существовало поверье, что еда, собранная по домам (*ҡырҡ һалма*), является средством от укуса бешеной собаки[243]; иногда больному скармливали ухо собаки[244].

Для знахарского лечения поврежденной поясницы (спины, позвоночника) или радикулита в трех (как вариант в семи) домах трое детей разного возраста (младший, средний и старший, они могли быть и из разных семей), или двое детей (младший и старший), или только старший ребенок, в других случаях — сирота или какая-нибудь старушка (например, мать больного) собирали продукты — масло, катык, хлеб, чай, курут, так называемое подаяние — *биртек*, с соответствующими приговорами:

Улым биле ҡатыпҡан,	Заболела поясница у сына,
Ҡатыҡ һорап йөрөйөм.	Собираю катык (еду) по домам.
Киленем биле биртеккән,	И сноха обездвижена,
Биртек һорап йөрөйөм.	Хожу, собираю биртек,
Һөт булһа ла ҡойоғоҙ,	Хоть молока немного дайте,
Һыу булһа ла ҡойоғоҙ,	Хотя бы воды налейте,
Ни булһа ла һалығыҙ[245].	Хоть что-нибудь подайте*.



Обряд сбора продуктов по домам для лечения больной поясницы — биртек.
Фото Л. И. Нагаевой, 1973 г.

* Перевод автора.



Приготовление берестяной жвачки — һағыҙ.
Фото Э. В. Мигрmaновой



Собранным маслом мазали поясницу, остальные продукты (*биртек ашы*) предназначались для больного, но в ряде случаев сначала часть пищи бросали собаке.

Если человек мучился болями в спине, он мог взять железную миску и обойти 7 дворов; если где-то он заставал хозяев за трапезой, то должен был присоединиться к ним, но поесть из своей посуды. Считалось, что после наступит облегчение[246].

Пищевые продукты широко использовались в гигиенических и косметических целях. Для укрепления волос голову мыли катыком, яичным белком или желтком. Иногда готовили моющее средство, размешивая яйцо в молочной сыворотке. Для блеска волосы смазывали маслом или сметаной. Катыком или другими кисломолочными продуктами протирали лицо. Применяли яичную или медовую маску; вместо румян использовали ягоды, свеклу, пудру заменяли мукой. Чтобы кожа была здоровой и чистой, в бане обмазывались медом или топленым маслом, а затем, пропотев, смывали их с себя и парились. Для восполнения кальция беременным женщинам советовали употреблять измельченную яичную скорлупу или белую глину; для укрепления десен и зубов, улучшения пищеварения жевали смолу хвойных деревьев или смолу, специальным образом приготовленную из бересты (*һағыҙ*). Зубы чистили солью, древесным углем или размочаленной палочкой. При зубной боли рекомендовали жевать корень борщевика, чеснок.

Солевые растворы считались хорошим средством для санации рта и промывания носоглотки при простуде. Компрессы с солью прикладывали к ранам и гнойникам. Иногда повитуха при обмывании новорожденного для укрепления его тела добавляла в воду травяные отвары или соль[247]. Для лечения болезней глаз, в частности бельма, использовали мед, сахарную пудру, чайную заварку.

В качестве лечебных внутрь иногда применялись и некоторые несъедобные средства. Считалось, что особой целебной силой обладает желчь животных (*үт*), особенно медвежья. Ею натирали больную поясницу и суставы при ревматизме. «Башкиры вырезали вместе с желчью желчный пузырь медведя и вывешивали его для копчения в дымовую трубу. При необходимости от него отрезали небольшие кусочки и принимали внутрь при боли в желудке»[248]. Иногда во время забоя скота извлекали желчный пузырь животного и сохраняли его в высушенном виде; в случае необходимости из желчного пузыря готовили лечебный отвар. Желчь, разведенную в воде, пили от сильного кашля[249].

У башкир существовало поверье, что избавиться от бесплодия можно, выпив отвар из измельченного рога оленя, имеющего тридцать развилин; этому средству также приписывалась способность обеспечить человеку долгую счастливую жизнь (увидеть четыре-пять поколений своих потомков)[250]. При бесплодии пили воду, в которой сполоснули высушенную пуповину[251] или плаценту новорожденного[252], иногда принимали измельченную пулю, убившую сразу двух птиц, или соскоб с когтей глухаря[253]. Если у башкирки были тяжелые роды, считалось, что она во время беременности обидела животное; в этом случае ей давали выпить молоко в посуде, из которой кормили собаку[254]. Иногда роженице давали несколько глотков воды, в которую окунул руки человек, вырвавший лягушку изо рта змеи (увидевший схватку лягушки и ужа. — *Э. М.*), или воду, в которую соскоблили роговицу с его ногтей[255]; подобным же эффектом, по мнению башкир, обладала вода с опущенным в нее когтем хищной птицы или хищного животного[256], а также вода, в которой распустился сомкнутый лист растения[257].

При мочекаменной болезни больному давали выпить воду, в которой ополоснули особые камешки (*осоҡ ташы*)[258]; от тошноты пили отвар, приготовленный из змеиной кожи[259]. Известным способом лечения желтухи являлось скармливание больному (без его ведома) вместе с пищей нескольких вшей, которые, по поверьям, прочищали кровь и печень, после чего выходили из организма; если после еды человека не тошнило, считалось, что «лечение» прошло успешно[260].

В традиционной медицине широкое применение находила и печь. Если маленький ребенок, испугавшись, переставал ходить (*быжы*) или часто и беспричинно плакал, его трижды подносили к устью теплой печи (после выпечки хлеба), привязав к хлебной лопате; сажанием в печь иногда лечили грыжу[261].

* * *

В использовании для лечения натуральных продуктов в сочетании с обрядово-магическими действиями и заклинаниями отражается синтез материального и духовного, поскольку в народе считалось, что процесс лечения должен быть направлен не только на исцеление от конкретной болезни, но и включать действия по профилактике или нейтрализации сглаза или духов, насылающих болезни. Набор рациональных «лекарств» был обусловлен спецификой хозяйства и пищевой культурой, при этом заговоры, нашептывания и другие вербальные и невербальные магические обряды составляли один из древнейших пластов духовной культуры башкирского народа.

Несмотря на то, что некоторые способы лечения не имели под собой рациональной почвы, они основывались на самовнушении и в некоторых

случаях приводили к исцелению. Однако вера в сверхъестественное и употребление народных средств только по типологическому сходству вместо желаемого облегчения нередко приводили к прямо противоположному результату.

Несмотря на сходство способов лечения у башкир и других (в первую очередь, тюркских) народов, можно говорить о самобытности многих аспектов народной медицины башкир. Этому способствовал многовековой опыт башкирских врачевателей и знахарей в лечении заболеваний.

---

[1] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Юлдыбаево Зилаирского района; в 2006 г. в с. Дюртюли Давлекановского района от Г. Ф. Якуповой.

[2] Мусульманская кухня. М.; СПб., 2007. С. 25.

[3] *Хадыева Р. Н.* Башкирская этнокультура и язык: Опыт воссоздания языковой картины мира. М., 2005. С. 193, 195.

[4] Башкорт халык ижады (далее — БХИ). Өфө, 1995. Т. I. С. 151.

[5] Хисамитдинова Ф. Г. Лечебная и охранительная магия башкир. Тексты. Уфа, 2009. С. 147.

[6] *Никонова Л. И.* Традиционная медицина тюркских народов Поволжья и Приуралья как часть системы их жизнеобеспечения. Рузаевка, 2000. С. 124.

[7] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Давлекановском районе.

[8] *Хадыева Р. Н.*, 2005. С. 193.

[9] *Сулейманова М. Н.* Доисламские верования и обряды башкир. Уфа, 2005. С. 118.

[10] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Давлекановском районе.

[11] Полевые материалы автора; записано в 2002 г. в д. Старые Киешки Кармаскалинского района.

[12] *Потанин Г. Н.* Путешествие по Монголии. М., 1948. С. 407.

[13] *Рашид ад-Дин.* Сборник летописей. Т. 1. Кн. 2. М., 1952. С. 157.

[14] Башкирское народное творчество (далее — БНТ). Пословицы, поговорки, приметы, загадки. Т. 7 / Сост. Ф. А. Надршина. Уфа, 1993. С. 444.

[15] Полевые материалы автора; записано в 2006 г. в с. Дюртюли Давлекановского района от Г. Ф. Якуповой.

[16] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 116.

[17] *Вайнштейн С. И.* Мир кочевников центра Азии. М., 1991. С. 135.

[18] *Галданова Г. Р.* Ритуальная пища монгольских народов // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. Новосибирск, 1993. С. 143.

[19] *Ахметова Ш. К.* Пища казахов Западной Сибири: традиции и новации // Материальная культура народов России. Новосибирск, 1995. С. 199.

[20] *Вайнштейн С. И.*, 1991. С. 135.

[21] *Руденко С. И.* Башкиры. Историко-этнографические очерки. М.; Л., 1955. С. 316.

[22] *Злобин С. П.* По Башкирии // Башкирия в русской литературе (далее — БРЛ). Уфа, 1997. Т. 4. С. 157.

[23] *Хадыева Р. Н.*, 2005. С. 194.

[24] *Зефиров В.* Взгляд на семейный быт башкирца // БРЛ. Уфа, 1989. Т. 1. С. 423.

[25] *Коноплев Н. В.* О кумысе у башкирцев Оренбургской губернии // Протоколы заседаний Общества русских врачей в Санкт-Петербурге в 1861–1862 гг. СПб., 1862. С. 377–378.

[26] БХИ. Т. I. С. 296.

[27] *Галданова Г. Р.* Семантика архаичных элементов свадьбы у тюрко-монголов // Традиционная обрядность монгольских народов. Новосибирск, 1992. С. 76; *Она же*, 1993. С. 144.

[28] БХИ. Т. I. С. 256.

[29] Там же. С. 258.

[30] *Селезнева И. А.* Молозиво в ритуальной практике сибирских татар // Тюркские народы. Тобольск; Омск, 2002. С. 470.

[31] *Селезнева И. А.*, 2002. С. 469; *Аргынбаев Х. А.* Народные обычаи и поверья казахов, связанные со скотоводством // Хозяйственно-культурные традиции народов Средней Азии и Казахстана. М., 1975. С. 194–195; *Толыбеков С. Е.* Кочевое общество казахов в XVII — начале XX века. Алма-Ата, 1971. С. 546 и др. работы.

[32] *Селезнева И. А.*, 2002. С. 470.

[33] Там же. С. 471.

[34] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в Баймакском районе.

[35] *Кудряшов П. М.* Предрассудки и суеверия Башкирцев // БРЛ. Т. 1. С. 363–364.

[36] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в Баймакском районе.

[37] БНТ. Т. 1. С. 514.

[38] *Кудряшов П. М.* Предрассудки и суеверия... С. 363–364.

[39] *Галданова Г. Р.*, 1993. С. 144.

[40] Легенда о курае // НА ИИЯЛ УНЦ РАН. Ф. 3. Оп. 12. Д. 197.

[41] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 25, 120; *Хадыева Р. Н.*, 2005. С. 193–194.

[42] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Давлекановском районе.

[43] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 113; *Котов В. Г.* Мифология Южного Урала. Уфа, 1997.

[44] БНГ. Т. 1. С. 507.

[45] *Хадыева Р. Н.* Этнокультурная семантика животных в верованиях башкир (этнолингвистический аспект) // Урал–Алтай: через века в будущее. Т. I. Уфа, 2008. С. 280.

[46] *Георги И. Г.* Описание всех в Российском государстве обитающих народов. Ч. II. СПб., 1799. С. 102.

[47] *Аминев З. Г.* Об одном реликте гор у зауральских башкир // Урал–Алтай: через века в будущее. Т. II. Уфа, 2008. С. 12.

[48] *Абсаликова Ф. Ш.* Игры и развлечения башкир (конец XIX – первая половина XX в.). Уфа, 2000. С. 35.

[49] *Кармышева Б. Х.* Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. М., 1986. С. 161; *Литвинский Б. А.* Кангюйско-сарматский фарн (к историко-культурным связям племен южной России и Средней Азии). Душанбе, 1968. С. 100–108; Мифы народов мира: Энциклопедия. Т. 2. М., 1982. С. 237–238.

[50] *Кармышева Б. Х.*, 1986. С. 159–160 и др. специальные работы.

[51] *Соколова З. П.* Культ животных в религиях. М., 1972. С. 186, 190.

[52] *Колева Т. А.* Георгиев день у южных славян (обычаи, связанные с животноводством) // СЭ. 1978. № 2. С. 32–33 и др. работы.

[53] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1976 г. в д. Бретяк Бурзянского района от М. Баймурзиной, 1912 г. р.

[54] Полевые материалы Р. Г. Гаделгареевой; записано в 1976 г. в д. Старомунасипово Бурзянского района от М. Баймурзиной, 1912 г. р.

[55] *Хадыева Р. Н.*, 2008. С. 280.

[56] БХИ. Т. I. С. 285–286.

[57] Полевые материалы автора; записано в 2006 г. в Гафурийском, Кугарчинском районах.

[58] *Злобин С. П.* По Башкирии // БРЛ. Т. 4. Уфа, 1997. С. 157.

[59] *Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В.* Архаические обычаи и обряды саянских тюрков. Абакан, 2005. С. 119.

[60] *Абрамзон С. М.* Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. Л., 1971. С. 148.

[61] *Ахметова Ш. К.* Пища казахов Западной Сибири: традиции и новации // Материальная культура народов России. Новосибирск, 1995. С. 203.

[62] *Попова Л. Ф.* Согым – осенне-зимний забой скота у казахов Актюбинской области (по материалам полевых исследований 2007 г.) // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 75.

[63] *Кармышева Дж. Х.* Земледельческая обрядность у казахов // Древние обряды, верования и культы народов Средней Азии. М., 1986. С. 61.

[64] БХИ. Т. I. С. 290.

[65] *Кудряшов П. М.* Предрассудки и суеверия... С. 359.

[66] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в с. Курятмасово Давлекановского района.

[67] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Аскарово Бурзянского района от М. С. Гайнуллиной, 1926 г. р.

[68] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в г. Баймак от Ф. А. Ахметовой, 1930 г. р.

[69] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.* Семейный быт башкир. М., 1991. С. 88.

[70] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в г. Баймак от Ф. А. Ахметовой, 1930 г. р.

[71] БХИ. Т. I. С. 258.

[72] Там же. С. 256–258.

[73] *Дьяконова В. П.* Религиозные представления алтайцев и тувинцев о природе и человеке // Природа и человек в религиозных представлениях народов Сибири и Севера. Л., 1976.

[74] БНГ. Эпос. Т. 1 / Сост. М. М. Сагитов. Уфа, 1997. С. 379.

[75] Там же. С. 299.

[76] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 102.

[77] *Киреев А. Н.* Культ медведя в древних верованиях и отражение его в фольклоре башкирского народа // Фольклор народов РСФСР. Вып. 6. Уфа, 1976. С. 133–137; *Сагитов М. М.* Культ животных в башкирском фольклоре // Исследования по истории и этнографии Башкирии. Уфа, 1984. С. 79; *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 30; *Илимбетова А. Ф.* Культ животных у башкир: Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. Уфа, 2006. С. 14–16 и др. работы.

[78] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в Бурзянском районе.

[79] *Гаджиев Г. А.* Доисламские верования и обряды народов Нагорного Дагестана. М., 1991. С. 104.

[80] *Нефедов Ф. Д.* Ушкуль // В горах и степях Башкирии. Уфа, 1989. С. 150–151.

[81] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Кадыргулово Давлекановского района от С. Низамутдиновой, 1928 г. р.

[82] *Султангареева Р. А.* Семейно-бытовой обрядовый фольклор башкир. Фольклор периода рождения и ухода за ребенком // Ватандаш. 2003. № 5. С. 61.

[83] Полевые материалы автора; записано в д. Байрамгулово Учалинского района от М. М. Муртазина, 1923 г. р.

[84] *Лаврентьева Л. С.* Символические функции еды в обрядах // Фольклор и этнография: Проблемы реконструкции фактов традиционной культуры. Л., 1990. С. 39, 42; *Попова Е. В.* Каша в современной праздничной и обрядовой кухне бесермян // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 143–146 и др. работы.

[85] *Пьянкова К. В.* Разгонное блюдо в языке и культуре (на материалах восточно- и западнославянской традиции) // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 127.

[86] *Мишуринская О. В.* Пищевые традиции татар и мордвы (в контексте этнокультурных связей) // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 64.

[87] *Лаврентьева Л. С.*, 1990. С. 38.

[88] *Байбурин А. К.* Ритуал в традиционной культуре. СПб., 1993. С. 52.

[89] *Хисамитдинова Ф. Г.* Названия мастей мифологизированных животных в башкирском языке // Урал–Алтай: через века в будущее. Уфа, 2005. С. 116–117.

[90] БХИ. Т. I. С. 160.

[91] Там же. С. 273.

[92] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 15.

[93] *Кармышева Дж. Х.*, 1986. С. 64–65.

[94] *Снесарев Г. П.* Реликты домусульманских верований и обрядов у узбеков Хорезма. М., 1969. С. 182; *Кармышева Дж. Х.*, 1986. С. 64.

[95] *Гильманова С. Г.* Ареал и структура названий пищи в башкирском языке // Ареальные исследования по башкирской диалектологии и ономастике башкир. Уфа, 1988. С. 42; БХИ. Т. I. С. 291.

[96] *Кармышева Дж. Х.*, 1986. С. 61.

[97] Полевые материалы автора; записано в г. Баймак от Г. Биишева, 1915 г. р.

[98] *Кармышева Б. Х.*, 1986. С. 254.

[99] *Пропп В. Я.* Русские аграрные праздники. Л., 1963. С. 17.

[100] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Идрисово Альшеевского района от М. Салимовой, 1930 г. р.; в 2001 г. в д. Байрамгулово Учалинского района от М. М. Муртазина, 1923 г. р.

[101] Полевые материалы автора; записано в 2006 г. в д. Тюлебаево Кугарчинского района от Б. Н. Хисматуллиной, 1926 г. р.

[102] *Мишуринская О. В.*, 2007. С. 62.

[103] Там же. С. 61.

[104] *Маллевская Е. Л.* Пирог «девичья кра́сота» в Оренбургской свадебной традиции // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 92.

[105] *Никогло Д. Е.* Виды хлеба в рождественской обрядности гагаузов // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 49.

[106] Полевые материалы автора; записано в Баймакском, Давлекановском, Мелеузовском, Кугарчинском и др. районах Республики Башкортостан.

[107] *Хадыева Р. Н.*, 2005. С. 195.

[108] *Диваев А.* Сказки киргизов Сыр-Дарьинской области // ЭО. 1903. Кн. LVI. № 1. С. 99.

[109] *Лоссиевский М. В.* Присяга инородцев-язычников Оренбургского уезда // Оренбургский листок. 1877. № 17. С. 3; *Казанцев Н.* Описание киргиз-кайсак. СПб., 1867. С. 36.

[110] *Коновалов А. В., Шаханова Н. Ж.* Ребенок в системе традиционной обрядности казахов (родильный и ранний воспитательный циклы) // Детство в традиционной культуре народов Средней Азии, Казахстана и Кавказа. СПб., 1998. С. 23–24.

[111] *Дмитриев С. В.* Соль в традиционной обрядности народов Средней и Передней Азии и Казахстана // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 150.

[112] Там же. С. 151.

[113] Полевые материалы автора; записано в 2006 г. в д. Тюлебаево Кугарчинского района от Б. Н. Хисматуллиной, 1926 г. р.

[114] БНТ. Т. 1. С. 192–193.

[115] *Байбурин А. К.*, 1993. С. 86–87, 217.

[116] *Решетов А. М.* О лечебной и эстетической функциях традиционной пищи // Питание в культуре этноса. СПб., 2007. С. 18–19.

[117] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Идрисово Альшеевского района от М. С. Салимовой, 1930 г. р.

[118] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Идрисово Альшеевского района от М. С. Салимовой, 1930 г. р.

[119] *Горшунова О. В.* Идея двух начал в культе плодородия у народов Средней Азии // Среднеазиатский этнографический сборник. Вып. IV. М., 2001. С. 220 и др. работы.

[120] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Идрисово Альшеевского района от М. С. Салимовой, 1930 г. р.

[121] *Хисамитдинова Ф. Ғ.* Башҡорттарҙың им-том китабы. Өфө, 2006. С. 42.

[122] *Гумаров В. З.* Башкирская народная медицина. Уфа, 1985. С. 40; БХИ. Т. I. С. 66.
[123] *Никольский Д. П.* Башкиры. Этнографическое и санитарно-антропологическое исследование. СПб., 1899. С. 119.
[124] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 91, 93.
[125] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Темясово Баймакского района от Г. Т. Саньяровой, 1927 г. р.
[126] *Минибаева З. И.* Традиционная медицина // Курганские башкиры. Уфа, 2002. С. 191.
[127] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 110.
[128] Там же. С. 110.
[129] Там же. С. 113.
[130] *Аксаков С. Т.* Семейная хроника. Уфа, 1983. С. 31.
[131] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 118.
[132] Там же. С. 69.
[133] *Паллас П. С.* Путешествие по разным провинциям Российской империи. Ч. I. СПб., 1773. С. 234.
[134] *Даль В. И.* Повести и рассказы. Уфа, 1981. С. 12.
[135] *Аксаков С. Т.* Записки ружейного охотника Оренбургской губернии. М., 1987. С. 31.
[136] *Шамаев А. Г.* Башкирский кумыс. Уфа, 1989. С. 17.
[137] *Валиев А. Ф.* Коневодство как специфическая отрасль национального хозяйства башкир Уфимской губернии // Урал—Алтай: через века в будущее. Уфа, 2005. С. 230.
[138] *Шамаев А. Г.*, 1989 и др. специальные работы.
[139] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 39—40.
[140] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 86.
[141] *Артюшина Ю. Н., Вдовина Е. Е.* Средства животного происхождения, используемые в этномедицине тюркских и финно-угорских народов Урало-Поволжского региона // Урал—Алтай: через века в будущее. Уфа, 2005. С. 394.
[142] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в д. Аскарово Бурзянского района М. Х. Гайнуллиной, 1926 г. р.
[143] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 113.
[144] БХИ. Т. I. С. 74; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 42.
[145] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Темясово Баймакского р-на от И. Гайсина, 1930 г. р.
[146] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 41.
[147] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 121.
[148] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 41.
[149] Полевые материалы С. Н. Шитовой; записано в 1971 г. в Бурзянском районе.
[150] *Минибаева З. И.*, 2002. С. 170; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 104, 53.
[151] Полевые материалы автора, записано в с. Кутарчи Кугарчинского района от Г. Ш. Маннаповой, 1919 г. р.
[152] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 43.
[153] *Георги И. Г.*, 1799. С. 102.
[154] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 97; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 20.
[155] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 23.
[156] *Коновалов А. В., Шаханова Н. Ж.*, 1998. С. 23.
[157] *Лепехин И. И.* Продолжение дневных записок путешествия академика и медицины доктора Ивана Лепехина в 1770 г. Ч. II. СПб., 1802. С. 34.
[158] *Никонова Л. И.*, 2000. С. 124.
[159] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 23.
[160] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Худайбердино Кугарчинского района от М. Вагаповой, 1914 г. р.
[161] Полевые материалы Ю. А. Абсалямовой; записано в 2006 г. в д. Байказак Гайского района Оренбургской области от Х. А. Ахметовой, 1935 г. р.
[162] БХИ. Т. I. С. 205.
[163] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 120—121.
[164] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 82.
[165] БНГ. Т. 1. С. 312.
[166] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 105.
[167] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 34—35.
[168] Там же. С. 32.
[169] Там же. С. 127—128.
[170] *Минибаева З. И.*, 2002. С. 163.
[171] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Давлекановском районе.
[172] *Минибаева З. И.*, 2002. С. 171.
[173] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 120.
[174] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 109.
[175] *Минибаева З. И.*, 2002. С. 167.
[176] Дәүләкән ынйылары. Өфө, 2008. С. 10.

[177] БХИ. Т. I. С. 93; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 137.
[178] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 31.
[179] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в Бурзянском районе.
[180] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 89.
[181] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Худайбердино Кугарчинского района от М. Вагаповой, 1914 г. р.
[182] Там же.
[183] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 52.
[184] *Ахметова Ш. К.* Пища казахов Западной Сибири: традиции и новации // Материальная культура народов России. Новосибирск, 1995. С. 207.
[185] *Коновалов А. В., Шаханова Н. Ж.*, 1998. С. 21.
[186] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 31, 34, 41.
[187] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 132.
[188] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 114.
[189] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 69.
[190] Там же. С. 64, 68.
[191] Там же. С. 64, 68.
[192] *Никонова Л. И.*, 2000. С. 146.
[193] Там же. С. 124.
[194] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в Зианчуринском районе.
[195] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 9.
[196] Там же. С. 116–117.
[197] Там же. С. 4–5.
[198] Полевые материалы А. Ф. Илимбетовой; записано в 2001 г. в Кувандыкском районе Оренбургской области.
[199] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 50.
[200] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 237.
[201] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 121.
[202] БХИ. Т. I. С. 83.
[203] *Кудряшов П. М.* Предрассудки и суеверия... С. 366.
[204] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 98.
[205] *Никольский Д. П.*, 1899. С. 117; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 41.
[206] БХИ. Т. I. С. 62.
[207] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 46, 93–94.
[208] Там же. С. 160; *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 19.
[209] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 46.
[210] БХИ. Т. I. С. 72; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 47.
[211] БХИ. Т. I. С. 72; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 50.
[212] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 20.
[213] Там же. С. 29.
[214] Там же. С. 30.
[215] Там же. С. 134.
[216] *Руденко С. И.*, 1955. С. 323.
[217] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 58.
[218] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 37.
[219] Там же. С. 38.
[220] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 40.
[221] Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в д. Коварды Гафурийского района.
[222] БХИ. Т. I. С. 71.
[223] *Минибаева З. И.*, 2002. С. 167.
[224] БХИ. Т. I. С. 87; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 153.
[225] БХИ. Т. I. С. 90–91; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 154–159.
[226] *Минибаева З. И.*, 2002. С. 178.
[227] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 88.
[228] Там же. С. 116.
[229] Там же. С. 118.
[230] БХИ. Т. I. С. 63; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 101.
[231] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 118.
[232] *Никонова Л. И.*, 2000. С. 132.
[233] Там же. С. 126.
[234] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 136.
[235] *Минибаева З. И.*, 2002. С. 190.
[236] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 78, 89.
[237] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 102, 105.
[238] БХИ. Т. I. С. 67; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 60.
[239] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 82.
[240] Там же. С. 127.
[241] Там же. С. 110–111.

[242] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 111–113.
[243] Башкирско-русский словарь. М., 1996. С. 724.
[244] БХИ. Т. I. С. 97.
[245] Башкирско-русский словарь. С. 92; БХИ. Т. I. С. 80; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 105–108.
[246] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 110.
[247] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 93.
[248] *Казанцев Н.* Описание башкирцев. СПб., 1867. С. 51.
[249] Полевые материалы автора; записано в 1999 г. в с. Япарсаз Зилаирского района от Ф. С. Султангареевой, 1926 г. р.
[250] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 9; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 22.
[251] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 13
[252] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 89.
[253] *Гумаров В. З.*, 1985. С. 58.
[254] *Султангареева Р. А.* Башкирский свадебно-обрядовый фольклор. Уфа, 1994. С. 19.
[255] *Бикбулатов Н. В., Фатыхова Ф. Ф.*, 1991. С. 92.
[256] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 13.
[257] *Сулейманова М. Н.*, 2005. С. 28.
[258] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 158.
[259] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 174.
[260] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 109; *Минибаева З. И.*, 2002. С. 171; Полевые материалы автора; записано в 2000 г. в Баймакском районе.
[261] *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2006. С. 46; *Хисамитдинова Ф. Г.*, 2009. С. 70.

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ БАШКИР (вместо заключения)

Исследование системы питания башкир показало, что связанные с питанием традиции определялись особенностями исторического развития народа. Природные условия издавна способствовали сложению локальных особенностей в хозяйстве и материальной культуре башкир. Полукочевое скотоводство у них в разной мере сочеталось с земледелием, охотой, рыболовством, бортничеством (пчеловодством), что вносило определенные коррективы в бытовую культуру и образ жизни населения. Природа и климат степных районов благоприятствовали занятию скотоводством с круглогодичным содержанием скота на подножном корму. На крайнем юге и юго-востоке даже в начале XX в. сохранялось значительное количество скота, продолжались выезды на летовки. В горно-лесной зоне, где природно-климатические условия не позволяли полноценно заниматься скотоводством и земледелием, заметное место в хозяйственном комплексе занимали лесные промыслы. Однако и здесь сохранялись традиции коневодства, разведения овец, в умеренных количествах дойных коров и коз. Башкиры западных, юго-западных и центральных областей по ряду причин (сокращение пастбищных угодий, близость оседлого населения, развитие земледельческих технологий и др.) стали раньше переходить к оседлому земледелию и животноводству. Это привело к уменьшению поголовья и изменению состава стад. Одновременно расширялись засеваемые площади, увеличивался ассортимент земледельческих культур. Активно развивались пасечное пчеловодство, птицеводство, позже — овощеводство и садоводство.

Систематизация и классификация собранного материала помогли выявить специфику традиционной башкирской пищевой культуры. Она строилась на сочетании молочных, мясных, растительных (дикорастущих и культурных) продуктов. По мере перехода к оседлости баланс продуктов в питании смещался в сторону злаково-молочно-мясной модели. Одной из особенностей питания была сезонность, то есть преобладание тех или иных продуктов в пищевом рационе в течение года. Питание варьировалось в зависимости от социального статуса семьи и материального благосостояния. Изучение традиционной башкирской кухни показывает, что разнообразие используемых продуктов (мясо, молоко, культурные злаки, травы, мед и др.) и знание способов их переработки способствовали тому,

что ассортимент традиционных башкирских блюд и напитков был достаточно широк, особенно в летне-осеннее время.

Социальный аспект питания выражается в трапезах. Издавна наиболее существенные различия (по ассортименту кушаний и напитков, способам приготовления, составу участников, поводу, месту, времени проведения) прослеживались в общественных и повседневных трапезах. Эти трапезы могли быть связаны с жизненным циклом, календарным годом, трудовой деятельностью, мусульманскими праздниками. Общественные трапезы делились на мужские и женские, при рассаживании учитывался социальный и возрастной статус гостей. С XX в. все чаще стали проводить совместные застолья. Мясные и молочные продукты по присутствию в рационе занимали ведущую позицию. Набор гостевых кушаний внутри определенных, довольно больших территорий оставался однотипным, включая мясные блюда (бишбармак или мясной суп с лапшой, конские и говяжьи колбасы и др.), мучные изделия (блины, лепешки, пироги, печенья), молочные кушанья (творог, курут, масло, сметану), а также напитки (медовуху, кумыс, бузу). Гостевые блюда готовились более тщательно, чем повседневные и в бóльшем объеме. Некоторые общественные трапезы характеризовались определенными обрядовыми кушаньями — с радостной или печальной направленностью.

Выполняя посредническую роль между человеком и духами (позже — Всевышним), пища нередко и сама становилась объектом почитания. Сохранились представления о том, что пища обладает некоторыми антропоморфными качествами (чувствует отношение человека к ней, может обеспечить успех или спровоцировать неудачу). Продукты питания часто использовались в качестве лечебных средств.

К работе прилагаются сравнительные таблицы, отражающие употребление мясных, молочных и растительных продуктов у древних и современных тюркоязычных народов Евразии, в том числе казахов, народов Средней Азии (узбеков, каракалпаков, уйгуров, киргизов, туркмен), Северного Кавказа (ногайцев, карачаевцев, балкарцев), Урало-Поволжья (башкир, татар, чувашей), Южной Сибири (тувинцев, алтайцев, хакасов и др.), а также у некоторых монгольских народов (монголов, бурят, калмыков). Из данных таблиц видны сходства и различия в традициях питания различных народов, их связи в историческом прошлом. Учтены также сведения по финно-угорским (удмуртам, марийцам, мордве) и славянским народам. Круг народов, выбранных для сравнительного анализа, обусловлен тем, что на разных этапах этнической истории с ними в той или иной степени взаимодействовали башкиры.

Рассматривая эволюцию системы питания башкир, в ней можно наметить хронологически разные, последовательно связанные между собой пласты. Изменения в системе питания шли как по линии закономерного естественного развития, в результате усовершенствования методов ведения хозяйства, появления новых продуктов, расширения способов их переработки, так и под влиянием извне.

Ряд кушаний в башкирской пищевой культуре относится к наиболее *раннему пласту*, связанному с хозяйственно-культурным типом, основанным на собирательстве, охоте, рыболовстве. В силу некоторых моментов этот пласт можно обозначить как реликтовый: характерные кушанья были распространены лишь у части башкир, их древность подтверждается фольклорными источниками; большинство блюд мало связаны с преобладающим в изучаемое время скотоводческо-земледельческим типом хозяй-

ства. К древнейшим традициям относится употребление в пищу дикорастущих трав, кореньев (дикого лука, чеснока, сараны, борщевика и т. д.), полевых и лесных ягод и плодов. Аналогичные кушанья обнаруживаются у ряда перечисленных выше народов. Существенное место в пищевом рационе они занимают там, где долгое время сохранялось присваивающее хозяйство, в частности у населения таежной Сибири.

У башкир кушанья, приготовленные из «даров природы», дополнялись мясными, молочными, зерновыми продуктами. Это ягодный творог и сыр; ягоды, законсервированные в топленом масле; мясные кушанья с дикорастущими травами; «зеленые» супы с крупой, сметаной, маслом и т. д. На сибирские традиции указывают инструменты для добывания природных продуктов, а также некоторые виды берестяной и долбленой утвари[1].

В глубину столетий уходят истоки бортевого пчеловодства башкир. Изучая пчеловодство у башкир, Ф. Ф. Илимбетов предположил, что тюркские народы на рубеже I—II тысячелетий были хорошо знакомы с этим видом деятельности[2].

К древним традициям относятся некоторые способы приготовления мяса диких животных и птиц (непосредственно на охоте) и рыбы (на рыбалке). На костре или вертеле готовили мясо и рыбу башкиры и другие скотоводческие народы Евразии[3]. Древние корни, вероятно, имеет использование крови в составе кушаний, о чем свидетельствуют фольклорные данные.

К ранним традициям относятся не только названия, способы добычи и приготовления продуктов собирательства и охоты, но и их использование в обрядах (таких, например, как *айыу туйы* — медвежий праздник, *карға туйы* — воронье пиршество, *кәкүк сәйе* — кукушкин чай), связанных с почитанием диких животных и птиц. Обряды со сходной семантикой имели место у селькупов, кетов, якутов, тувинцев, бурят и у других (главным образом, алтайских и сибирских) народов.

В XVIII—XIX вв. в питании башкир стали преобладать продукты, связанные со скотоводческо-земледельческим хозяйственно-культурным типом, они сформировали *основной пласт* мясо-молочно-растительной модели питания. Этот пласт складывался веками, его основа дополнялась, адаптируясь к конкретным географическим условиям. Носителями этой модели питания были кочевые и полукочевые народы обширного степного евразийского пояса. В ней выделяется несколько напластований, восходящих к различным культурным традициям, среди которых можно наметить раннекочевнические и позднекочевнические элементы. Переработка молока предполагала несколько стадий. В пищевую культуру башкир, как и других тюрко-монгольских скотоводческих народов (казахов, каракалпаков, киргизов, кочевых узбеков, тувинцев, хакасов, якутов, калмыков, бурят, монголов), вошли молочные кушанья, предназначенные для употребления непосредственно после приготовления (сметана, сливки, масло, творог, заквашенное молоко, кумыс, айран) и подлежащие длительному хранению (выпаренный творог, курут, топленое масло и др.) — *таблица № 1.*

Большую роль в быту кочевых и полукочевых народов играли мясные кушанья. Без мяса не обходилась ни одна гостевая или общественная трапеза. В способах переработки мяса и приготовлении мясных кушаний у башкир и других скотоводческих народов отмечается определенное сходство — *таблица № 2.* У скотоводов Евразии существовал определенный порядок угощения мясом. Ценными считались баранина

и конина (скот «с горячим дыханием»). Универсальными были способы подачи и распределения мяса (крупные куски с костью; накрошенное мясо с наваром; угощение бульоном). Мясо распределял хозяин или почетный гость. Обычай преподносить мясо на больших блюдах был распространен в обществах с устойчивыми традициями родовых отношений.

У башкир и родственных народов были отработанными обычаи гостеприимства и застольного этикета, включавшего рассаживание гостей в почетной части жилища, семантику «правой» и «левой» сторон, организацию застолья на полу или на широких нарах, сегрегацию в еде, совместную еду из общей чаши, а также правила поведения за трапезой.

Проникновение и упрочение ислама не могло не внести определенные коррективы в систему питания народов, принявших мусульманскую веру. В соответствии с нормами шариата трансформировались некоторые элементы пищевой культуры: регламентировались правила добычи и приготовления продуктов, забой скота, жертвоприношения; запрещалось употребление свинины, крови в составе кушаний, хмельных напитков и др.

В основном пласте модели питания башкир и других скотоводов существовали достаточно ранние и устойчивые традиции употребления зерновых. Блюда из крупы, муки и теста в сочетании с другими продуктами издавна составляли неотъемлемую часть их традиционной пищевой культуры. Упоминания о кушаньях из злаков в фольклоре, а также использование их в обрядах и ритуалах позволяет предположить, что башкирам сравнительно рано стали известны способы возделывания злаков.

К наиболее древним кушаньям этой категории можно отнести каленое (обжаренное) зерно, употреблявшееся как в целом (*ҡурмас*), так и в дробленом (*талҡан*) виде; блюда из зерна, сваренного в молоке, воде или бульоне. Традиционным напитком была мучная буза.

Эволюция изделий из теста шла по нескольким направлениям и затрагивала как рецептуру кушаний, так и способы их приготовления. Для наиболее ранней традиции характерна выпечка лепешек в золе (*көликмәк, көлсә*), в сухом казане или в жире (*йәймә, йоҡа, бауырһаҡ*), на поду летней печи, и лишь затем в хлебной печи (заквашенный хлеб, печеная сдоба, пироги с начинкой и др.). Сначала башкиры использовали для хлеба и лепешек только пресное тесто, позже рацион обогатился хлебными изделиями из сдобного и заквашенного (дрожжевого) теста. К более ранним можно отнести кушанья из пресного теста без начинки (лепешки, клецки, ракушки и пр.), несколько позже прижилась практика раскатывания и нарезания теста (салма, лапша), и, наконец, в рацион вошли блюда из теста с начинкой (вареники, пельмени, пироги и др.).

Аналогичные блюда встречаются у тюркских и некоторых других народов Урало-Поволжья, Южной Сибири, Средней Азии и Казахстана (татар, уйгуров, отдельных групп киргизов, казахов, кочевых узбеков и др.). Немало и других кушаний из злаков, муки и теста в комбинации с молочными продуктами встречалось в скотоводческом мире. Среди них можно назвать заправленную топленым или сливочным маслом кашу на молоке; кашу из прокаленных или жареных злаков; кашу из зерна, истолченного с добавлением сливок; молочные супы с крупой, приправленные сметаной, катыком или курутом — *таблица № 3*. У башкир и других народов кушанья из культурных злаков нередко включались в обряды жизненного и годового циклов.

В последние столетия у башкир постепенно расширялся ассортимент блюд, основанных на земледелии и привозных продуктах; сформировался

новый пласт. В XIX в. укрепились торговые и иные отношения между земледельческими и скотоводческими народами. В то же время увеличение посевов зерновых и овощных культур стимулировало расширение ассортимента именно этой категории кушаний. Новации в питании башкир появлялись при соприкосновении с тюркским, финно-угорским и славянским земледельческим населением Урало-Поволжья и европейской части России в этнически смешанных деревнях, вблизи городов и в крупных селах. Не последнюю роль в распространении новых блюд играли смешанные браки. Некоторые давние кушанья (каша, блины, оладьи и др.) на этом этапе приобрели значение обрядовых[4]. Новации проникали в первую очередь в повседневный рацион. Традиционными оставались праздничные и обрядовые, особенно погребально-поминальные застолья.

К устойчивой традиции можно отнести употребление чая. Часть башкир, очевидно, познакомилась с этим напитком рано и употребляла его, по аналогии с монгольскими народами, в виде «калмыцкого чая».

Большое число мучных блюд (хлеб на основе хмеля, сдоба, некоторые виды печенья, кушанья с начинкой) относятся к поздним, однако под влиянием старых обычаев у башкир часто менялась рецептура теста — в него добавлялись заквашенное молоко, топленое масло, нутряной жир, бульонный навар и т. д.

Влияние оседлого земледельческого населения Приуралья сказывалось на молочной кухне башкир: постепенно видоизменялись традиции переработки молока; появление сепараторов позволило быстро получать свежие сливки; творожистые продукты стали применяться в качестве начинки мучных изделий.

С переходом к оседлости у башкир увеличивалось количество домашней птицы, расширялся и ассортимент блюд, приготовленных из курятины, гусятины, яиц. Пищевые традиции обогатились в связи с повсеместным распространением огородничества и садоводства.

В реальности вышеописанные пласты выступали взаимосвязанно, причем основополагающей повсюду являлась скотоводческо-земледельческая основа питания.

Природно-климатические условия способствовали появлению разнообразных вариантов сочетания продуктов, относящихся к различным пластам, что также накладывало отпечаток на локальные особенности системы питания башкир.

Этнографические материалы позволяют говорить об особенностях в питании юго-восточных и юго-западных башкир; некоторым своеобразием отличался пищевой комплекс у башкир горно-лесных и центральных районов, причем питание населения горных районов тяготело к юго-востоку, а центральных — к юго-западу. Несмотря на наличие местных особенностей, главным оставался основной скотоводческо-земледельческий пласт, поэтому можно говорить о локальных вариантах одной системы питания на исследуемой территории. Локальные же характеристики пищевого комплекса увязываются с хозяйственно-культурными территориальными районами, выделенными учеными в процессе изучения других аспектов материальной и духовной культуры башкир.

Районирование Башкирии по материалам конца XIX — начала XX в. впервые осуществил С. И. Руденко[5]. В качестве маркирующих блюд им были названы курут, кумыс, буза, медовуха, «зольные лепешки». По заключению ученого, *көрот*, *кымыҙ*, *буҙа* и «зольные лепешки» были более характерны для южных, восточных и юго-восточных районов; горные баш-

киры, занимавшиеся пчеловодством, повсеместно готовили медовуху — *әсе бал*. Своеобразие региона, расположенного к западу от Уральского хребта и к югу от города Уфы, С. И. Руденко определил так: хлеб здесь пекли повсеместно; делали курут; кумыс, медовуху и бузу не готовили; в умеренных количествах потребляли картофель[6].

На основе изучения этногенетических и хозяйственно-культурных особенностей Р. Г. Кузеев выделил у башкир несколько этнографических групп. В границы исследуемого нами региона вошли юго-восточная и юго-западная группы; последняя с демской и южной подгруппами. По мнению Р. Г. Кузеева, горные башкиры по ряду признаков могли быть выделены и в самостоятельную группу. У юго-восточных башкир автор находит черты южносибирского и приаральского происхождения, а также центральноазиатские особенности, характерные для тюрко-монгольского кочевнического мира[7].

В традиционной одежде башкир в пределах нашего региона С. Н. Шитова выдела следующие костюмные комплексы: юго-восточный (включающий юго-восточное Зауралье, горные, южные районы и Приуралье до берегов реки Белой в среднем течении); центральный (инзерский); юго-западный (демский) с охватом междуречья Демы и Белой[8]. Изучение традиционных поселений и жилищ показало менее определенную картину. Устройство и планировка усадеб и жилищ рассматривались С. Н. Шитовой с учетом природно-географических особенностей в пределах юго-западных и юго-восточных регионов с выделением внутри последнего горных, зауральских и южных лесостепных групп[9].

Несмотря на то, что границы локальных комплексов, выделенных учеными, расплывчаты, очевидны совпадения в главном: четко выделяются юго-восточные и юго-западные районы. К такому же выводу приводит нас и материал по пище.

На эволюцию культуры башкир и формирование территориальных различий (в том числе, в системе питания) оказывали воздействие социальные, природно-географические, хозяйственные факторы, а также сложные историко-этногенетические процессы, в которых в I — начале II тысячелетия принимали участие различные по происхождению племена и народы.

Сравнительные таблицы показывают определенное сходство в системах питания скотоводческих народов и позволяют предположить, что основа модели питания башкир зародилась в мире ранних кочевников. На протяжении веков основными в питании были мясные и молочные продукты, дополнявшиеся злаками, а также продуктами охоты, рыболовства, собирательства (в том числе, бортничества). Территория проживания полукочевых башкир была периферией обширного кочевого мира. Рацион питания скотоводов на Южном Урале в конце XIX — начале XX в. сохранял много традиционных черт, хотя и трансформировался под влиянием местных условий и традиций оседлого населения. В этноконтактных зонах особенно активно протекал процесс пищевых взаимозаимствований.

На основе изучения обширного круга источников и полевых материалов можно заключить, что наибольшее сходство в мясо-молочно-зерновой модели питания южных и юго-восточных башкир-скотоводов прослеживается с тюркскими мусульманскими народами (татарами, казахами, каракалпаками, киргизами, полукочевыми узбеками, уйгурами, ногайцами и др.), в хозяйстве которых традиционно преобладало скотоводство с преимущественным разведением лошадей, крупного и мелкого рогатого скота. Зерновые культуры до XIX в. у них были представлены незначительно;

в небольших количествах зерно высевалось скотоводами, но чаще приобреталось или обменивалось на скот у земледельческих народов. Наличие части «универсальных» скотоводческих кушаний (катыка, кумыса, айрана, курута, вяленого мяса, конской колбасы — казы и др.) было вызвано к жизни необходимостью сохранить скоропортящиеся молоко и мясо. Систему питания определяла сезонность. Сходство в подаче, употреблении кушаний, использовании их в обрядах годового и семейного циклов, а также в народной медицине имело, очевидно, древнюю основу. Аналогии в названиях блюд, способах приготовления и в использовании продуктов в ритуалах могут свидетельствовать не только о типологическом однообразии моделей питания перечисленных народов, сформировавшемся при проживании в степных природных условиях, но и об их этнокультурных связях в прошлом. В Поволжско-Приуральском регионе наиболее глубокое генетическое, типологическое и культурное сходство наблюдается с кулинарией татарского народа. Некоторые аналогии просматриваются с чувашами. Различия в питании тюркских мусульманских народов обусловливались местными природными условиями, конкретной историей развития, а также этническим окружением.

Ряд кушаний, преимущественно из зерна, теста, в том числе с использованием специй, пряностей, появился у башкир под влиянием Средней и Передней Азии; параллели тянутся к пищевым традициям оседлых узбеков, туркмен, таджиков и других народов.

Некоторая общность обнаруживается в традициях питания башкир и тюркских немусульманских народов Алтая и Сибири (алтайцев, тувинцев, хакасов, якутов), а также сибирских и уральских таежных народов. Это проявляется в употреблении дикорастущих и некоторых культурных растений, рыбы, дичи, то есть затрагивает наиболее ранний пласт системы питания. Различия наметились позднее — в связи с тем, что башкиры приняли ислам, запрещающий употребление некоторых продуктов и более строго регламентирующий правила застольного этикета. В мировоззрении южно-сибирских народов продолжали сохраняться языческие традиции; они также находились в сфере влияния буддизма и ламаизма. Кроме того, следует учитывать, что на пищевую культуру народов Южной Сибири и Алтая издавна оказывали влияние монгольские и китайские традиции.

У башкир и монгольских народов (бурят, калмыков, монголов) аналогии, встречающиеся в обработке мясных, молочных и отчасти зерновых продуктов, обусловлены скотоводческим типом хозяйства, но имелось немало различий в технологии приготовления блюд и мировоззрении.

Вследствие присоединения Башкирии к Российскому государству (XVI в.) усилились культурные взаимодействия башкир и славян (русских, украинцев, белорусов), что не могло не сказаться на питании. Прослеживается также взаимовлияние национальных кухонь башкир и финно-угорских народов (марийцев, мордвы, удмуртов). Активное проникновение новых кушаний и напитков в быт башкир началось с развитием городской культуры.

Сходство, обнаруживающееся с другими народами, не исключает национальной специфики питания башкир, и это дает возможность использовать характерные элементы пищевого комплекса в качестве маркирующего набора в исследованиях исторического и этнологического плана.

Многие особенности системы питания башкир, несмотря на унификацию пищевой культуры в условиях современного общества, остаются

в быту до настоящего времени. Включение традиционных кушаний и напитков в повседневный рацион, в программу общественных мероприятий и праздников, изготовление башкирских кушаний предприятиями пищевой промышленности, выпуск красочных кулинарных книг способствуют укреплению национального самосознания, пропаганде и популяризации основ здорового питания. А взаимопроникновение и взаимообогащение кухонь различных народов — один из важнейших и эффективных инструментов достижения этнической стабильности в многонациональной России.

---

[1] *Шитова С. Н.* Сибирские таежные черты в материальной культуре и хозяйстве башкир // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 49–97.

[2] *Илимбетов Ф. Ф.* Пчеловодство у северо-восточных башкир // Археология и этнография Башкирии (далее — АЭБ). Т. V. Уфа, 1973. С. 132.

[3] *Головнина Ю. Д.* На Памирах: Записки русской путешественницы. М., 1902. С. 133; *Шаниязов К. Ш.* О традиционной пище узбеков // Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972. С. 76; Этнография питания народов стран зарубежной Азии. М., 1981. С. 122 и др. работы.

[4] *Шитова С. Н., Гаделгареева Р. Г.* Злаки в повседневной, праздничной и обрядовой пище башкир в конце XIX — начале XX в. // Хозяйство и культура башкир в конце XIX — начале XX в. М., 1979. С. 124.

[5] *Руденко С. И.* Башкиры: Историко-этнографические очерки. М.; Л., 1955.

[6] Там же. С. 134.

[7] *Кузеев Р. Г.* Этнографические группы башкир в XIX в. и история их формирования // АЭБ. Т. III. Уфа, 1968. С. 371–388.

[8] *Шитова С. Н.* Народная одежда башкир // Там же. С. 165–179.

[9] *Шитова С. Н.* Традиционные поселения и жилища башкир. М., 1984. С. 110–122; 146–147; 203–220.

ПРИЛОЖЕНИЯ

СОКРАЩЕНИЯ

АЭБ	— Археология и этнография Башкирии
басс.	— бассейн
БНТ	— Башкирское народное творчество
БРЛ	— Башкирия в русской литературе
букв.	— буквально
БХИ	— Башҡорт халыҡ ижады
в., вв	— век, века
ВДИ	— Вестник древней истории
вост.	— восток, восточный
г., гг.	— год, годы
д., дд.	— деревня, деревни
диал.	— диалект
досл.	— дословно
зап.	— запад, западный
ИИЯЛ УНЦ РАН	— Институт истории, языка и литературы Уфимского научного центра Российской академии наук
МАЭ РАН	— Музей антропологии и этнографии Российской академии наук
НА УНЦ РАН	— Научный архив Уфимского научного центра Российской академии наук
ОЛЕАиЭ	— Общество любителей естествознания, антропологии и этнографии
РБ	— Республика Башкортостан
р-н	— район
разг.	— разговорный
РГО	— Русское географическое общество
РЭМ	— Российский этнографический музей
с., сс.	— село, села
с-з	— северо-запад, северо-западный
сев.	— север, северный
см.	— смотри
собир.	— собирательно
СЭ	— Советская этнография
УрОЛЕ	— Уральское общество любителей естествознания
уст.	— устаревший
ЦИА РБ	— Центральный исторический архив Республики Башкортостан
ЭО	— Этнографическое обозрение
этн.	— этнографический
юж.	— южный
ю-в	— юго-восток, юго-восточный
ю-з	— юго-запад, юго-западный

ПИЩА, ПРАЗДНИЧНЫЕ, ОБРЯДОВЫЕ ТРАПЕЗЫ, ТРАДИЦИОННАЯ УТВАРЬ, НАЗВАНИЯ РАСТЕНИЙ, ЖИВОТНЫХ, ПТИЦ, РЫБ У БАШКИР

ТЕРМИНОЛОГИЧЕСКИЙ СЛОВАРЬ

А

ағасаҡ (ағасъяңаҡ, ағарсаҡ) — жерех

ағуна — куропатка

аҙыҡ, аҙыҡ-төлек — пища, продукты питания, кушанья

айран (әйрән) — 1) напиток из разведенного водой катыка; 2) пахта после сбивания масла; 3) кумыс из козьего молока

айыртылған һөт — сепарированное молоко

айыу — медведь; *айыу ите* — медвежатина; *айыу туйы* — ритуальный медвежий праздник, сопровождающийся угощением медвежатиной; раньше встречался в горно-лесных р-нах Башкортостана

аҡ — 1) белый; 2) молочные продукты

аҡ балыҡ — белорыбица

алабуға (алабаға, алабоға, алантай) — окунь

алабута — лебеда; в голодные годы из размолотых семян лебеды, в сочетании с мукой, пекли лепешки

алап — 1) большой лубяной короб, вмещавший до 20 пудов зерна; 2) приспособление для носки на охоте провизии и дичи

аласыҡ — 1) летняя кухня; 2) жилище на летовке; 3) сарай или клеть из плетня

алдыр (алтыр, алғыр) — долбленая чаша на массивном основании, с отвесными стенками для угощения кумысом, медовухой или брагой, иногда используется для подачи бульона; вмещает от 1 до 5 л

алма — яблоко; *алмағас* — яблоня

апара (апра) — закваска

араҡы — водка

арҡа — хребет; спинная часть туши

арпа — ячмень

артмаҡ — сдвоенная переметная кожаная сума для провизии, бутылей с кумысом и т. д.

арыш — рожь

асыҡ ауыҙ (асығауыҙ) — 1) открытые пирожки, рогалики; 2) мелкие беляши с мясом и картофелем

ат — лошадь, конь; *ат ите* — конина

аулаҡ (аулаҡ өй, аулағ аш) — посиделки с угощением в свободном доме

ауыҙ асыу — вечерняя трапеза во время поста-уразы с приглашением гостей

ауыҙ итеү (ауыҙлау, ауыҙҙау) — попробовать на вкус

ауырса — 1) жидкий подсоленный курут; 2) пресный

аш — 1) еда, пища; *аш-һыу* — съестное; *аш-һыу оҫтаһы (аш сибәре)* — искусный кулинар; *абыстай ашы* — изысканное блюдо; *аш талымлау* — быть разборчивым в еде; 2) суп; *балыҡ ашы* — уха; *итле аш* — мясной суп; *ҡыҫыр аш* — постный суп; 3) торжественная праздничная или обрядовая трапеза; *ашҡа саҡырыу* — приглашать в гости на угощение; *ашҡа доға ҡылыу* — благословлять еду, трапезу

аш арба (сана) — телега (сани) с гостинцами для свадьбы

аш өйө — кухня; летняя кухня

ашамлыҡ (ашам) — пища, еда; *ашамлыҡ-эсемлек (ашам-эсем, ашау-эсеү)* — продукты питания, напитки, съестные припасы

ашлау (аштау, аштабаҡ) — круглая чаша для совместного угощения, выдолбленная из дерева, изнутри более покатая, чем снаружи, с ручкой в виде выступа, напоминающей головку птицы или змеи

ашлыҡ (аштыҡ) — 1) зерно, хлеб, жито; 2) ячмень

ашнаҡсы (ашсы) — повар; человек, готовящий еду

ашхана (ашҡана) — столовая, кухня

ашъяулыҡ — скатерть

аяҡ — 1) нога, ляжка; *бер аяҡ ит* — четвертая часть мясной туши (обычно задняя ляжка); 2) *аяҡ (айаҡ)* — деревянная круглая чаша с почти отвесными стенками и утолщенным дном для угощения гостей

аяҡсы (айаҡсы) — 1) подносчик напитков; 2) тамада

аяҡсылап эсереү — поочередное угощение гостей хмельными напитками

аят ашы — ритуальное угощение, сопровождающееся употреблением мяса жертвенного скота и мусульманскими молитвами

Б

бағыр (бағры, бағырса) — форель

баҙ — погреб; *ҡар баҙ* — погреб-ледник

байрам (диал. бәйрәм) — праздник; *байрам ашы* — праздничное угощение

байрамсылау (диал. әйселәү) — хождение детей и подростков в праздники по домам для сбора угощения

байһөйәк — мясо, раздаваемое участникам помочи — *өмә* во время коллективной трапезы

баҡмыр — закваска для кумыса

бал — пчелиный мед; *кәрәҙле бал* — сотовый мед; *сөсө (йәш) бал, сей бал* — свежий мед; *әсе бал (әсеткән бал, бал балы)* — медовуха (хмельной напиток из меда)

бал-май ҡаптырыу — ритуальное угощение невесты и жениха медом и маслом во время свадьбы

балан — калина

балтыр — *анат.* голень, *балтыр һөйәге* — берцовая кость; *диал.* мясо задней части туши; *балтыр тарау* — угощение домашних после отъезда гостей

балтырған (балдырған) — борщевик; *еҫле балтырған* — сныть обыкновенная; *балтырған ашы* — зеленый суп с борщевиком

балыҡ — рыба; *балыҡсылыҡ* — рыболовство

батман (батмансыҡ) — долбленый сосуд удлиненной формы с плотной крышкой

бауырһаҡ (бауырҫ(с)аҡ) — баурсак; традиционное башкирское кушанье из сваренных в масле кусочков теста, замешенного на яйцах

баш — 1) голова; *баш-тояҡ* — голова и конечности животного; *баш ите ашау (баш байрам)* — старинный обряд, связанный с угощением гостей головой животного; 2) закваска

башкүнәк (башҡапсыҡ, башлыҡ), бейә күнәге (ғүнәге, силәге), бейә һауғыс — 1) подойник (ведро), изготовленный из кожи головы или шеи лошади, коровы; 2) деревянное ведро с волосяным ободком для доения кобылиц

белен — блины, блинчики

бетеүсә — печенье-хворост

бешереү — варить; готовить

бешеү — 1) вариться; 2) взбивать

бешкәк — пахталка, мутовка

бикре (бикрә, бикерә) — осетр; белуга

билдәмә (билләмә) — 1) филе; мясо средней части хребта; 2) нарезанный кружками вареный картофель

билмән (диал. бәлмән, белмин, биләмән, пилмән, пелмин) — пельмени; *ит билмәне* — мясные пельмени; *эремсек (эрек) билмәне* — вареники

бирүк (пирүк) — пирог

бирхауат ите — совместное угощение сватов и гостей на свадьбе хозяевами нескольких домов принимающей стороны

бисмилла — молитвенная формула («во имя Аллаха», «с именем Аллаха»), произносимая перед началом работы или какого-либо значимого действия, а также перед едой и после трапезы

бишбармаҡ — башкирское национальное кушанье, состоящее из кусочков вареного мяса и ромбовидной лапши-салмы

бойҙай (диал. боҙай, бодай, бийҙай, биҙай) — пшеница

боламыҡ (диал. боламса, боламсай, боламсыҡ, быламсыҡ, быламыҡ, быламыс, былымыҡ) — 1) мучная болтушка (затируха); 2) мучная каша, сваренная в масле или сметане; 3) жидкое блюдо, приготовленное из муки и картофеля; 4) жидкая каша из пшеничной или гороховой муки

болан — 1) олень; 2) *диал.* лось

борай — полба

борос — перец

борсаҡ — горох; *ҡара борсаҡ* — бобы, фасоль

бот — бедро; *артҡы бот* — задняя ляжка; *алғы бот* — передние конечности; *бот ите* — мякоть, мясо с задней части туши

ботлоҡ (боттоҡ, потлыҡ), боткүнәк (бот күнәк) — сосуд из кожи задних ног лошади или коровы

бөгәрсә — елец

бөйөрөк — пирожок; *ҡаҙан бөйөрөгө* — творожные вареники

бөккән (бөкә, бөкө, бөкөрөй) — 1) пирожок, ливерный пирог; 2) булочки из теста на яйцах и сметане; 3) *бөккән (ҡаҙан бөккәне)* — творожные вареники

бөрғәнсәк (бөркәнсек) — вид вяленого в сычуге мяса

бөрлөгән (бөлдөргән), ҡара бөрлөгән, тал бөрлөгәне — ежевика; *ҡыҙыл бөрлөгән* — костяника

бөтнөк — мята

буҙа (буҙағый) — буза (традиционный мучнистый напиток)

бутҡа (диал. ботҡа) — 1) каша; 2) праздничная (как правило, женская) трапеза, сопровождающаяся угощением кашей

бүкә — приз в виде куска баранины

бүртмәс бутҡа(һы) — слегка недоваренная каша, подаваемая в день завершения свадьбы

быҙау — теленок; *быҙау ите* — телятина

быҙмыҡай (бызымыҡ, быҙмыҡ, быҙымыҡ) — мучная каша, сваренная в сметане

быҡтырылған ит — тушеное мясо

бытбылдыҡ — перепелка

бәйге — праздничное собрание со скачками и угощением

бәлеш — большой закрытый пирог; *балан бәлеше* — пирог с калиной; *вак бәлеш* — мелкие мясные беляши; *елək бәлеше* — сладкий ягодный пирог; *ҙур бәлеш* — большой закрытый пирог; *итле бәлеш* — мясной пирог

бәпес (бәпәй) бутҡаһы (ҡоймағы, сәйе, туйы) — трапеза (каша, блины, чаепитие) в честь новорожденного

бәрәмәс (бөрәмәс, бәрәмесә, пәрәмәс) — ватрушка с картофельной или творожной начинкой

бәрәңге (бәрәнге) — картофель

бәшмәк — гриб

Г

гөбәҙиә (гөбәҙйә, гөлбәҙейә) — губадия (большой пирог со сложной начинкой из мяса, риса, яиц, красного творога, изюма в различных сочетаниях)

гөлйемеш — шиповник

гөмбә (көмбә) — *диал.* гриб

Ғ

ғәйет — 1) молитва (у мусульман); мусульманский праздник; *Ураҙа ғәйете* — праздник окончания поста-уразы; *Ҡорбан ғәйете* — праздник жертвоприношения

Д

дерелдәк (дерелтек, һерелдәк) — холодец

дөгө (дөге, төгө) — рис

дөйә (төйә, тәүә) — верблюд; *нар дөйә, бер үркәсле дөйә* — одногорбый верблюд; *ике үркәсле дөйә* — двугорбый верблюд; *дөйә ите* — верблюжатина; *дөйә муйыны* — сосуд, сшитый из кожи верблюжьей шеи

дөмбәй (төмбәй) — кожаный сосуд из задних ног лошади

Е

елек — костный мозг

елəк — ягода; *ер елəге* — полевая земляника, клубника

емет — *уст.* пища, еда

емеш — 1) плод, фрукт; 2) ягода

етеһе — седьмины; поминальная трапеза седьмого дня

Ж

жент (йент) — кушанье из выпаренного красного творога с добавлением масла, сметаны, сахара, толокна или молотой черемухи

И

ижау (ужау) — 1) деревянный резной ковш для кумыса; 2) половник

икмәк (итмәк, ипмәк) — 1) хлеб; 2) пища, пропитание; *икмәк-тоҙ* — хлеб-соль, пища; *икмәк табыу* — добывать пищу

илəк — сито; *ҡыл илəк* — волосяное сито

ипи (ипекәй, ипей, ипәй) — *диал.* хлеб

иртәнге аш (ризыҡ) — завтрак

исем туйы, исем ҡушыу (атау) — праздник с угощением в честь наречения ребенка именем

ит — 1) мясо; *ит ашамлыҡтары* — мясные продукты; 2) название праздничной или обрядовой трапезы с мясным угощением

Й

йоҡа — тонкие лепешки из пресного теста, испеченные на сухой сковороде

йола — обряд, ритуал; *йола ризыҡтары* — обрядовые (ритуальные) блюда

йомарсай (йомарсаҡ) — 1) толченое просо, сваренное в молоке; 2) кушанье из пшеничного толокна, смешанного с маслом или молоком и сбитого в комок

йомортҡа — яйцо; *йомортҡа тәбейәһе* — омлет; *йомортҡа аҡһымы* — яичный белок; *йомортҡа һарыһы* — желток

йүрмә (йүрма, юрмә) — юрма (кушанье из свернутых в рулет или переплетенных нутряного сала, брюшины и тонких кишок)

йыйын — 1) большое собрание, съезд (народа, племени); 2) летний праздник с играми, скачками, призами, угощением; 3) сабантуй; 4) свадьба

йылан балыҡ (йыланбалыҡ) — угорь; вьюн; некоторые башкиры не употребляли таких рыб в пищу из-за сходства со змеей

йылҡы — лошадь, конь; *йылҡы ите* — конина

йыллыҡ (йылы, йылын уҡытыу) — поминки с угощением в годовщину смерти

йыуа — дикорастущий лук (имеет множество разновидностей); *оҫҡон йыуаһы* — лук косой, с плоскими, как у чеснока, листьями; *тау йыуаһы (талғыр йыуа)* — горный лук; *һаҙ йыуаһы* — дикий лук, растущий в болотистой местности

йыуаса — 1) ромбовидное печенье; 2) небольшие булочки; 3) баурсак; 4) свадебные гостинцы, привезенные сватами; *йыуаса ашы* — свадебная трапеза, сопровождающаяся угощением йыуасой, обменом подарками между сватами и исполнением шутливых свадебных частушек — такмаков

йәйен балыҡ — сом

йәйләү — летовка; проживание на летних пастбищах

йәймә (йәйем) — 1) лепешка, пышка; 2) тонко раскатанное тесто (для лапши)

йәшелсә — овощи, зелень

К

картуф (картүк, кәртүк, картүп) — картофель

каса (кәсә) — пиала

кейәү — жених, зять; *кейәү ашы (йыуасаһы, күстәнәсе, бауырһағы)* — свадебные гостинцы, привезенные женихом и его родней; угощение, приготовленное на средства жениха; *кейәү күбәтәһе* — символическая чаша кумыса или медовухи с опущенной в нее монетой, подаваемая жениху на свадьбе; *кейәү билмәне* — свадебное угощение «жениховскими пельменями»; *кейәү ҡоймағы (ашы)* — угощение чаем с блинами после первой брачной ночи; *кейәү һандығы* — сундук со свадебными гостинцами и подарками, привезенными женихом

кесерткән — крапива; *кесерткән ашы* — крапивный суп

киле (ағас киле) — деревянная ступа

киле буткаһы — 1) толокно; 2) предварительно обжаренное и растолченное со сливками (маслом) пшено

килен — невестка; *килен сәйе* — свадебное чаепитие в честь невестки; *килен һөйөү (күрһәтеү)* — благословение невесты родственницами жениха, сопровождавшееся обрядовой трапезой в доме свекрови, демонстрацией приданого и обменом подарками (обычно совпадает с чаепитием *килен сәйе*)

кинйә ҡымыҙ (кинйәғымыҙ) — осенний густой кумыс

киптереү — сушка; *кипкән ит (балыҡ)* — сушеное мясо (рыба)

киске аш (ризыҡ) — ужин

кишер — морковь

ҡомай (ҡомаҡа) — пескарь

көбө (гөбө) — 1) узкий и высокий долбленый сосуд для приготовления кумыса, сбивания масла; 2) деревянная кадка для хранения зерна

көбөсәк (көөөсәк) — маленький деревянный сосуд

көнбағыш (көмбағыш, гөмбағыш) — подсолнечник; *көнбағыш майы* — подсолнечное масло

көл икмәк (көликмәк, көлгикмәк), көлсә (көләсә, көлчә), көл күмәс (көлкүмәс, көлгүмәс, көлдөгүмәс, үт күмәс) — пресная лепешка, испеченная в горячей золе, на поду печи или в сухой сковороде

көпшә йыйыны — коллективное угощение блюдами из первой зелени

көртмәле (ҡара көртмәле) — черника; *күк көртмәле, күк еләк* — голубика; *ҡыҙыл көртмәле* — брусника

көрәгә — 1) деревянный бочонок для кумыса (кислушки) с резным орнаментом; деревянная кадушка; 2) квашня; 3) сосуд из шкуры шеи животного, в котором подносили кумыс к месту трапезы; *көрәгә асыу* — открытие свадебного бочонка с хмельными напитками; *көрәгә ябыу* — закрытие свадебного бочонка, заключительная часть угощения

күбек май (күбекмай, күвекмай) — *досл.* пенное масло; кислое масло; масло, сбитое из сливок (сметаны) с добавлением свежего катыка

күбәтә — расписная деревянная чаша для напитков

күҙә (күзә, күжә, гүзә) — 1) крупа из ячменя (реже проса, пшеницы); 2) похлебка (каша) из этой крупы

күкәй — *диал.* яйцо

күмәс — 1) булка; *сөсө күмәс* — булка из пресного теста; *әсе күмәс* — булка из кислого теста; 2) хлеб из муки высшего сорта; 3) крупная (величиной с ладонь) квадратная лапша, сваренная в бульоне

күнәк — 1) бадья (ведро); *күнәк-санаҡ* — *собир.* ведра, бадьи; 2) сосуд, вмещавший 1 пуд (служил мерой веса); 3) берестяное ведро; 4) кожаный сосуд

күнәкәй (күнәсек) — 1) небольшое, выдолбленное из дерева ведерко; 2) маслобойка

күпмәк (күптермә) — 1) лепешка-пышка; 2) оладьи из просяной, гороховой или овсяной муки

күркә — индюк; *күркә ите* — индюшатина

күстәнәс — гостинец; *ҡоҙағый күстәнәсе* — свадебный гостинец свахи; *күстәнәс сәйе* — свадебное чаепитие с гостинцами сватов

кәбеҫтә — капуста

кәҙә — коза; *кәҙә ите* — козлятина; *кәҙә ҡымыҙы (айраны)* — кумыс из козьего молока

кәкере (ҡаҙан кәкереһе) — 1) творожные вареники; 2) мелкие пирожки

кәкүк сәйе — кукушкин чай; традиционное летнее женское чаепитие на лоне природы в честь кукушек, сопровождающееся играми, песнями, плясками, гаданием

кәүешләмә — 1) пирог; 2) мелкие мясные пирожки, беляши; 3) пирожки треугольной формы с мясом и картофелем

кәшен (кәшин, кашын) — мешок для свадебных гостинцев, сшитый из телячьей шкуры шерстью наружу

К

кабаҡ — тыква

кабартма — лепешка, зажаренная в масле

кабырға — реберная часть туши; традиционно относилась к престижным видам мясного угощения; вручалась батырам-победителям, главным сватам, аксакалам

кабырғалы ҡаҙы — 1) конская колбаса из реберного мяса и жира; 2) мясо, провяленное вместе с ребром

кағыт — 1) пастила; 2) вяленое мясо

ҡаҙ — гусь; *ҡаҙ ите* — гусятина; *ҡаҡлаған ҡаҙ* — вяленый гусь; *ҡаҙ өмәһе* — коллективная помочь по забою и ощипыванию гусей, сопровождающаяся праздничной трапезой и угощением блюдами из гусятины

ҡаҙанлыҡ (ҡаҙан өйө) — 1) кухонная половина дома, где расположен казан; 2) летняя кухня

ҡаҙы — 1) конский жир с брюшины и ребер; 2) домашняя колбаса из такого мяса и жира

ҡаҙылыҡ — домашняя колбаса из конины

каймаҡ — сливки, сметана; *бешкән каймаҡ* — сливки с кипяченого молока; *сей каймаҡ* — сливки с сырого молока

кайын еләге — остроконечная лесная земляника

ҡаҡ — 1) пастила; 2) высушенный, провяленный; *ҡаҡ (ҡаҡлаған) ит (балыҡ)* — вяленое мясо (рыба)

ҡаҡҫы — *диал.* конская колбаса (казы)

ҡаҡы (ҡуҡы) — свербига; в пищу употребляли молодые, очищенные от кожуры стебли

калаҡ — ложка; *ағас калаҡ* — деревянная ложка; *балғалаҡ (сәй калаҡ, сәйғалаҡ)* — чайная ложка

калтырақ (калтырауыҡ) — *диал.* холодец

калым (калын) — калым, выкуп за невесту; *калын туй* — свадьба (пир) на стороне жениха

калья (калйа) — 1) кусок мяса с костью; 2) гостинец; 3) мелко нарезанные куски жирного мяса, сала, толстой кишки, сваренные в супе или каше

камыр — тесто; *камыр ашы* — изделия из теста; *әсе камыр* — кислое (дрожжевое) тесто; *сөсө камыр* — пресное тесто

кара балыҡ (карабалыҡ) — линь

кара бойҙай — гречиха

кара ҡанат (караҡанат, карағанат) — лещ, подлещик

карағат — смородина; *кара карағат* — черная смородина; *ҡыҙыл карағат* — красная смородина

карға бутҡаһы (ҡарғатуй, карға туйы) — «воронья (грачиная) каша (пиршество)»; обрядовый весенний женский праздник, отмечаемый с прилетом грачей и символизирующий возрождение природы; сопровождается ритуальным угощением птиц

катлама (каттама) — 1) лепешки из нескольких слоев теста (иногда с начинкой), испеченные в печи; 2) пресная булка из сдобного теста; 3) *диал.* шанежка

катык — 1) заквашенное молоко, варенец; *сей катык (сейгатык, сейләй катык)*; *сөсө катык* — свежий «молодой» катык; *әсе катык* — кислый катык; 2) простокваша

кашык — 1) большая деревянная ложка; 2) половник; *кашык-аяк (кашыгаяк, кашайак)* — *собир.* посуда, утварь

койка — холодец, студень

коймак — 1) блины, блинчики; 2) оладьи

колак (колак бәлеш, бабайголак) — 1) творожные вареники-ушки; 2) небольшие пирожки с ягодной начинкой

комай (комака, комока, комтой) — пескарь

комалак — хмель; *комалак әсеткеһе* — хмелевая закваска

комган — кумган (рукомойник); *табын комганы* — медный кумган с крышкой для умывания (вместе с полотенцем подается гостям перед трапезой)

кор — 1) круг людей, собравшихся для совместной трапезы; 2) тетерев

коралай (коларай), урман кәзәһе — косуля

кораш — 1) постный суп; 2) молочный суп

корбан — жертва, жертвоприношение; *корбан ашы* — угощение в честь праздника жертвоприношения из мяса скота, зарезанного по мусульманскому обряду; *Корбан байрамы* — мусульманский праздник жертвоприношения, отмечаемый спустя 70 дней после окончания поста-уразы; *корбан малы (корбанлык, корбандык, кормандык)* — скот, предназначенный для жертвоприношения; *корбан салыу* — резать жертвенное животное; *корбан әйтеү* — дать обет жертвоприношения

корбан (корман) балык — лещ, подлещик

корот (диал. корт) — курут (творожистый продукт из выпаренного кислого молока); сформованный и высушенный в виде колобков; *йәш корот* — «молодой» невысушенный курут сладковато-кислого вкуса

кот — счастье, удача, которую символически обозначали некоторые продукты питания; в традиционной (бытовой, праздничной, обрядовой) жизни и народной медицине башкир имелось множество ритуалов, направленных на призывание и удержание «домашнего счастья»

кош — птица; *кош ите* — мясо птицы

кош теле (коштел, кош тел) — хворост (печенье), вырезанное в форме ромбов и сваренное в масле

куҙгалак — щавель; *куҙгалак ашы* — суп из щавеля; *куҙгалак бәлеше* — пирог из щавеля

куй (куй һарыгы) — курдючная овца; *куй май* — курдючный жир (сало)

куйылтмак (куйыртмак, куйырмак, койтмак, койортмак, куйынтмак) — свежий курут, смешанный с молоком или со сметаной

кукым — густой суп, заправленный курутом

кул икмәк (куликмәк, кулгикмәк) — лепешка; пресный хлеб

кулаша (колаша) — 1) короб или корыто из луба для процеживания курута; 2) ларь для зерна; 3) деревянная плоская посуда для соления мяса

куллама (кулдама) — 1) жирный мясной бульон с лапшой; 2) *диал.* бишбармак; 3) лапша квадратной формы

кулдык (кулас, кулса, кулсак, кулдау) — 1) сосуд для кумыса из кожи передних ног лошади или коровы; 2) бурдюк

кунаҡ — гость; *кунаҡ аштыһы* — гостевая трапеза; *кунаҡ булыу* — гостить, *кунаҡ итеү* — принимать гостей; угощать, угощаться; *кунаҡ күрһәтеү* — знакомство гостя с родственниками и односельчанами; угощение в честь гостей

купы — деревянная чаша небольшого размера

кур — закваска, солод

курай еләге (ағас еләге, айыу еләге) — малина

курҙаҡ (курлаҡ) — 1) кушанье из жареного ливера (печени, почек, сердца, легких) животного; 2) жаркое из мяса

курмас — каленое, жареное зерно

кушбаш — 1) голавль; 2) *диал.* пескарь; 3) *диал.* жерех

куян — заяц; *йорт куяны* — кролик

кыҙыл балыҡ — таймень

кыҙылгүҙ — красноглазка

кыҙылғанат — красноперка

кыйыҡса — хворост (печенье)

кымран — кумыс, приготовленный с добавлением коровьего молока

кымыҙ — кумыс, заквашенное кобылье молоко; *йәш кымыҙ* — «молодой», пресный кумыс; *кинйә кымыҙ* — осенний (последний) кумыс

кымыҙлыҡ (кымыҙҙыҡ) — горец альпийский; *ваҡ кымыҙлыҡ* — кислица степная, «башкирская капуста»; *кымыҙлыҡ байрамы* — праздник весенней зелени

кырҡ йәймә — «сорок лепешек», ритуальное поминальное блюдо

кырҡы — сороковины; поминальная трапеза на 40-й день после смерти

кырпа (кырпа балыҡ) — белуга

кыҫтыбый — род пирога из лепешки, начиненной слоем пшенной каши или картофельного пюре

кыҫыр — постный; *кыҫыр аш* — постный суп

Л

лапамит (лапам ит) — 1) обилие мяса, обрядовое угощение участников забоя скота; 2) угощение второго свадебного дня

ләүәш (ләүәшләмә, дәүешләмә, йеүешләмә, кәүешләмә, тәүешләмә) — 1) лепешка, лаваш; 2) пирог с ягодной или другой сладкой начинкой

М

май — 1) масло, сливочное масло; *һары май* — топленое масло; 2) жир, сало; *ит майы* — животный жир, сало; *ҡарын майы* — нутряное сало; *өрө майы* — бульонный жир; *туң май* — сало; *эс майы* — нутряной жир

май икмәк (майлы икмәк, майғикмәк, май аштыһы (майаш)) — 1) мучные кушанья, приготовленные в масле; пресная лепешка, зажаренная в масле; 2) диал. см. *бауырһаҡ*

мал — скот; домашние животные

мал хәйере — 1) молочные продукты; 2) молозиво

махан — 1) мясо, сваренное крупными кусками; 2) суп из ливера; 3) жаркое

мейес — печь; *икмәк мейесе* — хлебная печь; *ялан мейесе* — уличная печь для выпечки лепешек; распространенная на кочевках

миләш — рябина

мир балы — совместно заквашенная односельчанами кислушка для свадьбы

мөсә (мөсәй, мосай) — 1) кусок мяса; *мөсә һөйәге* — кусок мяса, вручаемый во время угощения участникам коллективной помочи, победителям соревнований, массовых игр; 2) туша барана, привезенная на свадьбу со стороны жениха

муйыл — черемуха; *муйыллы май* — масло, смешанное с черемухой или черемуховой мукой

муртай (мурҙай, муртаҡай, ямуртай) — кожаная фляга; бурдюк

мүк еләге (мөк еләге) — клюква

мышы (мышый) — *диал.* лось

мәжлес — 1) собрание; 2) застолье, званый обед, пир

мәтрүшкә (мәтрүш) — душица; *һары мәтрүшкә* — зверобой

мәшкә (мәшкәк) — *диал.* гриб

Н

нардуған — праздник солнцестояния; *ҡышҡы нардуған* — зимнее солнцестояние; *йәйге нардуған* — летнее солнцестояние

Науруз — Навруз — праздник, совпадающий с днем весеннего равноденствия

нигеҙ бутҡаһы — 1) обрядовая, праздничная трапеза (угощение кашей) в честь закладки фундамента дома; 2) продукты, принесенные односельчанами при закладке дома

никах — мусульманский обряд бракосочетания; *никах һыуы* — ритуальный напиток (медовая вода или сладкий шербет) для новобрачных

неторон, нитурын — печенье-хворост

ноҡом (ноҡот, моҡом) — 1) мелкий баурсак; 2) чак-чак

О

ойомос (ойотмос, ойотҡос, ойомой) — закваска для катыка у юж., ю-в башкир

ойотҡан — катык; заквашенное молоко, варенец у юж., ю-в башкир

ойотҡо — 1) закваска для катыка; 2) катык, простокваша; *ойотҡолоҡ* — закваска для катыка

ойтмаҡ — курут, приправленный сметаной

он — мука; *он бутҡаһы (он ботҡа, онботҡа)* — мучная каша

онтаҡ, тары онтағы (ашы) — кушанье из поджаренного пшена, истолченного со сметаной и/или молоком

оптo — язь

оса — 1) курдюк; *оса майы* — курдючное сало; 2) *оса, оса һөйәге* — тазовая, крестцовая часть туши

Ө

өйрә (өрә, үрә) — крупяная похлебка, постный суп

өйрәк — утка; *йорт өйрәге* — домашняя утка; *өйрәк ите* — мясо утки

өлөш — 1) мясное блюдо (улюш); 2) порция, доля; *ит өлөшө* — кусок мяса; *ит (итте) өләшеү* — распределение мяса между гостями

өмөж (өмөжө, эмеже) — *диал.* малина

өмә — коллективная помочь, направленная на выполнение трудоемкого дела; *өмә (рәт) һөйәге; бай һөйәк (байһөйәк)* — персональный кусок мяса на кости, подаваемый гостям или участникам коллективной помочи; гостевая порция мяса

өрөлдәй — 1) *диал.* баурсак; 2) лепешка-пышка

өсбосмаҡ (өс босмаҡ, өс мөйөш (мөгөш)) — треугольный мясной пирожок

өсө — третьины; поминальная трапеза на 3-й день смерти

өстаған — 1) треножник для приготовления пищи на открытом огне; 2) кушанье, приготовленное из картофеля и мяса

өҫтәл — стол

өшә (өшәкә, өшәкәй, өшәләк) — 1) лепешка; 2) небольшая булочка; 3) тонко раскатанное тесто для лапши

П

пылау — плов

Р

ризыҡ (ырызыҡ, ырызыҡ) — пища; жизненный срок; *ризығы бөтөү* — *букв.* доесть свою пищу, умереть

С

сабаҡ — плотва; *йомро сабаҡ* — елец

сал (саз, һаҙ) еләге — клюква

саламай (саламат) — 1) мука, сваренная в сметане; мучная каша у вост. башкир; 2) *саламат* — небольшая лепешка у юж. башкир

самауыр — самовар

самбуса (сәмбүсә, сәмбүлсә, сәмүнсә, сәмүсә) — пирожки с ливером

сара (чора) — большая деревянная чаша, предназначенная для коллективных угощений

сауын — 1) дойный скот, выделенный на лето зажиточными башкирами обедневшим односельчанам; 2) *уст.* обед или ужин с гостями; пир, пиршество

сей — 1) сырой, недопеченный, недоваренный; 2) неспелый, незрелый

сейә — вишня; *баҡса сейәһе* — садовая вишня; *сейәле май* — топленое масло с вишней

сел — рябчик

серге — мешок со свадебными гостинцами

серге ҡағыу — 1) угощение гостинцами, привезенными сватами; 2) угощение домашних после отъезда гостей

сүгәтә (сүгәтә, күбәтә) — чашка, миска небольшого размера

силәк — бадья, деревянное ведро; *икмәк силәге* — квашня

солоҡ — борть; являлась собственностью семьи, на ней ставилась тамга; *солоҡ умарта* — дупленница-колода; колодный улей; *солоҡсолоҡ* — бортничество

сөгөлдөр (сөгөлтөр, сөгөлйөр, сөгөндөр, сөңөлтөр) — свекла

сөпрә (сөпөрә) — хлебная закваска

сөсө (сөскөл, сөскөлт, төсө) — пресный, пресноватый; *сөсө икмәк* — лепешки из пресного теста

сөҙөр — пища, оставшаяся после угощения гостей у юж. башкир

сумар — 1) клецки; 2) слой жира под плечевой костью животных

сумса — 1) пирожки; ливерный пирог; 2) *диал.* творожные вареники

сураҡа (сураҡай, сурағай, ҙураҡай) — щука средних размеров

суртан — крупная щука (обычно старше пяти лет)

сүк (сүп) — кушанье, приготовленное из жареного и растолченного со сливками (маслом) пшена

сүлмәк — чугунный горшок

сүмес (сумес) — 1) ковшик; 2) дуршлаг; 3) половник

сүпрә — закваска (дрожжи)

сүрәк (сүрәкәй) — 1) пресная лепешка, испеченная в золе; 2) вид хлеба, испеченного семейкой в сковороде

сүсбәрә (сүспәрә, сүсмәрә, шүшмәрә) — 1) вареники; 2) мелкие пирожки, сваренные в бульоне; 3) мясные пельмени у юж., ю-в башкир

сыбыртҡы (ҡайтыу, ҡайтыр, ҡоҙатҡарыр, оҙатыр (оҙатыу), о(ы)стопай, хуш) ашы (ите, һыйы) — прощальное свадебное угощение, иногда в шутку сопровождавшееся легкими ударами кнута по спинам сватов

сынаяҡ (синайаҡ) — чашка; *сынаяҡ аҫты* — блюдце

сыт — 1) большая корзина; 2) плетеный помост для хранения сухого курута

сыуал — чувал (простейший камин, сложенный в форме цилиндра)

сәй — 1) чай; *бөртөклө сәй* — рассыпной чай; *таҡта сәй* — плиточный чай; *япраҡ сәй* — чай из листьев; 2) праздничная или обрядовая женская трапеза (чаепитие)

сәксәк, сәк-сәк (диал. чәк-чәк) — чак-чак (кушанье из мелких кусочков теста, зажаренных в масле (жире) и залитых медом)

сәксәкей (сәксәгей) — *диал.* чак-чак

сәлпәк — хворост в виде небольших лепешек с волнистыми краями

сәмбүсә (сәмбүлсә) — большой пирог с ливером и/или мясом

сәнскe — вилка; поздний вид кухонной утвари

сәрмә — 1) дорожная сумка, кожаный мешок с узким горлышком для хранения и перевозки продуктов; 2) мешок из обработанной шкуры молодой овцы шерстью наружу, украшенный разноцветными кисточками и вышивкой, используемый в свадебных обрядах; *сәрмә йөкләп бейеү* — ритуальная пляска во время свадебной трапезы, сопровождаемая сбором денег

сәскә — печенье-хворост в форме цветка

сәтләүек (сәртләүек) — плоды лещины (орехи)

сәхәр — заря, рассвет; *сәхәр ашау* — утренний прием пищи во время мусульманского поста-уразы, который должен завершиться за час до рассвета

Т

таба (табағас, табағыс) — сковорода

таба еҫе — сковородный запах; *таба еҫе сығарыу* — приготовление жареных мучных изделий к поминкам или к празднику жертвоприношения

табаҡ (ҡоштабаҡ, ҡоштаба, ҡуштабаҡ, аштабаҡ, ағас табаҡ) — деревянная чаша для мяса или супа; *ҙур табаҡ (өмәтабаҡ)* — большая чаша, используемая во время гостевых трапез

табан балыҡ — карась

табын — место, накрытое к трапезе; *байрам табыны* — праздничное застолье; *табын тотоу* — организовать праздничное застолье; *табындаш* — сотрапезник; *табынсы* — тамада

талҡан — 1) толокно; 2) старинное башкирское блюдо из каленого (жареного) зерна, истолченного в ступе с добавлением меда, сливочного масла

талҡанныҡ — отваренное или прокаленное зерно, подготовленное для приготовления талкана

тары (диал. дары) — просо, пшено; *тары икмәк* — просяной хлеб; *тары ашы* — кушанье из толченого пшена со сметаной или молоком и сахаром

тауыҡ — курица; *тауыҡ ите* — куриное мясо; *тултырған тауыҡ* — курица, фаршированная яйцами, взбитыми со сметаной

ташбаш — 1) пескарь; 2) *диал.* ерш

тел — язык; вареный язык — изысканное угощение, деликатес

телмә — вяленая тонкими полосками конина

теләк — пожелание, молитва; *ямғыр теләү (теләккә сығыу, теләк теләү)* — обряд вызывания дождя, сопровождающийся коллективным угощением мясом жертвенного скота (черной масти); *аяҙ теләү* — обряд имитативного характера с пожеланием прекращения затяжного дождя, сопровождающийся коллективным угощением мясом скота (белой масти)

теретүй — скот, предоставленный женихом родным невесты для приготовления мясного угощения

тирмә — юрта, старинное скотоводческое жилище башкир

тирмән — мельница; *ел тирмәне* — ветряная мельница; *ҡул тирмәне* — ручные жернова, ручная мельница; *ағас тирмән* — деревянная ручная мельница; *таш тирмән* — каменная зернотерка, каменные жернова; *һыу тирмәне* — водяная мельница

тоҙ — соль; *тоҙлау* — солить, соление; *тоҙло ит* — соленое мясо, солонина

тоҙлоҡ (тоҙҙоҡ, тоҫтоҡ) — бульонный навар

тоҡ (тоҡса, тоҡсай, моҡсай) — мешок; *ҡорот тоғо* — мешок для процеживания курута; *тоҡ сисеү* — развязывание мешка с гостинцами во время свадьбы

тос май (тосмай) — высококачественное сливочное масло

тош (төш) — 1) баурсак; 2) *диал.* чак-чак

төпләкәй — творожные ватрушки с домашним творогом, смешанным с яйцом

төрткөс (төрткө, төртмә, төртмән) бутҡаһы — «каша намека», прощальное свадебное угощение в виде пшенной каши с намеком на исчерпанные запасы продовольствия

төшкө аш (ризыҡ) — обед

тубал (тубыл) — 1) большое ведро; 2) берестяной или лыковый короб, лукошко; 3) кожаная сума

туҙ — береста; *туҙаяҡ* — берестяной короб; *туҙый (туйыҙ, туйыҫ, тыҙыз, төйө(ҙ)ҫ, туҙ яңтау)* — берестяные туески

туй — 1) свадьба; 2) праздник, праздничная трапеза

туй ашы (туйаш) — 1) свадебная трапеза; 2) гостинцы, привезенные на свадьбу родителями жениха

туйҙырыу — накормить, насытить

туҡмас — 1) лапша; *оҙон туҡмас* — длинная тонкая лапша; *тәңкә туҡмас* — лапша, нарезанная мелкими кусочками; клецки; 2) *туҡмас (туҡмаслы аш)* — мясной суп с лапшой

тултырма (тутырма, тутырмыш, тултырмыш) — вареная колбаса из ливера (иногда с добавлением крупы)

тура — 1) выпаренный творог; *туралы май (майлы тура)* — сливочное масло с выпаренным красным творогом; *баллы тура* — творог с медом; 2) прокипяченные в молоке и высушенные ягоды; разновидность пастилы

турта — 1) мучная или толокняная каша, сваренная в осадке топленого масла; 2) пенка на бульоне, топленом масле; 3) бульонный жир

турһыҡ (турҫ(ҫ)ыҡ, бурһыҡ) — кожаный или меховой бурдюк (мешок) для хранения и перевозки кумыса

туҫтаҡ (туҫтаған) — небольшая чаша, миска; *туҫтаҡ эсеү* — *диал.* ритуальное угощение чаем после сговора о браке; *ҡоҙағый туҫтағы* — чаша с питьем, преподносимая главной сватье в последний день свадьбы

түр, түр яҡ, түрбаш — передний угол; почетное место в доме; гостиная

түш, түш ите — мясо грудинки; одно из престижных мясных угощений; на свадьбе грудинкой обычно угощали дядю невесты, за что он должен был пригласить молодых к себе в гости и одарить скотом; грудинка у башкир также считалась женской долей, ее подавали тетям или сестрам невесты, а также сватьям со стороны жениха

тәбейә (тәбиә) — 1) омлет из яиц и муки; 2) лепешка или булка из просяной муки

тәғәм (тәғам, тағам, дәғәм, дәгем) — *диал.* пища, продукты питания

тәйекмәк (табикмәк, тәбикмәк, тәбитмәк, табапәй) — 1) тонкий хлебец из пшенной муки; 2) лепешка-пышка; 3) блины, оладьи

тәкә — 1) пирожок; пирог; 2) *тәкә мөгөҙө* — *досл.* рога барана, козла (крендели в форме полумесяца); 3) *ҡаҙан тәкәһе* — творожные вареники

тәкәғә сығырыу — угощение бараниной участников сенокоса

тәлғе (тәлкә, тәлйә), тәлбәрйен — каша из сараны

тәм-том — лакомства

тәмле — вкусный, аппетитный

тәмләткес — приправы, специи

тәпәй сәйе — чаепитие в честь первого шага ребенка

тәпән — 1) низкий деревянный сосуд для кумыса, масла, катыка; 2) квашня; 3) нарядная кадочка для кумыса, медовухи; 4) лукошко; 5) мера веса в 10–15 кг

У

уҡ балыҡ — стерлядь

уҡбаш (уҡморон) — севрюга

уҡлау — скалка для теста

ултырғыс — стул

ултырма (ултырыу, утырма), кис ултырыу — вечерние (девичьи) посиделки с угощением

умарта — пасека, улей; *умартасылыҡ (ҡортсолоҡ)* — пчеловодство; *тумәр умарта* — колодный улей

ураҙа — пост; *Ураҙа байрамы (Ид аль-Фитр)* — праздник окончания поста

урама — печенье-хворост, закрученное спиралью

урнаш — угощение в свободном доме

урындыҡ — 1) нары, расположенные вдоль стен и приспособленные для приема пищи и отдыха; 2) стул

усаҡ — очаг с котлом; печь; *усаҡлыҡ* — летняя кухня

утйаҡҡыс — *диал.* летняя кухня с очагом

Ү

үпкә-бауыр — внутренности (животного), ливер

үтемле (үтмәле) — легкая (вкусная, аппетитная) пища

Ф

файҙалы — полезный; *файҙалы ризыҡ* — полезная пища

Х

хисса — доля

хәйер — добровольное пожертвование, милостыня продуктами питания

хәләл — дозволенный, разрешенный шариатом; *хәләл ит* — мясо скота, зарезанного по мусульманскому обычаю с призыванием Аллаха; *хәләл ризык* — дозволенная мусульманам пища

һ

һаба — объемный прокопченный сосуд для кумыса, выкроенный из шкуры лошади, с узким горлом, прошитый нитками, изготовленными из жил животного

һаба аштары — свадебная трапеза с коллективным сбором угощения

һабан — деревянный плуг, сабан с железным лемехом — одно из традиционных пахотных орудий башкир в XVIII–XIX вв.

һабантуй — сабантуй (праздник плуга), обычно проводившийся после сева и сопровождавшийся различными увеселениями, состязаниями и коллективным угощением на лоне природы; *һабан аштары (бутҡаһы, ите)* — *букв.* сабанная пища (каша, мясо) — угощение во время сабантуя

һаҙ елəге — морошка

һаҙан (саҙан, çаҙан) — сазан, карп

һалат — 1) солод; пропаренное зерно; 2) закваска для бузы

һалма (дүрткел һалма) — 1) ромбовидная лапша; 2) суп-лапша без мяса; *ҡаҙаҡ һалмаһы (ҡул һалма(һы), ҡулçалма)* — лапша величиной с ладонь; *сəкəр (йоморо) һалма* — лапша типа «ракушек»

һарыҡ — баран, овца; *һарыҡ ите* — баранина

һарымһаҡ — чеснок

һарына (һарна, çарана) — сарана (саранка), лилия кудреватая; *тау һарынаһы* — горная саранка; *һарына бутҡаһы* — каша из сараны; луковицы сараны также сушили впрок, во время голода, их, размолов, добавляли в муку при выпечке лепешек

һаумал (һыумал) — 1) свежее кобылье молоко; 2) свежий кумыс

һаумал ҡымыҙ — 1) молодой (незабродивший) кумыс; 2) кумыс, разбавленный свежим кобыльим молоком

һауыт (һауыт-һаба, һауыт-һайман) — посуда, утварь

һəбə (һөбə, һəбə, дөбə, зебə, сөбə) ҡабырға (һөйəк) — 1) ложные ребра; 2) приз в виде куска баранины во время свадебных или иных состязаний

һерелдəк (дерелдəк) — *диал.* холодец

һике — 1) кухонные нары; 2) скамья для посуды; 3) посудный шкафчик

һимеҙ — жирный; *һимеҙ ит* — жирное мясо

һоло — овес

һоғондороу — угощение с руки; *ит һоғондороу* — угощение с руки мясом

һөҙлөк (һөҙөк, һөҙҙөк) — бульонный навар; *һөҙлөк майы* — бульонный жир

һөҙмə (һөҙмəс, һөҙмөш, сөҙмə) — сюзьма (гуща отжатого катыка или откинутая простокваша из цельного молока)

һөйһөн (һыйһөн) — свадебный скот от жениха для обряда жертвоприношения

һөйəк — 1) кость; часть мясной туши; *арҡа (умрау) һөйəге, умыртҡа* — позвонки, позвоночник; *ашыҡ һөйəге* — берцовая кость; *умрау һөйəге* — ключица; *баш һөйəге* — череп; *бот һөйəге* — бедренная кость; *елек һөйəге* — трубчатая кость; *иңбаш (ҡулбаш) һөйəге* — плечевая кость; *күкрəк (түш) һөйəге* — грудинка; *ҡабырға һөйəге* — реберная кость; *ҡалаҡ һөйəге* — лопаточная кость, лопатка; *ҡарсыға (ҡарсига) һөйəге (ҡабырғаһы)* — *букв.* орлиная кость; короткие

ребра; *ҡулбаш (яурын) һөйәге* — плечевые кости; *ҡушар һөйәге* — предплечье; *муйын һөйәге* — шейные позвонки; *оса (таз, таҡта) һөйәге* — тазовая (крестцовая) кость; *төпөш һөйәге* — бедренные кости; *тубыҡ һөйәге* — коленный сустав; *янбаш (янбаш һөйәге)* — бедренная кость, мосол с мясом

һөмбаш — 1) пескарь; 2) *диал.* лосось, семга

һөр — вяленый; *һөр ит (һөрит), һөрһөгән ит* — *диал.* вяленое мясо

һөт — молоко; *айыртылған (айыртҡан, тартылған, тартҡан) һөт* — обрат; *бейә һөтө* — кобылье молоко; *дөйә һөтө* — верблюжье молоко; *кәзә һөтө* — козье молоко; *һарыҡ һөтө* — овечье молоко; изредка использовалось в питании башкир; *һыйыр һөтө* — коровье молоко; *һөт аҙыҡтары (ризыҡтары)* — молочные продукты; *һөт аштары (өйрәһе), һөтлө аш* — молочный суп; *һөт өҫтө* — сливки; пенка на молоке

һуған (һыуған) — лук

һуғым (һуғымлыҡ), һуғым малы — скот, предназначенный на забой; *һуғым өмәһе* — приглашение на помочь по случаю забоя скота; *һуғым аштары* — праздничная коллективная трапеза в честь забоя скота; *һуғым кинйәһе* — сохранение до весны мяса в желудке или кишках зарезанного с осени скота

һуйыр — глухарь

һум ит — огузок, мякоть

һурпа — бульон; *итле һурпа* — мясной бульон

һут — сок; *емеш һуты* — ягодный (фруктовый) сок

һый — угощение; *һыйсан* — гостеприимный, хлебосольный

һыйыр — корова; *һыйыр ите* — говядина

һыла — 1) судак; 2) *диал.* ерш

һыра (сыра) — пиво; традиция пивоварения не была распространена у башкир

һыу — вода

Ш

шалҡан — репа; *аҡра (кәрәңге) шалҡан(ы)* — брюква; *кескәй шалҡан* — *диал.* редиска

шамбы — налим

шартлама (шартый) — диал. клубника, земляника

шаршау — занавес, отделяющий женскую (кухонную) половину жилища

шешлек — шашлык

шишара (шишала) — мучное блюдо из пресного теста в виде шариков; баурсак

шоморт — *диал.* черемуха

шырт, шырт (шарт) балыҡ — ерш

шәкәр — сахар; *башлы шәкәр* — комковой сахар; *шәкәр ҡомо* — сахарный песок

шәңкә (шәнкә, шәңгә) — шаньги; картофельные или творожные ватрушки

Ы

ыҫ — дым, копоть; *ыҫлы* — копченый; *ыҫлы ҡымыҙ* — кумыс с ароматом дымка; *ыҫланған ит* — копченое мясо; *ыҫланған ит* — копченое мясо; *ыҫланған ҡорот* — подкопченный курут

ыумас (ымас, умас) — мучная затируха

ыуыҙ (ыуыҙ һөтө, ыуғыҙ, уғыҙ) — 1) молозиво; *ыуыҙ аштары (ҡоймағы, белеше)* — блинчики, замешенные на молозиве; *ыуыҙ аштары (ҡоймағы,*

белене) — кушанья (блинчики) из молозива; 2) ритуальное угощение соседей, близких родственников, детей и одиноких стариков в честь отела коровы

Э

эремсек (эрек, эремек, эрмек) — творог; *елəкле эремсек (елəк эремсеге, ҡара эремсек)* — творог с добавлением ягод; *ҡыҙыл эремсек* — выпаренный творог красноватого цвета; *һары эремсек* — творог, перемешанный с топленым маслом

эркет — кисломолочная заготовка для курута

эсемлек — напиток; *эсеү* — пить, питье

эсəк (əсəк) — кишка; *ас (нəҙек) эсəк* — тонкая кишка; *туҡ (ҙур, йыуан, май) эсəк, дəүэсəк, ҡыйма, туғэсəк* — толстая кишка; *эсəк-ҡарын* — внутренности животного, ливер

эт балығы (эт балыҡ, этбалыҡ, этлəс) — 1) угорь, вьюн; 2) пескарь

этеш — ерш

Ə

əжегəй (əжекəй, əвекəй, ивекəй) — 1) *диал.* выпаренный «красный» творог; 2) сладкое кушанье из земляники, клубники, вываренных в цельном молоке; творог с клубникой

əлбə — свадебные гостинцы со стороны жениха, приготовленные из обжаренного в масле пшена, смешанного с сахаром

əлморон (этморон) — шиповник

əпəй (эпей, əпей, əпəк, əпи) — хлеб; *əпəкəй (əпекəй, эпекəй)* — хлебушко

əсе — кислый; *əсетке (асытҡы, асылыҡ)* — хмелевая закваска

əскелт, əскелтем — кисловатый, с кислинкой

əтмəкəй (əтмəкəс, əтнəкəс, этбəкес, этмəкес, этпəкес) — разновидность кисло-сладкого дикого лука

əүен бутҡа(һы) — угощение кашей нового урожая

əүмəлə — мучная каша, сваренная в сметане

Ю

юл (хуш) аяғы — 1) хмельное питье (посошок), преподносимое гостям на прощание; 2) угощение в доме отца невесты перед ее проводами

юллыҡ — еда, собираемая в дорогу

Я

ял — 1) подгривное конское сало; *ҡазылы ял* — колбаса, приготовленная из цельной полосы конского сала

ялғаш — корыто

ямғыр (яуын) бутҡаһы — обряд призывания дождя с коллективным угощением

ямуртай (йамуртай) — хмельной напиток, привезенный на свадьбу

яндау (ямдау, йамдау, йомдау, йантау) — 1) сосуд со вставным дном, выдолбленный из липы или осины; 2) кожаный кумысный мешок, бурдюк со сборчатой горловиной

янтраҡ — *диал.* сарана

ярма — крупа

СПИСОК ИНФОРМАТОРОВ

АЛЬШЕЕВСКИЙ РАЙОН

д. Идрисово
Алтынгузина Расиля (1910 г. р.)
Салимова Миннибану Сафуановна (1930 г. р.)
Сулейманова Флюра Сарваровна (1930 г. р.)

АУРГАЗИНСКИЙ РАЙОН

д. Усман
Хусаинов Амирьян

БАЙМАКСКИЙ РАЙОН

г. Баймак
Ахметова Факия Ашрафовна (1930 г. р.)
Бишиев Гибадулла (1915 г. р.)

с. Темясово
Абсаилова Ляля Гайзулловна (1948 г. р.)
Гайсин И. (1930 г. р.)
Газизова Альфира (1925 г. р.)
Ермакова Зухра (1940 г. р.)
Искужина Магарафа Ахметовна (1927 г. р.)
Нурбахтина Гульнур Рамазановна (1930 г. р.)
Нурмухаметова Шамсиниса (1920 г. р.)

д. Аминево
Саньярова Галия Тимербулатовна (1927 г. р.)
Шайхимарданова Мазира (1901 г. р.)

д. Баимово
Алсынбаева Файруза Зиннатовна

д. Бетеря
Усманова Раяна Сибгатовна (1933 г. р.)
Юлмухаметов Муртаза Зинатуллович (1929 г. р.)

с. Билялово
Исхакова Гаухар Валиахметовна (1935 г. р.)

д. Губайдуллино
Абсалямов Миннигали (1930 г. р.)
Ишбулатов Рахматулла Захитович (1920 г. р.)

д. 1-е Иткулово
Абдульгазин Радамал (1930 г. р.)
Хасанова Диния Нурмухаметовна (1954 г. р.)
Хасанов Гаяз Ахмадуллович (1960 г. р.)
Хилмитдинов Файзрахман (1937 г. р.)
Юртбаков Корбангали (1930 г. р.)

с. Ишмурзино
Афлетунов Юсуп (1909 г. р.)
Афлетунова Мавляхат Ганиятовна (1917 г. р.)
Кутлугузин Файзулла Губайдуллович (1925 г. р.)
Кутлугузина Асма Нурфаизовна (1929 г. р.)

с. Мерясово
Рысмухаметова Сархапямал (1927 г. р.)

с. Нигаматово
Гайсина Н. А. (1959 г. р.)

д. Нижнетагирово
Аблаева Мазира Шайхимардановна (1910 г. р.)
Валиахметова Шамсиниса (1926 г. р.)

БЕЛОРЕЦКИЙ РАЙОН

г. Белорецк
Сайфуллина Магинур Касимовна (1938 г. р.)

с. Абзаково
Биктимирова Гульназ
Гайнуллина Диля Дамировна

с. Кагарманово
Ишмухаметова Гайзамал Хуснутдиновна (1934 г. р.)

БУРЗЯНСКИЙ РАЙОН

д. Аскарово
Гайнуллина Мунира Халяфетдиновна (1926 г. р.)

д. Байгазино
Исхакова Омольхаят Хусаиновна (1919 г. р.)

ГАФУРИЙСКИЙ РАЙОН

д. Каран-Елга
Байгускарова Энже Якуповна

с. Коварды
Абельгузина Насия (1932 г. р.)

ДАВЛЕКАНОВСКИЙ РАЙОН

с. Бик-Кармалы
Амирова Гарифа Сибгатуллиновна (1921 г. р.)

с. Дюртюли
Якупова Гулямза Фатиховна

д. Кадыргулово
Арсланова Малика (1906 г. р.)
Миннигалиева Хаят (1912 г. р.)
Низамутдинова Сара (1928 г. р.)

с. Курятмасово
Аминева Рашида (1930 г. р.)
Ахметвалеева Камария (1911 г. р.)
Латыпова Бибисара Зайдулловна (1926 г. р.)
Мазитова Хусниямал (1924 г. р.)
Султанова Аузара Муллагалиевна (1930 г. р.)

с. Микяшево
Ганиева Хадиса Мухаметсадыковна (1928 г. р.)
Клуева Танзия (1930 г. р.)
Котлобаев Мухамет Минниахметович (1925 г. р.)

ЗИАНЧУРИНСКИЙ РАЙОН

д. Юнаево
Ишкильдина Саида (1910 г. р.)
Кадыргулов Р. (1911 г. р.)

д. Идельбаково
Байрамгулова Фердаус Фатхисламовна (1951 г. р.)
Давлетбакова Аксасак Гасеевна (1936 г. р.)
Юмалина Назифа (1910 г. р.)

ЗИЛАИРСКИЙ РАЙОН

д. Япарсаз
Каипова Сабира (1923 г. р.)
Султангареева Фатхия Салиховна (1926 г. р.)
Файзуллина Зульфира Наилевна (1962 г. р.)

с. Юлдыбаево
Утяева Фаузия Гильмитдиновна (1959 г. р.)

ИГЛИНСКИЙ РАЙОН

с. Карамалы
Давлетшина Маскуда (1934 г. р.)

КАРМАСКАЛИНСКИЙ РАЙОН

д. Старые Кнешки
Загредтинова Кашифа (1913 г. р.)
Мусалимова Гульсум (1918 г. р.)
Шарафутдинова Фания (1923 г. р.)
Шафикова Масхизара (1911 г. р.)

КУГАРЧИНСКИЙ РАЙОН

с. Кугарчи
Маннапова Гульгида Шафигулловна (1919 г. р.)

с. Мраково
Псянчин Талгат (1957 г. р.)
Псянчина Нажия (1959 г. р.)

д. Худайбердино
Багманова Фаузия Ахметовна (1926 г. р.)
Бишиев Гибадулла (1915 г. р.)
Богданов Искандер (1924 г. р.)
Вагапова Минниямал (1914 г. р.)
Инчигулова Сания Мухаметовна (1958 г. р.)

д. Сапык
Хасанов Фатых Абдуллович (1927 г. р.)

д. Тюлебаево
Хисматуллина Бибиямал Нурмухаметовна (1926 г. р.)

д. Якшимбетово
Ахмерова Асия Амирьяновна

МЕЛЕУЗОВСКИЙ РАЙОН

д. Иштуганово
Аюпова Гумайра (1906 г. р.)
д. Юлдашево
Баязитов Равиль Хатипгалеевич (1935 г. р.)

д. Смаково
Агзамова Гульсум (1955 г. р.)
Бикбаева Марфуга Мухаметсалимовна (1910 г. р.)

д. Арасланово
Бураканова Альмира Гильмановна (1927 г. р.)

УЧАЛИНСКИЙ Р-Н

д. Байрамгулово
Муртазин Мутагар Муртазович (1923 г. р.)

с. Уразово
Юмабаева Виля Хабировна (1934 г. р.)

ЧИШМИНСКИЙ Р-Н

пос. Чишмы
Ульямаева Сажида (1916 г. р.)
Хамадиева Асма (1927 г. р.)

с. Кызылга
Баграмова Фануза (1935 г. р.)

д. Новоабдуллино
Баширова Миннекэй (1905 г. р.)
Сафарова Нашля (1933 г. р.)

с. Чувалкипово
Асадуллина Роза (1930 г. р.)
Габидуллина Диля (1930 г. р.)
Зарипова Гаухар (1928 г. р.)

НЕОПУБЛИКОВАННЫЕ ИСТОЧНИКИ, ИСПОЛЬЗОВАННЫЕ В РАБОТЕ

1. Этнографические материалы Научного архива УНЦ РАН

Бикбулатов Н. В. 1961 г. Дневник № 1.
Бикбулатов Н. В. 1964 г. Дневник № 1.
Бикбулатов Н. В. 1969 г. Дневник № 1.
Бикбулатов Н. В. 1969 г. Дневник № 3.
Бикбулатов Н. В. 1971 г. Дневник № 1.
Бикбулатов Н. В. 1971 г. Дневник № 3.
Муратшина Г. Ш. 1961 г. Дневник № 2.
Муратшина Г. Ш. 1962 г. Дневник № 1.
Муратшина Г. Ш. 1963 г. Дневник № 2.
Нафикова Р. В. 1964 г. Дневник № 3 (экспедиция в ю-в р-ны).
Кутдусов Х. Г. 1969 г. Материалы экспедиции в ю-з р-ны.
Гаделгареева Р. Г. 1969 г. Материалы экспедиций в Алышеевский р-н; Бижбулякский р-н (с. Азнаево); Белебеевский р-н (с. Тузлукуш); Ермекеевский р-н (д. Суерметь); Давлекановский р-н (с. Курятмасово, д. Кадыргулово); Миякинский р-н (д. Миякибашево, с. Нарыстау); Чишминский р-н (дд. Кучумово, Ябалаклы).
Гаделгареева Р. Г. 1970 г. Материалы экспедиций в Аургазинский р-н (д. Турсагали, с. Турумбет); Зилаирский р-н (дд. Ст. Якупово, Салимово); Зианчуринский р-н (дд. Утягулово, Юнаево); Кармаскалинский р-н (д. Биишаул-Унгарово, с. Ст. Мусино); Кугарчинский р-н (дд. Тляумбетово, Бекечево, Юлдыбай); Стерлитамакский р-н (д. Кучербаево); Стерлибашевский р-н (дд. Юмагузино, Ст. Калкаш, Айтуганово, с. Кабакушево); Хайбуллинский р-н (дд. Сагитово, Мамбетово, с. Абишево).
Гаделгареева Р. Г. 1976 г. Материалы экспедиций в Бурзянский р-н (дд. Бретяк, Старомунасипово); Куюргазинский (Кумертауский) р-н (дд. Мурапталово, Бикбулатово, с. Таймасово).
Шитова С. Н. 1971 г. Материалы экспедиций в Аургазинский р-н (д. Утеймуллино); Хайбуллинский р-н (дд. Куватово, Рафиково, 2-е Иткулово); Гафурийский р-н (д. Кулканово); Ишимбайский р-н (д. Кинзикеево); Мелеузовский р-н (д. Аптраково).
Шитова С. Н. 1975 г. Материалы экспедиции в Архангельский р-н (дд. Кысынды, Тереклы).
Шитова С. Н. 1978 г. Материалы экспедиций в Гафурийский р-н (сс. Юлуково, Коварды, пос. Мендим,); Ишимбайский р-н (дд. Гумерово, Ибраево, Уразбаево, Макарово); Мелеузовский р-н (дд. Смаково, Сергеево, Иштуганово).
Ямансарина Г. Я. 1971 г. Материалы экспедиций в Абзелиловский р-н (сс. Бурангулово, Хамитово); Бурзянский р-н (д. Абдулмамбетово); Белорецкий р-н (сс. Шигаево, Кагарманово, Серменево, Азналкино, пос. Абзаково, дд. Кузгун-Ахмерово, Карталы).
Надергулова А. У. 1995 г. Материалы экспедиций в Зилаирский р-н (дд. Япарсаз, Салимово, Балапан, Сидоровка); Хайбуллинский р-н (д. Бузавлык, Хворостянка, Рафиково).

2. Фольклорные материалы Научного архива УНЦ РАН

Отчеты фольклорных экспедиций ИИЯЛ УНЦ РАН – 1946 г. (Ф. 3. Оп. 12. Д. 315); 1948 г. (Ф. 3. Оп. 12. Д. 316, 317); 1964 г. (Ф. 3. Оп. 32. Д. 34, 35); 1964 г. (Ф. 3. Оп. 47. Д. 1); 1982 (Ф. 3. Оп. 73. Д. 70) и др.

Бурангулов М. Башкорт туй йолалары (Башкирские свадебные обряды). 1939 г. (Ф. 25. Оп. 1. Д. 1).

Бурангулов М., Абдрахманова. Сборник старинных песен и частушек на бытовые темы. 1938 (Ф. 3. Оп. 12. Д. 216).

Сюнчелей Ш. Этнографические материалы о башкирах (Ф. 3. Оп. 12. Д. 200).

3. Материалы фототеки отдела этнологии ИИЯЛ УНЦ РАН

Разделы: «Хозяйство башкир»; «Пища и утварь башкир»; «Праздники и обряды».

4. Коллекции Музея антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург)

Коллекция № 490 «Образцы пищевых суррогатов из Уфимской губернии от Д. М. Головачева, помощника уполномоченного Красного Креста в неурожайный 1898 г.».

5. Коллекции Российского этнографического музея (г. Санкт-Петербург)

№ 6801, № 10143, № 6973–7892 (данные по материальной культуре и хозяйству башкир).
№ 1002 (коллекция С. И. Руденко 1906 г., собранная в Пермской, Оренбургской, Уфимской губ., включает башкирские повседневные и обрядовые кушанья).
№ 1234 (материалы С. И. Руденко 1907 г. из Оренбургской, Уфимской губ. по утвари, пище башкир).
№ 2881 (материалы С. И. Руденко 1912 г. по башкирам).

6. Материалы из рукописного фонда Государственной Публичной библиотеки им. М. Е. Салтыкова-Щедрина (г. Санкт-Петербург):

Лобысевич Ф. И. Башкиры и Башкирия (Ф. 1000. Оп. 2. Д. 760).
Записка о хлебопашестве у кочевых башкир, 1842 г. (Ф. 120. Д. 2532).
Выписка из отчета губернатора за 1850 г. (Ф. 120. Д. 2532).

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ ... 3
Историография вопроса ... 5

ТРАДИЦИОННЫЕ ХОЗЯЙСТВЕННЫЕ ЗАНЯТИЯ БАШКИР (XVIII – НАЧАЛО XX В.) ... 20
Характеристика территории и природы региона ... 21
Традиционные хозяйственные занятия башкир ... 23
Скотоводство ... 23
Птицеводство ... 36
Земледелие ... 36
Овощеводство и садоводство ... 45
Бортничество и пчеловодство ... 46
Охота ... 50
Рыболовство ... 53
Собирательство ... 56
Торговля ... 58

ТРАДИЦИОННАЯ БАШКИРСКАЯ КУХНЯ ... 70
Молочные продукты ... 71
Мясные блюда ... 92
Кушанья из дичи, рыбы, яиц ... 104
Продукты растительного происхождения ... 106
Блюда из целого и размолотого зерна ... 106
Вареное, жареное, печеное тесто ... 116
Мучные изделия с начинкой ... 123
Употребление в пищу дикорастущих трав, кореньев, плодов ... 126
Чай и мед в питании башкир ... 128

ТРАДИЦИОННЫЕ ПОВСЕДНЕВНЫЕ, ПРАЗДНИЧНЫЕ, ОБРЯДОВЫЕ ТРАПЕЗЫ БАШКИР ... 140
Повседневные трапезы ... 141
Прием и угощение гостей ... 155
Пища и трапезы в обрядах жизненного цикла ... 169
Трапезы в свадебной обрядности ... 169
Трапезы в честь рождения ребенка ... 188
Погребально-поминальные трапезы ... 191
Пища и трапезы в обрядах годового цикла ... 196
Трапезы в трудовых обрядах ... 206
Питание и трапезы во время поста и мусульманских праздников ... 213

ПИЩА В РЕЛИГИОЗНО-МАГИЧЕСКИХ ОБРЯДАХ И ТРАДИЦИОННОЙ МЕДИЦИНЕ БАШКИР 226
Пища в религиозно-магических обрядах 227
Продукты питания в традиционной медицине 240

ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ БАШКИР (вместо заключения) 261

ПРИЛОЖЕНИЯ 269
Сокращения 269
Пища, праздничные, обрядовые трапезы, традиционная утварь, названия растений, животных, птиц, рыб у башкир. Терминологический словарь 270
Список информаторов 287
Неопубликованные источники, использованные в работе 291

ОБ АВТОРЕ



МИГРАНОВА Эльза Венеровна, кандидат исторических наук, старший научный сотрудник отдела этнологии Института истории, языка и литературы Уфимского научного центра Российской академии наук (ИИЯЛ УНЦ РАН). Закончила исторический факультет Башкирского государственного университета, аспирантуру УНЦ РАН. Кандидатскую диссертацию защитила при Музее антропологии и этнографии имени Петра Великого (Кунсткамера) РАН в г. Санкт-Петербурге (2003 г.).

Сфера научных интересов: духовная и материальная культура башкирского народа, в том числе традиции питания. Регулярно выезжает в экспедиционные этнографические поездки по Башкортостану и сопредельным территориям, профессионально владеет методами сбора, обобщения и анализа исторического материала.

Активно участвует в пропаганде научных знаний, выступает с лекциями, в качестве члена жюри регулярно принимает участие в республиканских фольклорных праздниках и конкурсах.

Имеет более 50 научных публикаций по теме исследования, является соавтором 7-томной «Истории башкирского народа», монографий «Башкиры-гайнинцы Пермского края», «Традиционные напитки народов мира» и др. Автор русско-башкирского терминологического словаря «Традиционная пища, обрядовые трапезы, хозяйство, утварь башкир».

Электронный адрес автора для замечаний и предложений: mig.el@mail.ru.

В оформлении книги использованы фотографии:

На переплете: Зажиточная башкирская семья Златоустовского уезда.
Из фондов Национального музея Республики Башкортостан (г. Уфа);

с. 20 Табун лошадей.
Фото Н. Х. Галиева;

с. 70 Приготовление кумыса. *Фото С. И. Руденко, начало XX в.*
Из фондов Российского этнографического музея (г. Санкт-Петербург);

с. 140 Башкирская семья за трапезой. XIX в.
Из фондов Российского этнографического музея (г. Санкт-Петербург);

с. 226 Оберег на колодном улье – рога лося.
Фото Э. В. Миграновой.

Научное издание

МИГРАНОВА Эльза Венеровна

БАШКИРЫ.
Традиционная система питания:
Историко-этнографическое исследование

Спецредактирование *Л. Р. Бикбаева*
Оформление *М. Ф. Рахимов*
Художественный редактор *А. Р. Мухтарулли*н
Технический редактор *В. Р. Абдрахманова*
Корректоры *А. М. Аминева, А. М. Черепкова,*
З. М. Камалова, А. Х. Хакимова

Подписано к печати 30.08.12. Формат 60x84 $^{1}/_{8}$. Бумага офсетная.
Гарнитура Академическая. Печать офсетная. Усл. печ. л. 34,41+3,72 вкл.
Усл. кр.-отт. 50,22. Уч.-изд. л. 27,13+4,32 вкл. Тираж 1500 экз.
Заказ 1.0102.12.

Государственное унитарное предприятие Республики Башкортостан
Башкирское издательство «Китап» имени Зайнаб Биишевой.
450001, Уфа, пр. Октября, 2.

Государственное унитарное предприятие Республики Башкортостан
Уфимский полиграфкомбинат.
450001, Уфа, пр. Октября, 2.