

Куттубекова Венера Мамбеталиевна

старший преподаватель кафедры
философии и социальных наук
Кыргызского государственного технического
университета им. И. Раззакова

**ОБЩЕСТВЕННЫЕ ТРАПЕЗЫ
В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ
КЫРГЫЗСКОЙ СЕЛЬСКОЙ СЕМЬИ
ТАЛАССКОЙ ДОЛИНЫ
В 30–50-Е ГГ. XX В.**

Аннотация:

В статье рассматриваются общественные трапезы как элемент системы питания кыргызской сельской семьи Таласской долины в 30–50-е гг. XX в. Дается краткое описание хозяйственного направления деятельности местного кыргызского населения в исследуемый хронологический период. Отмечается, что основу питания составляло употребление молочных и мучных продуктов собственного производства. Мясные блюда считались праздничными и были доступны преимущественно семьям с высоким уровнем дохода. Общественная трапеза служила поводом для общения представителей разных семей в непринужденной обстановке и имела несколько вариантов организации, при этом преимущественно была связана с проведением традиционных праздников или значимых для семьи событий. Сравнительный анализ особенностей общественных трапез, организованных для празднования бешик тоя и тойчука, позволил сделать вывод об обусловленности перечня блюд и способа их подачи традициями и обычаями кыргызского народа, связанными с этими мероприятиями. Рассмотренные варианты общественных трапез отражают местные особенности системы питания кыргызской семьи, однако на их основе можно говорить и о национальной специфике общественных трапез Кыргызстана.

Ключевые слова:

общественные трапезы, угощение, традиционный обряд, традиционные виды блюд, новые блюда, мясные, молочные, мучные продукты

Kuttubekova Venera Mambetalievna

Senior Lecturer,
Philosophy and Social Sciences Department,
Kyrgyz State Technical University
named after I. Razzakov

**PUBLIC MEALS
IN THE FOOD SYSTEM
OF THE KYRGYZ RURAL FAMILY
OF THE TALAS VALLEY
IN THE 30–50S OF THE XX CENTURY**

Summary:

The paper deals with public meals as an element of the food system of the Kyrgyz rural family of the Talas Valley in the 30-50s of the twentieth century. A brief description of the economic activity of the local Kyrgyz population in the studied chronological period is given. It is noted that the basis of nutrition was the use of dairy and flour products of their own production. Meat dishes were considered festive and were available mainly to families with a high level of income. The public meal served as an occasion for communication between representatives of different families in a relaxed atmosphere and had several options for organization, while it was mainly associated with traditional holidays or important events for the family. A comparative analysis of the features of public meals organized for the celebration of Beshik Toya and Toychuk allowed us to conclude that the list of dishes and the way they are served are conditioned by the traditions and customs of the Kyrgyz people associated with these events. The considered variants of public meals reflect the local features of the food system of the Kyrgyz family, but on their basis we can also talk about the national specifics of public meals in Kyrgyzstan.

Keywords:

public meals, refreshment, traditional rite, traditional types of dishes, new dishes, meat, dairy, flour products

Как известно, история как направление научной мысли включает в себя ряд вспомогательных дисциплин, среди которых следует назвать археологию, этнографию, этнологию, нумизматику, хронологию, эпиграфику, источниковедение и т. д. Настоящее исследование было предпринято в историко-этнографическом аспекте, оно посвящено изучению особенностей системы питания кыргызского народа в первое тридцатилетие существования советской власти.

В географическом отношении территория Кыргызстана подразделена на следующие территориально-экономические и географические зоны: Чуйская долина, Иссык-Кульская котловина, Тянь-Шаньская, Памиро-Алайская горные зоны, Таласская долина и равнинная территория Восточной Ферганы (согласно общественной науке Кыргызстана).

Исторические и этнографическо-культурологические аспекты жизни кыргызских сельских семей, проживавших в советское время на территории северной части Кыргызстана – в Чуйской, Иссык-Кульской и Тянь-Шаньской долинах, были рассмотрены нами ранее в ряде научных публикаций [1]. Объектом изучения в данной статье были избраны общественные трапезы в системе питания кыргызской сельской семьи, проживавшей на территории северо-западной части Кыргызстана, т. е. в Таласской долине, в 30–50-е гг. XX в. Именно этот период был ознаменован формированием основ кыргызской советской общественной трапезы, в том числе на региональном уровне.

Любой народ, нация или этническая группа имеют в своей культуре традиции питания. Есть они и у кыргызского народа. Однако следует отметить, что принципы организации общественной трапезы в Кыргызстане формировались и развивались по-разному на горных, предгорных и долинных территориях страны. Кроме того, функции такого способа принятия пищи также были различными в разных уголках кыргызского государства. Изучение особенностей системы питания граждан на том или ином этапе развития общества интересно именно в историческом отношении, так как набор продуктов, обычный для приема пищи выбранного для анализа периода времени, способ приготовления блюд, соблюдение связанных с этим ритуалов способны косвенно охарактеризовать ситуацию в стране. Поэтому изучение общественной трапезы в системе питания кыргызской сельской семьи Таласской долины в 30–50-е гг. прошлого столетия является значимым для развития современной кыргызской исторической науки.

Основным источником информации для данного исследования послужили историко-этнографические материалы [2], собранные нами в начале XXI в. в девяти сельских населенных пунктах Бакай-Атинского, Таласского и Кара-Бууринского районов Таласской области.

В кыргызской историко-этнографической науке отсутствуют оригинальные публикации (научные статьи и монографии), посвященные общественным трапезам периода первой половины XX в. В качестве дополнительных источников научной мысли нами были использованы труды А.С. Кочунова [3] и Ч.К. Омурбекова [4]. Кроме того, теоретической основой данной статьи послужили публикации видных советских этнографов – С.А. Арутюнова [5], Т.А. Жданко [6], Г.А. Васильевой [7].

Прежде чем проанализировать собранные исторические материалы, мы хотели бы кратко остановиться на описании состава населения Таласской долины в указанный хронологический период.

В 1926 г. на этой территории был образован Таласский кантон, который вошел в состав Пишпекского округа. По данным Всесоюзной переписи населения 1926 г., общее количество жителей региона составляло на тот момент 72 721 человек, в числе которых было 40 420 кыргызов, 18 080 русских, украинцев, немцев, 2 050 узбеков, казахов и представителей других этнических групп [8, с. 197–198, 218–219].

В результате административно-территориального преобразования в 1930 г. в Кыргызстане были ликвидированы окружные, кантонные и волостные управления. Вместо них были созданы двадцать четыре района республиканского подчинения. В Таласской долине разместилось четыре из них, в состав которых входили 354 стационарных населенных пункта. 70 % от общего ее населения составляли сельские жители, дома которых находились в предгорной и горной части этой долины и которые в основном занимались сельскохозяйственным производством, таким как отгонное животноводство, выращивание ячменя, пшеницы, кукурузы, табака и т. д. [9].

Интересные статистические данные получаем при сравнении материалов Всесоюзных переписей населения 1926 и 1959 гг. Так, обнаруживаем, что в 1926 г. в населенных пунктах Таласской долины проживал 72 721 человек, а к 1959 г. население региона выросло до 103 396 человек, т. е. в течение 33 лет оно увеличилось на 42,09 % [10].

Указанные факты не могли не сказаться на всех сферах жизни кыргызского общества. Так, система питания граждан того исторического периода представляла собой своеобразное отражение социальных преобразований и включала наряду с традиционными блюдами новые.

В 30–50-ые гг. прошлого столетия система питания кыргызской сельской семьи Таласской долины основывалась на молочных и мучных продуктах. Наиболее распространенными блюдами были: арпа ботко – молочная каша из промолотого зерна ячменя, арпа көжө – молочный суп из промолотого зерна ячменя, буудай ботко – молочная каша из промолотого зерна пшеницы, буудай көжө – молочный суп из промолотого зерна пшеницы, жүгөрү ботко – молочная каша из промолотого зерна кукурузы, жүгөрү көжө – молочный суп из промолотого зерна кукурузы. Из мучных блюд следует назвать: токоч – вид домашней лепешки, испеченной в котле, май токоч – круглую лепешку диаметром 10–15 см, поджаренную в жире домашнего скота, чабаты – тонкую лепешку из пресного теста, испеченную в котле, каттаму – сдобную слоеную тонкую лепешку, камыр гүлчө – тесто из промолотой муки проса, ячменя, пшеницы, кукурузы (каждый вид муки автономно) для добавления в различные традиционные супы. Более состоятельные слои населения употребляли в пищу и мясные продукты.

В указанный хронологический период в традиционном режиме питания сельских кыргызов в Таласской долине особое место занимала общественная трапеза, во время которой приглашенные (а иногда и неприглашенные) гости общались между собой, обсуждали события, которые происходили на территории Кыргызстана, делились новостями об изолированных (родоплеменных) группах кыргызов, толковали о взаимоотношениях граждан с соседними народами, о международном положении Советского Союза и т. д.

Общественная трапеза имела несколько вариантов организации. Рассмотрим некоторые из них, обнаруженные нами в обследованных селениях Таласской долины.

В 30–50-е гг. на данных территориях был распространен обычай на пятый или шестой день после рождения ребенка собирать окружающих за общей трапезой – мероприятие носило название «бешик той», колыбельный праздник. Основное содержание его заключалось в том, что новорожденного клали в детскую колыбель (бешик), что символизировало ограждение малыша от влияния злых сил. Для угощения приглашались в основном женщины, относящиеся к близким родственникам семьи, соседки, свойственники (кудагыйлар), а также односельчанки, которые родили и воспитывали достойных жизнеспособных детей. Гости приходили не с пустыми руками, дарили младенцу детскую тюбетейку (топу), войлочный головной убор (калпак), детское платье или рубашку (көйнөк), костюм с брюками (кастум шым), а родителям младенца – ягненка (козу) или овцу (кой). Младенца клали в колыбель самые авторитетные женщины, стоящие на страже соблюдения обычаев и норм права (адат). По традиции (эреже) это делала самая уважаемая женщина семьи (сый, урматка ээ болгон аял), приговаривая при этом: «Не моя рука, а рука моей матери Умай» («менин колуми эмес, Умай эненин колу»), что означает «Да будет на пользу то, что я сделала». Мать или близкая родственница младенца при проведении этого торжественного обряда, находясь возле колыбели, исполняла еще одно традиционное действие – «боорсок чачмай», в основе которого лежал обычай бросать баурсаки в люльку новорождённого с пожеланием ему долголетия и плодovitости. Приглашенным, по заведенному порядку, на полу расстилали скатерть (тасмал, дасторкон), на которую ставили домашнее топленое масло (сары май), сливки, снятые с некипячёного молока (кам каймак), нават (набат), выкладывали квадратные толстоватые баурсаки (той боорсок), круглые, небольшого размера домашние лепёшки (тапанча боорсок), мелкие тонкие баурсаки (бытыра боорсок), различные виды хлеба – чаще всего пресную домашнюю лепёшку (жупка токоч). Гостей угощали молочным чаем (сүттөгөн чай) и горячим гульчetaй (гүлчetaй).

Следует отметить о том, что в этот период (30–50-е гг. XX в.) при проведении различных торжественных мероприятий в кыргызских сельских семьях для питания не использовали блюда или полуфабрикаты, приготовленные в государственных кондитерских комбинатах.

Для любой семьи значимым событием является свадьба одного из ее членов. Собранные нами полевые этнографические материалы позволяют сделать вывод о том, что в указанный хронологический период в с. Кок-Сай Кара-Бууринского района, которое расположено в горной местности Кыргызского Ала-Тау, субъектов традиционного свадебного обряда называли через их отношение к родителям, говорили: «сын того человека женился», «дочка того человека вышла замуж» или же «тойчук», обозначая таким образом и саму свадьбу, и торжественную общественную трапезу, ей посвященную [11].

По словам жителя с. Кок-Сай С. Султанова (1929 г. рождения, члена родоплеменной группы «саруу»), когда в 1939 г. женился его двоюродной брат Шергазы, родители и близкие родственники заранее готовились к этому важному событию. После свадьбы в дом Шергазы приходили поздравлять его близкие родственники, друзья и односельчане. Для угощения участников «тойчука» была постлана скатерть (дасторкон), на которую по традиции выставляли праздничный баурсак (той боорсок); разные виды домашнего хлеба – лепешек, приготовленных особым образом: обжаренных в бараньем жире (май токоч), сваренных в молоке и сдобренных маслом (жупка), испечённых в перевёрнутом на угле котле (казан нан); были здесь и мелкие кругловатые домашние лепёшки (тапанча нан), шарики из отжатого и засушенного домашнего творога (курут), говяжье домашнее топленое масло (сары май), говяжий жир, полученный из сваренного молока (бышкан май), снятые с некипячёного молока сливки (бал каймак). Присутствующих угощали чаем с молоком (сүт катыкталган чай), бузой из проса (таруу бозо), кумысом кобыльим (кымыз) и верблюжьим (төө кымыз), жидкой похлебкой (жарма) и горячим блюдом из бараньего мяса и домашней лапши – теста, нарезанного тонкими полосками (шалдама гүлчetaй). Сидящие на «тойчуке» люди поочередно, согласно возрасту, поздравляли молодожёнов [12]. Известно также, что каждая родственная семья, которая приходила поздравлять новобрачных, обязательно дарила жениху кыргызский головной убор (ак калпак), а невесте – женский платок беловатого цвета (ак жоолук) [13].

В рассматриваемый временной промежуток сельские кыргызы не употребляли спиртные напитки – водку (арак), коньяк (коньяк), вино (вино), шампанское (шампан), их заменяли буза и кумыс домашнего приготовления.

Кроме того, по свидетельству жителя с. Шекер (расположено в долинной части Таласской долины) Кара-Бууринского района А. Шамурзаева (1927 г. рождения, члена родоплеменной группы «саруу»), «до Великой Отечественной войны и последующие 10–15 лет кыргызские семьи, проживающие в сельских местностях, не употребляли ни во время общественных трапез, ни даже в обычной жизни салат как холодное блюдо из овощей. Его стали вводить в меню с первой половины 60-х годов прошлого столетия» [14].

На основе материалов полевых исследований, приведенных выше, можно выполнить сравнительный анализ общественных трапез, организуемых в сельских кыргызских семьях Таласской долины в 30–50-е гг. XX в. по случаю празднования бешик тоя и тойчука, с тем чтобы выявить сходные и различные черты в наборе традиционных для них блюд и определить их значение в системе питания кыргызской сельской семьи.

Так, следует отметить, что в обоих случаях использовался сходный перечень блюд, предлагаемый для угощения гостей: во время общественных трапез, посвященных проведению бешик тоя и тойчука, на дасторкон выставлялось домашнее топленое масло (сары май), различные виды домашнего хлеба, но обязательно – пресная тонкая домашняя лепёшка (жупка токоч), чай с молоком (сүттөгөн чай, сүт катыкталган чай), чай без молока (карандай чай), квадратные толстоватые баурсаки (той боорсок).

Меню общественной трапезы, посвященной тойчуку, было значительно более разнообразным в сравнении с торжественным приемом пищи по случаю бешик тоя: присутствующим предлагались сливки, снятые с некипяченого молока (кам каймак); нават (набат); круглые, небольшого размера домашние лепёшки (тапанча боорсок); мелкие тонкие баурсаки (бытыра боорсок); праздничный баурсак (той боорсок); обжаренные в бараньем жире лепёшки (май токоч); кушанье из слоёных лепешек, сваренных в молоке и сдобренных маслом (жупка); мелкие круглые домашние лепёшки (тапанча нан); лепёшки, испеченные в перевёрнутом на угле котле (казан нан); шарики из отжатого и засушенного домашнего творога (курут); говяжий жир, полученный из сваренного молока (бышкан май); сливки, снятые с кипяченого молока (бал каймак); баурсаки, сделанные из черной и белой муки (кара жана ак ундан аралаштырылып жасалган боорсок); небольшой домашний хлеб (каттама токоч); хлеб из кукурузной муки (жүгөрүнүн унунан жасалган токоч, иногда его называли зыгыра токоч, зыгыра нан); горячее блюдо гульчөтөй (гүлчөтөй); буза из проса (таруу бозо); кумыс (кымыз); верблюжий кумыс (төө кымыз), жидкая похлебка (жарма) и горячее блюдо из бараньего мяса с тонким слоем домашней лапши (шалдама гүлчөтөй).

Проведенное исследование особенностей общественных трапез в системе питания кыргызской сельской семьи Таласской долины в 30–50-е гг. XX в. позволяет нам сделать следующие выводы.

1. Согласно материалам Всесоюзных переписей населения 1926 и 1959 гг. этнический состав населения Таласской долины был довольно пестрым: на территории северо-западного Кыргызстана проживали представители кыргызской, казахской, русской, украинской, немецкой, узбекской и других национальностей. Однако к 1959 г. было отмечено увеличение числа местного кыргызского населения на 42,09 % в сравнении с 1926 г., что позволяет говорить о репрезентативности среди жителей изучаемой местности национальных кыргызских традиций приема пищи.

2. Принципы организации общественной трапезы в Кыргызстане формировались и развивались по-разному на горных, предгорных и долинных территориях страны. В результате административно-территориального преобразования в 1930 г. четыре района республиканского подчинения разместились в Таласской долине, в их состав которых входили 354 стационарных населенных пункта. 70 % от общего населения рассматриваемой территории составляли сельские жители, дома которых находились в предгорной и горной части долины и которые в основном занимались сельскохозяйственным производством, таким как отгонное животноводство, выращивание ячменя, пшеницы, кукурузы, табака и т. д. Все эти обстоятельства не могли не отразиться на системе питания кыргызской сельской семьи: ее основу составляли молочные и мучные продукты собственного производства. Мясные блюда считались праздничными и были доступны преимущественно семьям с высоким уровнем достатка.

3. Для питания кыргызской сельской семьи Таласской долины в 30–50-е гг. XX в. не использовались блюда или полуфабрикаты, приготовленные в государственных кондитерских комбинатах.

4. В рассматриваемый временной промежуток сельские кыргызы не употребляли спиртные напитки – водку (арак), коньяк (коньяк), вино (вино), шампанское (шампан), их заменяли буза и кумыс домашнего приготовления.

5. Общественная трапеза занимала особое место в традиционном режиме питания сельских кыргызов в Таласской долине. Во время совместного приема пищи ее участники общались между собой, обсуждали события, которые происходили на территории Кыргызстана, делились новостями, толковали о взаимоотношениях граждан с соседними народами, о международном положении Советского Союза и т. д.

6. Общественная трапеза имела несколько вариантов организации и преимущественно была связана с проведением традиционных праздников или значимых для семьи событий – например, с рождением ребенка (праздник бешик тоя) или свадьбы (праздник тойчука).

7. Сравнительный анализ особенностей проведения общественных трапез, организованных для празднования бешик тоя и тойчука, позволил сделать вывод об обусловленности перечня блюд и способа их подачи традициями и обычаями кыргызского народа, связанными с событием, по случаю которого предлагается угощение. Так, свадебный стол предполагал более расширенное меню для гостей, включавшее помимо традиционных домашнего топленого масла (сары май), пресной тонкой лепёшки (жупка токоч), чая с молоком (сүттөгөн чай, сүт катыкталган чай) и без него (карандай чай), квадратных толстоватых баурсаков (той боорсок), еще и сливки, снятые с некипячёного молока (кам каймак); нават (набат); несколько видов домашних лепёшек, приготовленных разными способами; праздничный баурсак (той боорсок); шарики из отжатого и засушенного домашнего творога (курут); говяжий жир, полученный из сваренного молока (бышкан май); горячее – гульчөтай (гүлчөтай) и блюдо из бараньего мяса с тонким слоем домашней лапши (шалдама гүлчөтай); кумыс (кымыз).

8. Рассмотренные варианты общественных трапез отражают местные особенности системы питания кыргызской семьи, однако на их основе можно говорить и о национальной специфике общественных трапез Кыргызстана.

9. Собранные в ходе полевых практик в начале XXI в. в девяти сельских населенных пунктах Бакай-Атинского, Таласского и Кара-Бууринского районов Таласской области материалы, касающиеся организации питания кыргызских семей, в том числе общественных трапез, в 30–50-е гг. прошлого столетия, и их анализ дополняют современные научные представления по истории Кыргызстана и представляют особую ценность для исследователей этнографического ее направления.

Ссылки:

1. Куттубекова В.М. Влияние урбанизационных процессов на изменение культуры питания кыргызской сельской семьи, проживавшей на территории Чуйской и Таласской долин в советское время // Современные гуманитарные исследования. 2017. № 4 (77). С. 18–23 ; Ее же. Гостевая трапеза сельских кыргызов в советское время // Актуальные вопросы общественных наук: социология, политология, философия, история. 2015. № 56. С. 49–57 ; Ее же. Особенности системы питания кыргызов Чуйской долины в 20–40-е годы XX века // Проблемы современной науки и образования. 2016. № 21 (63). С. 42–46.
2. Полевые материалы. Т-4. 2006. с. Ак-Дюбе, Кен-Арал, Озгоруш, Бакай-Атинский район, Таласская область ; Полевые материалы. Т-5. 2007. с. Жайылган, Кайинды, Сарбулак, Манасский район, Таласская область ; Полевые материалы. Т-9. 2011. с. Шекер, Уч-Булак, Арчагул, Кара-Бууринский район, Таласская область.
3. Кочкунов А.С. Ритуал гостеприимства в традиционной культуре кыргызского народа // Этносоциальные и этнокультурные процессы в Кыргызстане с древнейших времен до наших дней : материалы I республиканского этнологического семинара, посвященного 70-летию этнографа К. Мамбеталиевой. Бишкек, 2007. С. 113–123.
4. Омурбеков Ч.К. Новое и традиционное в системе питания кыргызов Таласской долины // Вестник Кыргызского государственного педагогического университета. Серия «История». 2002. № 2. С. 54–59 ; Его же. Трапезы в системе питания у кыргызов (теоретический аспект) // Обычаи, традиции и обряды народов Востока. Вып. 1. Бишкек, 1999. С. 119–122.
5. Система питания. Введение и классификация / С.А. Арутюнов [и др.] // Культура жизнеобеспечения и этнос. Опыт этнокультурологического исследования (на материалах армянской сельской культуры). Ереван, 1983. С. 189–270.
6. Жданко Т.А., Васильева Г.П. Влияние индустриализации и урбанизации на переустройство быта народов Средней Азии и Казахстана // Вопросы народонаселения и демографической статистики. М., 1966. С. 172–181.
7. Васильева Г.П. Отражение этносоциальных процессов в материальной культуре современной сельской семьи (на примере народов Средней Азии и Казахстана) // Советская этнография. 1982. № 5. С. 41–51.
8. Всесоюзная перепись населения 1926 года. Казакская АССР. Киргизская АССР: в 41 т. Т. 8. М., 1928. 256 с.
9. Талас облусу – Таласская область : энциклопедия. Бишкек, 1995. 317 с.
10. Всесоюзная перепись населения 1926 года ... ; Итоги Всесоюзной переписи населения 1959 года. Киргизская ССР. М., 1963. 150 с.
11. Полевые материалы. Т-9. 2011 ...
12. Там же.
13. Там же.
14. Там же.

Редактор: Ситникова Ольга Валериевна
Переводчик: Мельников Евгений Вячеславович