

странственным и временном измерении, взаимодействуя с совокупностью факторов и реакций и обеспечивая то или иное развитие системы в целом и ее отдельных элементов в частности. Пока сохранялась традиционная целостная этнокультурная среда (даже после разрушения прежней относительной самобытности культурной системы и ее включения в ряд макросистем: мусульманского мира, Российской империи, европейской цивилизации), сохранялось и ее функциональное поле, обеспечивавшее общую векторность среды, что позволяло говорить о цельной этнокультурной специфике.

Однако с середины XX в. адыгская этнокультурная среда настолько трансформировалась, раскрылась, что можно ставить вопрос о том, существует ли она на сегодняшний день как целое и цельное явление. При этом очевидно наличие этнокультурного сознания и определяемой им интеллектуальной активности у представителей адыгского этноса, что в свете мировых тенденций и социально-политической ситуации на Кавказе делает вопрос о его сегодняшней функциональной среде актуальным.

Р. А. Бекназаров

**ХЛЕБ В ТРАДИЦИОННОМ КАЗАХСКОМ
ОБЩЕСТВЕ (СЕРЕДИНА XIX — НАЧАЛО XX в.):
ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ
ИССЛЕДОВАНИЕ НА МАТЕРИАЛАХ
ЗАПАДНОГО КАЗАХСТАНА**

Можно предположить, что при условии регулярных контактов с оседлыми народами Средней Азии казахам Западного Казахстана хлеб, испеченный из пшеничной и ржаной муки, был

знаком еще давно. Однако при этом с большой долей вероятности можно утверждать, что хлеб и в целом культура его употребления были знакомы только состоятельной верхушке кочевого общества, большая же часть населения степи в повседневной жизни хлеб не употребляла вообще. Этот факт из жизни казахов отмечается во многих архивных и исторических источниках. В частности, в донесении поручика И. Муравина начальнику Оренбургской комиссии И. Неплюеву в марте 1743 г. говорится, что прибывшие в Орск с Абулхаиром казахи «едва з голоду не уморили, и несколько киргизцов, выехав, померло, *ибо гнилую и оржаную муку есть непривычны* (выделено нами. — Р. Б.)» [1, с. 281]. На наш взгляд, им в городе давали традиционную русскую еду (каши, хлеб и т. д.), казахи же, привычные употреблять мясную пищу, таким угощением остались недовольны, а некоторые из них, очевидно, отравились, что и было передано поручиком администрации в несколько приукрашенном виде.

Однако именно употребление хлеба казахами считалось русским самодержавием одним из действенных рычагов постепенного приобщения кочевников к оседлой культуре. Например, уже в рекомендациях 1759 г. Т. Тевкелева и П. И. Рычкова по привлечению в лоно Русской империи насельников степи одним из главных рычагов считалось «приучение к употреблению хлеба», в первую очередь аристократической верхушки [2, с. 576]. При этом они ссылаются на Указ Государственной коллегии иностранных дел от 2 ноября 1749 г., где говорится, что «их, киргизов (т.е. казахов. — Р. Б.), к здешней пище для того ж *приохочивать велено* (выделено нами. — Р. Б.)» [3, с. 578]. Такая политика, естественно, была небезосновательной, так как «перенос дворцовых обычаев <...> в широкие народные массы» существовал всегда, в том числе и в кочевой среде, в частности среди кочевых узбеков [4, с. 165].

В последующем с усилением русского присутствия, введением административных реформ ханы и их приближенные вместо традиционных подарков и жалования в виде предметов вооружения, отрезков материи и т.д. начинают получать пшеничную муку и крупы. Дети Абулхаир-хана, в частности Нуралы-хан, в 1764 г. пишут в Оренбург жалобу, что «по Высочайшему указу

<...> издавна отпускалось ему ежегодно хлебное жалование, иногда 100 четвертей, а иногда и более, мера, впрочем, которая всегда оказывалась <...> недостаточную на всю зиму». При этом далее в письме он приводит причину такого состояния дела, а именно — отсутствие жалования аргументировалось неурожаем за последние три года [5, с. 4]. Здесь же приводится просьба Дусталы-султана к некоему Логинову помочь решить проблему по снабжению его хлебом на зиму, но «просьбе этой было отказано, потому что Дустали получил уже денежное жалованье» [6, с. 4].

Действительно, в архиве внешней политики Российской империи сохранился документ, подтверждающий жалобу Нуралы-хана, — «Указ Государственной коллегии иностранных дел от 2 ноября 1749 г.», по которому велено «киргиз-кайсацкому Нурали-хану, по прозьбе ево, десять четвертей пшеничной муки и десять четвертей круп» отпускать. При этом генерал-губернатору Неплюеву рекомендовалось впредь хлеб к нему, хану, посылать и «тем не только их к здешней пище приобучать, но и дружбу его г-на действительного тайного советника приводить велено» [7, с. 576]. В этом же документе приводятся данные об отпуске хлебного жалования Абылай султану, «старшинам Кулсаре и Куляке батырям», соразмерно «в число определяемой им в подарок суммы» [8, с. 576]. При этом в архивных документах сохранились неоднократные просьбы Абылай султана «о разрешении казахам выменивать муку и крупу в крепости Красноярской» [9, с. 602–603]. Осмелимся предположить, что, очевидно, такая же ситуация сложилась и на укрепленной линии севера исследуемого нами региона — Оренбурга и Орска.

Традиционно в казахской среде региона повсеместно было распространено приготовление мучного изделия из пресного теста в виде шариков, небольших ромбов и квадратов, замешанных на закваске из кислого молока или айрана и жаренных на растопленном масле, называемых *бауырсақ*. Существует мнение, что *бауырсақ*, как и просо, является одним из древнейших кушаний, приготовляемых из теста, который уходит своими корнями в кочевую тюркскую эпоху [10, с. 41; 10, с. 334]. Описывая быт и нравы казахов, А. П. Смирнов в 1897 г. пишет, что «хлеба киргизы совсем не едят, а вместо него употребляют маленькие жирные

мучные лепешки, поджаренные в сале», т.е. баурсаки. Из такого же теста казахи жарили небольшие тонкие лепешки — *шелпек*. При этом эти мучные изделия широко использовались в казахских обрядах и ритуалах — на свадьбе, при похоронах и т.д.

В среде казахов Западного Казахстана в XIX — начале XX в. был распространен также печеный хлеб в виде небольших лепешек — *таба нан*, выпекаемых в специальных чугунных округлых формах *таба* (сковородах), расположенных плотно друг к другу. В качестве топлива использовалась горячая зола от прессованного кизяка — *қи*. Традиционные среднеазиатские лепешки, выпекаемые в *тандыре*, распространения в полукочевой среде казахов не получили. В частности, об этом пишет Л. Костенко в 1871 г.: «Хлеб (нан) (в форме лепешек) распространен мало» [11, с. 40].

Особо хотелось бы подчеркнуть, что казахи исследуемого нами региона муку использовали не только для выпечки хлеба и баурсаков, но и применяли ее в качестве наполнителя каш — *ботқа*. Это отмечает Я. Я. Кауфман: «Хлеб, правда, не печеный (киргизы еще не выучились печь хлеба!), в виде похлебки или лепешек становится предметом первой необходимости» [12, с. 219].

Как известно, в казахской кочевой среде предпочтение отдавалось мясным блюдам. В качестве примера хотелось бы привести данные из журнала А. И. Тевкелева от 1 апреля 1731 г., который описывает празднование в степи религиозного праздника Курбан-байрам. На «джигин (*жиын*. — Р. Б.) (на банкет или пирושку), где были Абулхаир-хан и доброжелательная старшина. И по собрании всех к кушанью садятся на земли, склав ноги на коврах или на войлоках вкруговенку, тогда перед каждого ставится по чашке мелко скрошенным мясом и подлитою немного щербою. <...> А другого никакого кушанья не бывает, и напиток, кроме кобыльева молока, також верблюжьева и овечьева, не бывает же» [13, с. 107].

Однако впоследствии переход большей части казахов к полукочевничеству и полуоседлости, сокращение поголовья скота и, как следствие, уменьшение употребления мяса, привели к увеличению доли мучных изделий в рационе местных казахов, причем не только в качестве печеных изделий, круп, но и в традиционном

мясном блюде *ет* в качестве раскатанного теста в виде небольших прямоугольников или квадратов (*нан, жайма нан, салма*), которые варились в мясном бульоне и подавались к дастархану вместе со сваренными кусками мяса и приправой из дикого лука и чеснока. Распространение термина *салма* в Западном Казахстане отмечено в работе Ж. Доскараева, посвященном исследованию диалектов этого региона. В частности, он, анализируя слова, связанные с пищей, отмечает, что так называли тонко раскатанное тесто, сваренное в бульоне. Готовые *салма* выщевивали дуршлагом, перед подачей добавляли приправу из лука (*салма — жуқа нан. Салманы бөлектеп пісіргеннен кейін сүзін алып, ортасына сары май, пияз салып жейді*) и мясо [14, с. 186]. Так как казахи традиционно мясо ели руками, то среди русского и татарского населения степи это блюдо получает свое название — *бишбармак* (*бесбармақ*). В частности, уже в 1740 г. в журнальной записи переговоров генерал-лейтенанта князя В. Урусова с представителями Малого и Среднего жузов во время их приезда в Оренбург для принятия присяги на подданство России отмечается в церемонии угощения гостей «бишбармак, вино и пиво» [15, с. 138]. Об этом также сообщает исследователь Л. Костенко, который указывает, что праздничное угощение казахов «составляет биш-бармак (пять пальцев), т.е. мелкие кусочки мяса, зажаренные в сале» [16, с. 40].

Представляется, что использование термина *бишбармак* (*бесбармақ*) — следствие влияния татарской национальной кухни, в которой в тот период уже существовало мясное блюдо с таким названием: «*бишбармақ — сәмез итне қамыр басатың*» [17, с. 112б]. Как отмечают исследователи татарской национальной кухни, «бишбармак <...> кушанье, которое едят при помощи пяти пальцев. Бишбармак — также очень древнее кушанье кочевых тюрков, но его они изготавливали обычно из баранины или жеребятины в небольшом количестве бульона. У татар оно шире распространено в Приуралье, как и у соседних башкир», т.е. на границе кочевания казахских племен [18, с. 16]. С включением раскатанного теста в *ет* в быту оседлых городских казахов прочно утверждается татарское понимание этого мясного блюда, которое находит широкое распространение в среде русского, татарского населения степи, включается в русскую научную литературу.

Однако хотелось бы подчеркнуть, что казахи до сих пор это блюдо называют по-прежнему — *ет* (*етке келініз* — приглашаем вас к мясу, так как слово «тесто» в народе еще долго не употреблялось).

Таким образом, можно предположить, что период середины XIX — начала XX в. для казахов Западного Казахстана стал периодом формирования культуры употребления хлеба, мучных продуктов, наряду с другими традиционными мясными и молочными продуктами казахской национальной кухни.

Библиография

1. Донесение поручика И. Муравина начальнику Оренбургской комиссии И. Неплюеву о причинах недовольства хана Абулхаира Оренбургской администрацией. 1743 г., 30 марта // Казахско-русские отношения в XVI–XVIII вв. (Сб. док-тов). Алма-Ата, 1961.

2. Представление генерал-майора Т. Тевкелева и коллежского советника П. Рычкова Коллегии иностранных дел о положении в Малом Среднем жузах. 1759 г. января 22 // КРО. 1961.

3. Там же.

4. *Потапов Л. П.* Древний обычай, отражающий первобытно-общинный быт кочевников // Тюркологический сборник. М.; Л., 1951.

5. *Вельяминов-Зернов В. В.* Исторические известия о киргиз-кайсаках и сношениях России с Средней Азией со времен кончины Абул-Хайр хана (1748–1765). Уфа, 1855. Т. 2.

6. Там же.

7. Представление генерал-майора Т. Тевкелева...

8. Там же.

9. Письмо султана Аблая командиру Уйской военной линии полковнику П. Родену с просьбой о разрешении казахам выменивать муку и крупу в крепости Красноярской. 1759 г. октября 22 // КРО. 1961.

10. *Хайрутдинова Т. Х.* Название пищи в татарском языке. Казань, 1993; *Воробьев Н. И.* Казанские татары. Казань, 1953.

11. Средняя Азия и водворение в ней русской гражданственности / сост. Л. Костенко. СПб., 1871.

12. *Кауфман Я. Я.* По новым местам (Очерки и путевые заметки). 1901–1903. СПб., 1905.

13. Журналы и служебные записки дипломата А. И. Тевкелева по истории и этнографии Казахстана (1731–1759) / составл., транскрипция скорописи XVIII в., историографический очерк и коммент. И. В. Ерофе-

евой // История Казахстана в русских источниках XVI–XX вв. Алматы, 2005. Т. III.

14. *Досқараев. Ж., Досмамбетов Қ.* Қазалы ауданында тұратын жергілікті халықтың тіліндегі кейбір диалектілік ерекшеліктер // Изв. АН КазССР. Серия филол. и искусствов. Алма-Ата, 1962. Вып. 1 (20).

15. Журнальная запись переговоров генерал-лейтенанта князя В. Урусова с представителями Малого и Среднего жузов во время их приезда в г. Оренбург для принятия присяги на подданство России. 1740 г. августа 19 — сентября 1 // КРО. 1961.

16. Средняя Азия и водворение в ней русской гражданственности / сост. Л. Костенко. СПб., 1871.

17. *Баязитова Ф. С.* Аш-су һәм халық традицияләре лексикасы. Казан, 2007.

18. Татары Среднего Поволжья и Приуралья / отв. ред. Н. И. Воробьев, Г. М. Хисамудинов. М., 1961.

С. В. Дмитриев

**ПРАКТИКА РАЗГРАБЛЕНИЯ ИМУЩЕСТВА
МОНАРХА И ЕЕ ОБЩЕСТВЕННО-ПОЛИТИЧЕСКОЕ
ЗНАЧЕНИЕ В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ
НАРОДОВ ЦЕНТРАЛЬНОЙ АЗИИ
(Предварительные заметки)**

Тема разграбления имущества монарха в традиционной культуре как особого явления общественной жизни, кажется, еще не подвергалась специальному рассмотрению в научной литературе. Однако описание этого явления в разных источниках, посвященных истории как тюркских, так и иранских народов, встречается довольно часто и обычно не вызывает в большинстве из них осуждения и порицания.