

И. Р. Атнагулов

**СИСТЕМА ТРАДИЦИОННОГО ПИТАНИЯ НАГАЙБАКОВ:
СТРУКТУРНЫЙ АНАЛИЗ**

doi:10.30759/1728-9718-2024-2(83)-62-70

УДК39(=943.21):94(470.5)“17/18” ББК 63.5(235.55)

Этнические процессы, происходившие в Южном Приуралье с середины XVIII в., сопровождались славяно-тюркскими контактами и возникновением новых идентичностей. Одной из них были нагайбаки — переведенные в казаки крещеные татары. Их этнокультурный облик формировался при контактах с некрещеными группами — чувашами, закамскими удмуртами и восточными марийцами. С середины XIX в. усилились русские влияния, появились отношения с казахами. В результате к началу XX в. нагайбаки выработали собственный оригинальный комплекс хозяйства и культуры, позволивший рассматривать их как новый этнический феномен. Несмотря на многочисленные инновации, в нагайбакской культуре сохранились архаичные черты, очевидно, отражающие глубокие исторические связи с татарами и тюркским миром в целом. В этом отношении удобным материалом для изучения представляется система питания. В статье предложен ее структурно-хронологический и структурно-функциональный анализ. Выделены три хронологически последовательных слоя в генезисе — субстратный, основной и адстратно-суперстратный. Каждый из них отражает этапы этнической истории нагайбаков и их предков — татар и других тюрков. Значительная часть лексики, относящаяся к земледелию, скотоводству и сырьевой базе системы питания обнаруживает сходства среди подобных явлений у большинства тюркских народов и определяет ее субстрат. Основной отражает казанско-татарский период. Позднейшие суперстратные явления — русские, казахские и другие влияния.

Ключевые слова: *этническая история, система питания, Урал, Поволжье, тюрки, нагайбаки*

Неотъемлемой частью этнической культуры является система питания, связанная с ее не только материализованной, но и духовной составляющей, границы между которыми во многом условны. Пища, как необходимый компонент повседневных жизненно важных потребностей человека, является наиболее консервативной частью материальной культуры. Если традиционное жилище, одежда, хозяйственный инвентарь и другое за последние 100–150 лет наблюдения у большинства народов мира претерпели изменения, порой, революционного характера, то система питания в своей структурной основе и по составу сырьевой базы обычно сохраняет архаичные элементы. В наибольшей степени это характерно для празднично-ритуальных практик. Даже несмотря на инновации, основная их часть, особенно это касается ритуальной кухни, по составу и способам обработки сырья, номенклатуре снедей и блюд сохраняет глубоко архаичные черты. Пищевые традиции жестко привязаны к экологии человека, климатическим условиям его местообитания, историче-

ски сложившемуся хозяйственно-культурному типу (далее — ХКТ), духовной культуре. Все это оказывает определяющее воздействие на формирование системы питания, которая способствует комфортному существованию народа в привычной экологической нише. Изучение системы питания дает возможность получения данных по этнической истории, межэтническим контактам и взаимодействиям. Поэтому данный материал является ценным источником, а результаты исследований помогают в решении проблем реконструкции этнических процессов, в том числе далекого прошлого.

Целью статьи является выявление основных формообразующих составляющих системы питания нагайбаков. В число задач входят: 1) изучение системы питания в структурно-хронологическом и структурно-функциональном измерениях; 2) определение ее места в системах большего порядка: локальной (народы Южного Приуралья), региональной (народы Поволжья и Приуралья) и континентальной (тюрки Евразии). Источниковой базой являются полевые материалы автора, собранные и опубликованные с 1998 г. по настоящее время, полевые данные 1970–1980-х гг., полученные другими исследователями, и литературные источники второй половины XIX — начала XX в.

Несмотря на сравнительно позднее появление нагайбакской идентичности, корни этой культуры восходят к средневековому и более отдаленным периодам истории тюркских народов Евразии. Конструкция системы жизнеобеспечения нагайбаков складывалась при взаимодействии тюрок и финноугров Поволжья, со второй половины XVI в. — при участии русских, с 1840-х гг. — оренбургских казаков и казахов нескольких родов Среднего и Младшего жузов, а в XX в. — в условиях усложнившегося за счет переселенцев этнического состава населения с учетом реалий социалистического хозяйства и быта. Являясь продуктом сложных межэтнических контактов, культура нагайбаков сформировалась в оригинальную систему, где все компоненты составляют единый комплекс, параметрические характеристики которого очерчивают контуры данной идентичности, зафиксированной в переписях 1926, 2002, 2010 и 2020 гг. Исследования по истории системы жизнеобеспечения нагайбаков привели к выводу о ее двухкомпонентной структуре.¹ Вместе с этим отмечено и двухкомпонентное этническое самосознание большинства нагайбаков, индикатором которого является этнонимическая номенклатура, имеющая двухуровневую структуру.² Нагайбаки, являясь до 1843 г. частью поволжско-татарской этнокультурной среды, имея в то время тесные контакты с чувашами, закамскими удмуртами и восточными марийцами, а затем будучи переселенными в Верхнеуральский и Троицкий уезды, сохранили в своей культуре комплекс архаичных черт, который к началу XX в. средневожскими татарами был уже частично утрачен. Именно эта особенность нагайбаков привлекает внимание исследователей, изучающих этническую историю Поволжья и Урала.

Культура нагайбаков, таким образом, относится к части этнокультурного ареала народов Среднего Поволжья и Южного Приуралья, ХКТ которых представляют сочетание оседло-земледельческих и кочевническо-скотоводческих культур. Оба типа, за небольшим исключением, в том или ином сочетании и с разным соотношением относительной доли компонентов присутствуют у всех народов. Причиной этого является

длительное совместное проживание в общих природных и социальных условиях, способствовавших выработке типологически общих черт. Поволжско-приуральская историко-этнографическая область (далее — ИЭО) в меридиональном измерении охватывает на севере — южную окраину хвойных лесов, в центре — широкую полосу смешанных и широколиственных массивов и на юге — лесостепной пояс, переходящий в степь. В широтном направлении меняется климатическая картина. К западу от Урала климат несколько мягче, чем с восточной стороны. Здесь сильнее влияние атлантических циклонов, имеются крупные водные источники — Волга, Кама, Вятка и др. Восточные и юго-восточные склоны Урала, переходящие в Зауральское плато, отличаются сравнительно меньшим увлажнением со слаборазвитыми водными источниками. Поэтому удельный вес земледелия нарастает на запад, а скотоводства наоборот — на восток. Чуваша, мордва, марийцы и удмурты являются земледельческими народами. Татары бассейна Волго-Камья — народ с развитым земледелием, но по сравнению с вышеперечисленными с заметно большей долей животноводства. Наибольший по объему скотоводческий сектор у татар наблюдается в лесостепной и степной зоне Южного Приуралья. Хозяйство башкир, занимающих восточную часть региона, исторически сложилось как полукочевое скотоводство. Соотношение скотоводства и земледелия у них меняется в широтном направлении с той же закономерностью. Раньше всего земледелие распространилось среди западных башкир. И, наконец, самой южной группой являются казахи — кочевники-скотоводы степной зоны Южного Приуралья. В таких условиях формировались системы питания народов региона, имеющие не только различия, но и общие черты.

При описании системы питания нагайбаков использован историко-типологический метод, предложенный С. А. Арутюновым.³ Он заключается в последовательной классификационной дихотомизации каждого из нисходящих таксонов системы, включающих конкретный вид пищевого сырья с учетом источника его получения. Терминология системы питания дана с переводом на татарский (в отдельных случаях дана транскрипция с учетом фонетических особенностей нагайбакского говора)⁴

¹ См.: Атнагулов И. Р. Нагайбаки: опыт комплексного историко-этнографического исследования хозяйства и материальной культуры второй половины XIX — начала XX века. Магнитогорск, 2007. С. 169.

² См.: Атнагулов И. Р. Этническая история нагайбаков в XVIII — начале XXI века: становление и трансформация идентичностей. Челябинск, 2018. С. 248–252.

³ См.: Арутюнов С. А. Культура жизнеобеспечения и этнос. Ереван, 1983. С. 196, 197.

⁴ См.: Баязитова Ф. С. Говоры татар-кряшен в сравнительном освещении. М., 1986. С. 38, 39.

и другие тюркские языки. В системе питания нагайбаков следует выделить три возникших хронологически последовательно пласта — субстратный, основной и адстратно-суперстратный. Субстратный включает древнейшие, сохранившиеся эпизодически элементы, выработанные до производящего хозяйства и связанные с добычей пищи через охоту, рыболовство и собирательство. К основному относится та часть, которая базируется на производстве пищевого сырья, полученного в результате главных видов хозяйственной деятельности — пашенного земледелия и пастбищно-стойлового животноводства. Адстратный не является целостностью, а представляет фрагментарные вкрапления извне, возникавшие, вероятно, во все времена. Поскольку наиболее заметны новейшие влияния, то он рассматривается рядом с явлениями суперстратного порядка. Суперстрат — это наиболее поздние экзогенные влияния, связанные с межэтническими контактами, развитием технологий и т. п. Границы между перечисленными пластами не являются строго очерчиваемыми. Система питания нагайбаков изначально формировалась в условиях Среднего Поволжья и Юго-Восточного Прикамья, а в 1843 г. они были переселены в Юго-Восточное Приуралье с аридным, как отмечено, климатом и непосредственным соседством с казаками. Адаптация в новых природных и социальных условиях отразилась на эволюции системы питания. При ее описании в качестве первого и основного принято разделение пищи по источнику получения углеводов и белков, поэтому водоразделом будет являться граница между пищевым сырьем растительного и животного происхождения.

Пища растительного происхождения

По системе питания народы Поволжья и Приуралья входят в более широкую ареальную группу народов Евразии, хозяйство которых основано на пашенном земледелии в сочетании с пастбищным животноводством. Хозяйственно-экономическая модель нагайбаков сложилась в лесостепных условиях на юго-востоке поволжско-уральской ИЭО, а система питания базируется на ХКТ пашенного земледелия, поэтому пища растительного происхождения по удельному весу является преобладающей. Потребность в углеводной составляющей нагайбаки всегда удовлетворяли собственной продукцией пашенного земле-

делия, а с конца XIX — начала XX в. — огородничества и садоводства.

По объему растительного сырья у них лидируют зерновые (*ашлык*, *орлык*), среди которых на первом месте пшеница (*бодай*). В степных условиях она получила наибольшее распространение, в отличие от татар лесной полосы, у которых на первом месте рожь (*арыш*). На рубеже XIX–XX вв. после пшеницы в порядке убывания следовали: овес (*солы*), ячмень (*арпа*), полба (*борай*), рожь и гречиха (*карабодай*). Зерно используется в целом, дробленном виде или смолотым на муку (*он*). Употребление жареного зерна, как и среди других групп татар, в XIX в. замечено не было. Однако во второй половине XIX — начале XX в. отмечалось употребление в пищу толокна (*талкан*) кряшенами Поволжья.⁵ Из ближайших тюрк зерно жарили башкиры.⁶ Из цельной или дробленной крупы нагайбаки варили похлебки (*аиш*) и каши (*ботка*). В настоящее время использование пшеницы — в виде крупы встречается реже, чем раньше, обычно в празднично-ритуальной кухне. Например, осенью принято делать так называемые покровские пирожки (*покрау пиругы*), начинкой которых является густая пшеничная каша.

Пшеничная мука у нагайбаков считается предпочтительной. Она используется в виде теста (*камыр*) для приготовления основного хлеба (*ипи*, *ипый*) и хлебных изделий, печеных или обжаренных в жиру, а также в виде лапши (*токмач*) или клецок для заправки бульонов. В архаичной поволжско-татарской кухне известно использование муки в качестве заправки (*боламык*, *талкан*).⁷ Один вариант представлял собой болтушку из муки, заваренную в кипящей воде и приправленную перед едой маслом. Другой — это мука, слегка разбавленная водой и поджаренная на сале или масле. У нагайбаков похожий прием, но без поджаривания был зафиксирован под названием, очевидно, импортированным из русского — *затируха*.⁸ Башкиры готовили из муки жидкие и густые блюда на молоке, воде или бульоне.⁹ Мучная похлебка — *саламата*, приправленная

⁵ См.: Мухаметшин Ю. Г. Татары-кряшены. Историко-этнографическое исследование материальной культуры. Середина XIX — начало XX в. М., 1977. С. 143.

⁶ См.: Шитова С. Н. Сибирские таежные черты в материальной культуре и хозяйстве башкир // Этнография Башкирии. Уфа, 1976. С. 81.

⁷ См.: Мухаметшин Ю. Г. Указ. соч.

⁸ См.: ПМА. Нагайбакский р-н, с. Париж. 1998 г. Информатор — Иванова Матрёна Евдокимовна, 1936 г. р.

⁹ См.: Шитова С. Н. Указ. соч.

кусочками сала, бытовала среди русских казаков Оренбургского войска. В современной нагайбакской кухне пшеница используется почти исключительно в виде муки для приготовления хлебобулочных и иных изделий из теста.

Снеди и блюда из пшеничной муки и различных круп присутствуют неизменно на повседневном и празднично-ритуальном столе. Основной хлеб, как у русских и татар, выпекается из кислого теста. Из пресного делают ритуальные лепешки (*кузикмэк*). У других групп татар аналогичные изделия с таким же названием являются пищей повседневной. Это название связано с другим широко известным обозначением хлеба в татарском (*икмэк*) и других тюркских языках: башкирском (*икмэк*), азербайджанском (*yetək*), туркменском (*yetmek*), крымскотатарском и гагаузском (*экмек*, *ekmek*), хакасском (*ипек*), древнетюркском (*etmāk*).

У нагайбаков, как и у других народов, хлеб, кроме пищевого, имел сакральное значение. Сохранились описания обряда проводов казака на службу с ритуалом разделения пшеничного каравая на две части, одна из которых тут же съедается отъезжающим, а другая в высушенном виде хранится дома до его возвращения.¹⁰ В день бракосочетания жених преподносит невесте пшеничный хлеб и жареные шарики из теста (*шишара*). Из сдобного теста делают шаньги (*шэнге*) и пироги с начинками. Из пресного — вид хвороста (*баурсак*), оладьи (*коймак*), блины (*белене*) и пряники (*кумец*). Пресные лепешки, свернув пополам, начиняют картофелем (*кыстыбый*). В меню всех календарных и прочих событий первое место в порядке подачи на стол занимала пшеничная каша (*бодай боткасы*). В XIX в. фиксировались анимистические ритуалы с приготовлением пшеничной каши, которую в мисках ставили в подполе и конюшне для угощения домашних духов. Для водяных и других духов природы угощение опускали в реку.¹¹ Летом в поле проводили коллективные моления о дожде и урожае с приготовлением пшеничной каши в котлах. Поздней осенью или в начале зимы проводится поминальный обряд, включающий тризну (*аш биру*). Начинается она с каши, которую должны отведать все, и только потом приступают к остальному угощению. В нынешнее время кроме пшеничной используются рисовая и гречневая крупы. В повсе-

дневном питании широко употребляются картофель, макаронные изделия фабричного производства и др.

Говоря о предпочтении пшеницы в прошлом, следует помнить о давних земледельческих традициях у предков татар. Пшеницу, ячмень и полбу культивировали еще в булгарскую эпоху.¹² Большинство казанских татар в XIX в. ячмень в виде крупы в пищу не использовало,¹³ изредка добавляя в рацион ячменную муку. Нагайбаки в то время ячмень и полбу употребляли, но ограниченно. Однако есть основания считать более широким применение данных культур в отдаленном прошлом. Известно, что земледелие было известно тюркам Южной Сибири еще с древности. Одной из основных культур здесь вплоть до XIX в. был ячмень. Похлебку из целых зерен варили алтайцы, тувинцы, хакасы. Отмечается сходство названий и способов приготовления каш и похлёбок из ячменя у татар и других тюрков. Ячмень еще в XIX в. имел значение в питании восточных башкир.¹⁴ Напиток на его основе известен алтайцам и хакасам (*позо*, *бозо*), томским татарам (*пуза*),¹⁵ татарам волго-уральским, крымским и башкирам (*буза*), гагаузам (*boza*) и другим тюркам. Шорцы, тубалары и кумандинцы использовали его в ритуальных действиях, связанных с жертвоприношением.¹⁶

Хозяйство нагайбаков находится в зоне рискованного земледелия. О развитии у них садоводства и огородничества до начала XX в. имеются противоречивые сведения. По-видимому, эта отрасль в разных хозяйствах внедрялась с разной интенсивностью. По свидетельству очевидцев, были известны огородные культуры: картофель (*бэрэңге*), лук (*суган*), свекла (*чөгендер*), капуста (*кэбестэ*), морковь (*кишер*), редис (*төче торма*), огурцы (*кьяр*), репа (*шалкан*), тыква (*кабак*)¹⁷ и др. В XX в. с появлением морозоустойчивых сортов и под влиянием переселенцев из западных областей распространились другие, в том числе садовые — яблоки (*алма*), вишня (*чия [ция]*) и огородные культу-

¹⁰ См.: Бектеева Е. А. Нагайбаки // Живая старина. 1902. Вып. 2. С. 173.

¹¹ См.: Там же. С. 176, 177.

¹² См.: Халиков А. Х. Происхождение татар Поволжья и Приуралья. Казань, 1978. С. 67.

¹³ См.: Воробьев Н. И. Казанские татары (этнографическое исследование материальной культуры дооктябрьского периода). Казань, 1953. С. 316.

¹⁴ См.: Шитова С. Н. Указ. соч. С. 86, 87.

¹⁵ См.: Томилов Н. А. Этнография тюркоязычного населения Томского Приобья. Томск, 1980. С. 185.

¹⁶ См.: Шитова С. Н. Указ. соч.

¹⁷ См.: Байтеряков Н. В. Было время. Рукопись (копии находятся в библиографическом отделе районной библиотеки п. Фершампенуаз, папка № 7, и у автора настоящей работы).

ры — томаты (*томат*). Плоды употребляются как в свежем, так и в переработанном (отваривание, тушение, жарка, сушка, соленье, маринование) виде. Нагайбаки в прошлом, видимо, не выращивали бобовых. Об употреблении казанскими татарами в пищу гороха (*борчак*) и чечевицы (*ясмык*) известно,¹⁸ но в традиционной кухне они занимали гораздо меньшее место, чем зерновые. Нет бобовых и в празднично-ритуальной кухне татар и нагайбаков, хотя горох был известен еще булгарам.¹⁹ В настоящее время бобовые являются незначительным дополнением к повседневному рациону.

Потребность в ягодах до развития садоводства удовлетворяли сбором дикорастущих сортов. В бассейне р. Гумбейки, где расположены поселки нагайбаков, типичным ландшафтом является сочетание степных участков с лесными. Последние представлены березово-осиновыми рощами и смешанными хвойно-широколиственными массивами. Лесные ягоды: вишню (*чия*), черемуху (*шомырт*), клубнику (*жир жыләге*), землянику (*жир жыләге, каен жыләге*) и шиповник (*щепкән, гөлжимеш*) — засушивают или варят из них компот (*жилек суы*). Перетертые сушеные ягоды вишни или черемухи смешивают со сливочным маслом, получая десерт (*чияли мае, шомыртлы мае*). Сбор ягод запрещается до дня полного вызревания (*ачык авыз [ащык авыз]*). В первые дни сбора пекут пирожки с клубникой или земляникой, которые так и называются — [*ащык авыз*]. Практика сбора и употребления в пищу грибов (*гәмбә*), судя по названию, очевидно, заимствованному из русского, по всей видимости, появилась относительно недавно. Грузди (*гөрөждә [гөрөздә]*) и опята (*баллы гәмбә*), заготавливают впрок, высушивая, засаливая или маринуя; после проведения термической обработки используют как компонент для приготовления некоторых блюд. В XIX в. о грибах среди поволжских татар существовали негативные предубеждения.²⁰ Употребление их в пищу фиксировалось только среди крещеных татар.²¹

Пицца животного происхождения

Под влиянием русской и казахской культур животноводство у нагайбаков претерпело изменения. Сложившись в рамках ХКТ осед-

лых пашенных земледельцев практикующих также развитое животноводство, нагайбаки выработали оригинальный, адаптированный к условиям аридного климата комплекс, переориентированный на другой состав стада, способы его содержания и выпаса.²² Прежде всего следует отметить, что под воздействием климатических условий и хозяйственных практик казахов доля животноводческого сектора в экономике нагайбаков заметно увеличилась. Но в отличие от казахов, они практиковали пастбищно-стойловое скотоводство, а в отличие от русских, состав стада у нагайбаков отличался большей долей лошадей и мелкого рогатого скота. У зажиточной части населения скотоводческий сектор доминировал. Большое стадо требовало особых условий, поэтому нагайбаки практиковали сдачу его для летнего выпаса казахам (за вознаграждение, обычно приплодом).²³ Помимо этого нагайбаки при выпасе на собственных полях в качестве пастухов иногда нанимали обедневших башкир.²⁴ Животноводство нагайбаков, таким образом, занимало промежуточное положение между пастбищно-стойловым и кочевым типами.

ХКТ нагайбаков относится к подтипу, в котором животноводство имеет мясо-молочную направленность с развитой молочной специализацией, широким спектром изготавливаемой из молока продукции при глубокой ферментационной обработке. Поэтому при этнографическом описании такой системы пища из молочного сырья выделяется в отдельную группу. Обычно употребляется коровье молоко (*сөт*). По этнографическим данным, в прошлом молоко и продукция на его основе являлись одной из главных составляющих повседневного рациона и празднично-ритуального стола.²⁵ Молочные продукты по количеству потребляемой массы порой не уступали растительной и мясной пище. Молоко в нагайбакской кухне присутствует в виде готового к употреблению сырья, снедей с длительным сроком хранения, самостоятельных блюд и приправ для основных. В летний период молочная продукция являлась едва ли не единственным источником животного белка, особенно в малообеспеченных семьях.

¹⁸ См.: Воробьев Н. И. Указ. соч.

¹⁹ См.: Халиков Н. А. Земледелие татар Среднего Поволжья и Приуралья XIX — начала XX вв. М., 1981. С. 15.

²⁰ См.: Губайдуллин К. Пицца казанских татар // Вестник научного общества татароведения. 1927. № 6. С. 28.

²¹ См.: Мухаметшин Ю. Г. Указ. соч. С. 136.

²² См.: Атнагулов И. Р. Нагайбаки... С. 76–78.

²³ См.: Там же. С. 80.

²⁴ См.: Бектеева Е. А. Указ. соч. С. 180.

²⁵ См.: Стариков Ф. М. Историко-статистический очерк Оренбургского казачьего войска. Оренбург, 1891. С. 206.

В цельном виде молоко используется в детском рационе или как добавка при приготовлении крупяных изделий, теста, забеливания чая и бульонов. Большая часть цельного молока используется в качестве сырья для изготовления масложировой и молочнокислой продукции. К масложировым относятся все разновидности коровьего масла (*май*), сливок (*сөт өсте*) и сметаны (*каймак*). До появления сепараторов сметану делали из отстоянной жировой части топленого молока. Во время кипячения молока снимали пенки,²⁶ по консистенции приближавшиеся к сливочному маслу. Сливки, сметану и пенки подавали с чаем или использовали как приправу для горячих блюд. С начала XX в. сметану и сливки стали получать способом сепарирования. Из цельного молока, пропустив через сепаратор, делали сливки, а выдержав их в погребе до густой консистенции, получали сметану. Аналогичный или близкий к нему по технологии приготовления продукт с таким же названием известен другим тюркам — башкирам (*каймак*), чувашам (*хайма*), казахам (*қаймақ*), крымским татарам, киргизам, алтайцам и кумандинцам (*каймак*), узбекам (*қаутоқ*), туркменам (*гаўмак*), азербайджанцам (*қаутақ*), гагаузам и туркам (*каутак*), карачаевцам и балкарцам (*къаймакъ*). Масло до внедрения сепараторов готовили двух видов — сметанное (*ак май*) и топленое (*сары май*). Первое сбивали в маслобойке, полученную густую массу дополнительно выжимали, освобождая от остатков пахты (*эйрэн, май айрәне*) и формовали небольшими шариками. Побочный продукт маслоделия — пахту использовали как напиток или для замешивания теста. На длительное хранение масло перетапливали с солью. Его добавляли в начинки пирожков, использовали для жарки или в растопленном виде подавали к блинам и оладьям. Перетопленное таким образом коровье масло использовалось у всех народов волго-уральского региона. Таким же способом консервировали масло тувинцы, хакасы, узбеки, ногайцы и другие тюрки.²⁷ Появление сепараторов позволило получать сливочное масло, которое на рубеже XIX–XX вв. называли «чухонским». Его перемешивали с перетертыми фруктами, ягодами (см. выше), творогом, медом и замораживали.²⁸ Характерно использование коровьего масла в различных обрядах. Нагайбаки Троицкого уез-

да на новоселье варили кашу (*нигез боткасы*) и небольшую порцию, обязательно с кусочком масла, относили домовому (*өй иясе*). В конце XIX в. у верхнеуральских нагайбаков на крестинном обеде гостям предлагали коровье масло.²⁹ У бакалинских кряшен при встрече новобрачных мать жениха выносила к воротам крут сливочного масла с караваем хлеба и солью, что встречалось и у других групп крещеных татар.³⁰ В свадебном обряде верхнеуральских нагайбаков мать невесты смазывает голову жениха сливочным маслом, приговаривая при этом добрые пожелания.

Наибольшую долю в молочном компоненте питания составляет продукция, полученная методами ферментации. Этот древнейший прием консервации известен многим народам Евразии. У нагайбаков данный вид продукции присутствует в виде полуфабрикатов, снеди с длительным сроком хранения и готовых блюд, предназначенных для немедленного употребления. По номенклатуре и названиям они обнаруживают сходство с подобными в культуре множества других тюркских народов. Наиболее простым, распространенным и быстрым в приготовлении является напиток катык (*катык*). Подобный или близкий к нему известен другим тюркам — башкирам (*катык*), казахам (*қатық*), узбекам (*qatiq*), крымским татарам (*сюзме къатыкъ, егъурт*), туркменам (*gatyk, ýogurt*), азербайджанцам (*qatiq, süzmə*), туркам (*yoğurt*). Из турецкой кухни он вместе с названием проник на Балканы, откуда и получил дальнейшее распространение. Его изготавливали из кислого молока путем кипячения, немного остудив, добавляли закваску (старый катык, сметану, ржаной хлеб). Молодой катык со сладковатым вкусом использовали в качестве напитка, а выдержанный, кисловато-острый — как приправу к жидким, особенно жирным блюдам. Катык, разбавленный водой — айран (*эйрэн*), пили летом для утоления жажды дома или при полевых работах. Он же известен башкирам, казахам, киргизам и азербайджанцам (*айран*), узбекам (*ayron*), карачаевцам и балкарцам (*джуурть айран, гыты айран, чайкъа-гъан айран*). Из молодого катыка получают творог (*сөзмә*), который является самостоятельным блюдом и подается к чаю. Другой вид творога (*эремчек*) делали из цельного молока. Доведя до кипения его заквашивали старым

²⁶ См.: Там же.

²⁷ См.: Мухаметшин Ю. Г. Указ. соч.

²⁸ См.: Бектеева Е. А. Указ. соч. С. 169.

²⁹ См.: Витевский В. Н. Нагайбаки, их песни, сказки и загадки // Оренбургский листок. 1878. № 14. С. 19.

³⁰ См.: Мухаметшин Ю. Г. Указ. соч. С. 140.

катыком и снова кипятили до выпаривания части влаги, затем процеживали. *Эремчек* — это одновременно готовое блюдо, которое употребляется вперемешку со сметаной, и полуфабрикат для приготовления начинок в мучных изделиях. В других случаях *эремчек* варили долго, до придания ему красноватого цвета, и получали другую разновидность — красный творог (*кызыл эремчек*). Его употребляют как самостоятельное блюдо, используют в качестве полуфабриката для начинок мучных изделий или как снедь, которую в высушенном виде хранят про запас. Аналогичные или подобные изделия знакомы башкирам (*эремсек*), казахам (*ірімшік*), туркам (*ekşimik*), гагаузам (*işimik*) и др. Из *эремчека*, подвергая его дальнейшей термической обработке до максимального выпаривания влаги, готовили субстанцию для другой снеди (*корт*). В подсушенный творог добавляли сырые яйца и соль, перемешивали, формовали в небольшие шарики и просушивали окончательно в печи или на солнце. Подобное изделие известно у некоторых групп волго-уральских татар: молькеевских кряшен (*тура, чыгыт*), западно- и восточно-закамских кряшен, темниковских мишарей и чепецких татар (*чыгыт*), мишарей Нижнего Предволжья (*корт*), некоторых групп татар Западного и Восточного Приуралья (*корт, эжекэй*). Этот же продукт широко известен и у других тюрков: чувашей (*таварак, чакат*), алтайцев (*курут*), киргиз (*кайнаткан курут, туздалган курут*), башкир (*корот, корт*), узбеков (*qurt, qurut*), хакасов (*хурут*), тувинцев (*кыскан пыштак*), азербайджанцев (*gurut*) и др. Это, безусловно, говорит об общетюркском происхождении продукта. Из нетюркских народов он известен у лугово-восточных марийцев (*туара*).³¹ Возможность длительного хранения в обычных условиях делает такую пищу незаменимой в условиях кочевого быта. В конце XIX — начале XX в. отмечалось использование молозива (*уз, уыз*), на котором по случаю отела замешивали тесто на блины (*уыз белене*) и оладьи (*уыз коймагы*). Из него же томлением в печи готовили творожную массу (*уыз эремчеге*), которая употреблялась как самостоятельное блюдо и как полуфабрикат для начинки пирогов. Молозиво как самостоятельное блюдо связано со скотоводческими традициями и известно у многих тюркских и финских народов.³²

Третьим по удельной массе потребляемой пищи является мясо. В эту категорию входит сырье, получаемое от крупного и мелкого рогатого скота и птицы. В прошлом масса употребляемых мясных продуктов изменялась в зависимости от времени года, празднично-ритуального регламента и материального достатка семьи. Начиная с поздней осени и до весны удельная доля мяса в повседневном рационе была наиболее высока. Летом оно уступало место растительной и молочной пище, а потребность в животном белке удовлетворялась продукцией птицеводства — курятиной и яйцом. Во второй половине XX в. появилась возможность длительного хранения мяса, что увеличило его потребление в летнее время. В конце XIX — начале XX в. в качестве мясного сырья использовалась баранина (*сарык ите*), телятина (*бозау ите*), говядина (*сыер ите*) и конина (*ат ите*). В повседневной пище использовали баранину и телятину, в празднично-ритуальной — говядину и конину. В настоящее время к повседневному и праздничному рациону добавилась свинина. Сырьевая база ритуальной кухни осталась без изменения. В прошлом наиболее распространенным способом обработки мяса было отваривание в бульоне. Это характерно для тюркских и других народов, хозяйство которых основано на степном кочевом или высокогорном пастбищно-отгонном скотоводстве. Пережитком кочевых традиций у современных нагайбаков является приготовление мяса во время поминального обряда (*аш биру*), где крупные куски говядины, разделанные исключительно ножом по суставам, отваривают в установленных во дворе больших котлах. Приемы жарки и тушения в современной нагайбакской кухне применяются широко, однако их внедрение произошло, по всей видимости, относительно недавно и во многом под влиянием восточных славян. Другим способом обработки мяса является вяление и сушение. Его используют при изготовлении колбасы из конины или говядины (*казы*) и из мясных субпродуктов вперемешку с крупой (*тутырма*). У нагайбаков, как и у татар, существует обычай массового закола животных (*сугым*) поздней осенью. После разделки туш часть их отваривали в котлах, затем следовал обряд угощения (*сугым ашы, ит ашарга*) для тех, кто принимал участие в забое. Другие части замораживали или отправ-

³¹ См.: Там же. С. 138.

³² См.: Мухаметшин Ю. Г. Пища из животноводческих продуктов в системе питания нагайбаков // Нагайбаки (ком-

плексное исследование группы крещёных татар-казаков). Казань, 1995. С. 134, 135.

ляли на приготовление полуфабрикатов. Мясо употреблялось как отдельно, так и в сочетании с растительной пищей в виде супов, пельменей или использовалось как начинка для пирогов. Традиционным блюдом является курник (*курник*, [*курнюк*]), который, несмотря на русское название, по форме, составу и способу приготовления аналогичен татарскому *бәләш*. Тушки кур (*тавык* [*ташык*]), гусей (*каз*), индеек (*куркэ*) и уток (*урдэж*) принято отваривать целиком. Разделку производят в виде готового блюда на столе. В наше время такой способ обработки неизменно сохраняется в ритуальной кухне. В повседневном рационе и на праздничный стол птицу, кроме того, жарят, тушат и запекают. Переход предков татар на оседлость, безусловно, изменил систему питания, однако целый ряд сохранившихся приемов закола, разделки и способов обработки говорит о связях с кочевым бытом в прошлом.

Нагайбаки, хотя и имеют выраженное этническое самосознание, по происхождению, языку и основным этнокультурным чертам связаны с волго-уральскими татарами и занимают юго-восточную окраину их ареала. В условиях множественных пограничий (лес/степь, оседлость/кочевничество, земледелие/скотоводство, христианство/мусульманство, славяне/тюрки) нагайбаки, как отмечалось, выработали собственный оригинальный хозяйственно-культурный комплекс с двухкомпонентной основой. Генезис системы питания нагайбаков мы рассматриваем как часть длительного исторического процесса формирования культур народов Поволжья и Приуралья, а в широком смысле и всей внутренней Евразии.

В структурно-хронологическом измерении система питания нагайбаков включает три последовательно сформировавшихся исторических пласта — субстратный, основной и адстратно-суперстратный. Субстратными в этом процессе являются культурные феномены, типологически общие для всех тюркских народов. Функционально это касается пищевых предпочтений и технологий приготовления ритуальной пищи: главные блюда из цельной крупы, лепешки из пресного теста, приемы разделки туши исключительно ножом и отваривание мяса крупными частями в котле на костре. В повседневном питании это большая доля кисломолочных продуктов. Основным слоем является тот, который сформировался у татар до середины XIX в. в рамках ХКТ пашенных земледельцев лесной по-

лосы Восточной Европы и отличается большим разнообразием снедей и блюд из муки. В технологическом отношении это выпекание хлеба и хлебных изделий из дрожжевого теста в печи, заправка бульонов тонко нарезанными изделиями из теста, широкий ассортимент сложных по составу мучных изделий с начинками из мяса, круп, овощей, фруктов и ягод, использование мелкорубленного мяса. Адстратными являются заимствования, появившиеся во второй половине XIX — начале XX в. в результате контактов с русскими и казахами. Они проявляются как в сырьевой базе — расширение ассортимента овощей и фруктов, увеличение потребления изделий из конины, появление свинины, так и в способах обработки — это соление, квашение и варение овощей и фруктов, засолка мясопродуктов, заморозка мясных и молочных полуфабрикатов, фруктов и ягод. Суперстратные явления возникли в течение последнего столетия. Они связаны не столько с изменением сырьевой базы, сколько с дальнейшим расширением перечня снедей и готовых блюд, новыми технологиями и техникой их обработки. Стали обычными блюда из русской, украинской, казахской, татарской, среднеазиатской, кавказской и других кухонь. Находясь в состоянии пограничья, система питания нагайбаков инкорпорировала традиции оседлых земледельцев и кочевников-скотоводов. С другой стороны, она оказала влияние на пищевые традиции соседей. Многие из блюд и снедей, ранее принадлежавших к кухне исключительно одного народа, теперь присутствуют повсюду. Несмотря на этнические различия, можно говорить о сложившемся локальном комплексе, включающем компоненты двух систем питания — земледельческой и скотоводческой. При этом в наибольшей степени земледельческие признаки характерны для русской, скотоводческие — для казахской. Нагайбакская занимает промежуточное положение. Завершенную форму этот комплекс получил в период формирования адстратно-суперстратного слоя. Названия, технологии изготовления и состав сырья большинства изделий основного слоя у нагайбаков соответствует таким же у волго-уральских татар, что говорит о принадлежности к единому культурному пространству народов Среднего Поволжья и Прикамья. Наконец, очевидное родство лексики, обозначающей сырьевую базу и изделия субстратного слоя, с подобной у других тюрков свидетельствуют об их глубоких исторических корнях, восходящих к древнетюркскому языку и культуре.

Irek R. Atnagulov

Doctor of Historical Sciences, Institute of History and Archaeology, Ural branch of the RAS (Russia, Ekaterinburg)

E-mail: i.atnagulov@mail.ru

THE NAGAYBAKS' TRADITIONAL NUTRITION SYSTEM: A STRUCTURAL ANALYSIS

The ethnic processes that took place in the Southern Urals since the mid-18th century had been accompanied by Slavic-Turkic contacts and the emergence of new identities. One of these was the Nagaybaks, baptized Tatars who were transferred to the Cossacks. Their ethno-cultural image was formed during contacts with unbaptized groups — the Chuvash people, the Transkama Udmurts and the Eastern Mari. From the mid-19th century, Russian influences increased, and relations with the Kazakhs appeared. As a result, by the beginning of the 20th century, the Nagaybaks had developed their own original complex of economy and culture, which allowed them to be considered as a new ethnic phenomenon. Despite numerous innovations, the Nagaybaks culture retains archaic features, obviously reflecting deep historical ties with the Tatars and the Turkic world as a whole. In this regard, nutrition system seems to be a convenient material for studying. The article offers its structural-chronological and structural-functional analysis. Three chronologically consecutive layers in the genesis are distinguished — substrate, main and adstrate-superstrate. Each of them reflects the stages of the Nagaybaks' ethnic history and their ancestors, the Tatars and other Turks. A significant part of the vocabulary related to agriculture, cattle breeding and the raw material base of the nutrition system reveals similarities with such phenomena among most Turkic peoples and defines its substrate. The main one reflects the Kazan-Tatar period. The later superstrate phenomena are Russian, Kazakh and other influences.

Keywords: *ethnic history, nutrition system, Urals, Volga region, Turks, Nagaybaks*

REFERENCES

- Arutyunov S. A. *Kul'tura zhizneobespecheniya i etnos. Opyt etnokul'turnogo issledovaniya (na materialakh armyanskoy sel'skoy kul'tury)* [Culture of Life Support and Ethnicity. An Experience of Ethnocultural Research (Based on Materials of Armenian Rural Culture)]. Yerevan: AN ArmSSR Publ., 1983. (in Russ.).
- Atnagulov I. R. *Nagaybaki: opyt kompleksnogo istoriko-etnograficheskogo issledovaniya khozyaystva i material'noy kul'tury vtoroy poloviny XIX — nachala XX veka* [The Nagaybaks: An Experience of a Comprehensive Historical and Ethnographic Study of the Economy and Material Culture of the Second Half of the 19th — Early 20th Centuries]. Magnitogorsk: Izd-vo Magnitogorskogo gos. un-ta Publ., 2007. (in Russ.).
- Atnagulov I. R. *Etnicheskaya istoriya nagaybakov v XVIII — nachale XXI veka: stanovleniye i transformatsiya identichnostey* [Ethnic History of the Nagaybaks in the 18th — Early 21st Centuries: Formation and Transformation of Identities]. Chelyabinsk: Abris Publ., 2018. (in Russ.).
- Bayazitova F. S. *Govory tatar-kryashen v sravnitel'nom osveshchenii* [Tatar-Kryashen Dialects in Comparative Light]. Moscow: Nauka Publ., 1986. (in Russ.).
- Gubaidullin K. [Food of the Kazan Tatars. (Ethnographic Essay)]. *Vestnik nauchnogo obshchestva tatarovedeniya* [Bulletin of the Scientific Society of Tatar Studies], 1927, no. 6, pp. 17–49. (in Russ.).
- Khalikov A. Kh. *Proiskhozhdeniye tatar Povolzh'ya i Priural'ya* [The Origin of the Tatars of the Volga and Urals Regions]. Kazan: Tatarskoye kn. izd-vo Publ., 1978. (in Russ.).
- Khalikov N. A. *Zemledeliye tatar Srednego Povolzh'ya i Priural'ya XIX — nachala XX vv.: istoriko-etnograficheskoye issledovaniye* [Agriculture of the Tatars of the Middle Volga Region and Urals of the 19th — Early 20th Centuries: Historical and Ethnographic Research]. Moscow: Nauka Publ., 1981. (in Russ.).
- Mukhametshin Yu. G. *Tatary-kryasheny. Istoriko-etnograficheskoye issledovaniye material'noy kul'tury. Seredina XIX — nachalo XX v.* [Tatars-Kryashens. Historical and Ethnographic Study of Material Culture. Mid-19th — Early 20th Century]. Moscow: Nauka Publ., 1977. (in Russ.).
- Mukhametshin Yu. G. [Food from Livestock Products in the Nagaybaks' Nutrition System]. *Nagaybaki (kompleksnoye issledovaniye gruppy kreshchonykh tatar-kazakov)* [The Nagaybaks (A Comprehensive Study of a Group of the Baptised Tatar-Cossacks)]. Kazan: IYaLi im. Ibragimova ANT Publ., 1995, pp. 128–140. (in Russ.).
- Shitova S. N. [Siberian Taiga Features in the Material Culture and Economy of the Bashkirs]. *Etnografiya Bashkirii* [Ethnography of Bashkiria]. Ufa: BFAN SSSR Publ., 1976, pp. 49–97. (in Russ.).
- Tomilov N. A. *Etnografiya tyurkoyazychnogo naseleniya Tomskogo Priob'ya (khozyaystvo i material'naya kul'tura)* [Ethnography of the Turkic-Speaking Population of the Tomsk Ob Region (Economy and Material Culture)]. Tomsk: TGU Publ., 1980. (in Russ.).
- Vorobyov N. I. *Kazanskiye tatary (etnograficheskoye issledovaniye material'noy kul'tury dooktyabr'skogo perioda)* [The Kazan Tatars (Ethnographic Study of the Material Culture of the Pre-October Period)]. Kazan: Tatgosizdat Publ., 1953. (in Russ.).

Для цитирования: Атнагулов И. Р. Система традиционного питания нагайбаков: структурный анализ // Уральский исторический вестник. 2024. № 2 (83). С. 62–70. DOI: 10.30759/1728-9718-2024-2 (83)-62-70.

For citation: Atnagulov I. R. The Nagaybaks' Traditional Nutrition System: A Structural Analysis // Ural Historical Journal, 2024, no. 2 (83), pp. 62–70. DOI: 10.30759/1728-9718-2024-2 (83)-62-70.