

*И.Д. Фролова*

### **Факторы модернизации традиционного питания северных и южных алтайцев с конца XVIII по начало XXI в.**

Алтайцы – тюркоязычный народ Южной Сибири, вошедший в состав России в середине XVIII столетия. В соответствии с этнолингвистической классификацией, принятой в академической науке, алтайский этнос в XIX–XX вв. был разделен на субэтноты: северные алтайцы и южные алтайцы. Такое деление сохраняется и до настоящего времени. Северные (в дореволюционной литературе их иногда называют черневыми татарами) включают следующие группы, восходящие к племенному делению: тубалары, челканцы, кумандинцы. Южные алтайцы (именовались калмыками белыми, алтайскими, горными, порубежными, бийскими) – алтай-кижи, теленгиты (чуйцы, двоedanцы), телесы, телеуты. Основу современного этнополитического облика Республики Алтай формируют три крупных этноса: алтайцы, русские и казахи (32, 60 и 6% соответственно), с присущими этнокультурными особенностями (языком, традиционными формами быта и хозяйствования, специфическим развитием материальной и духовной культуры) [1, с. 254]. Алтайцы при своем небольшом количестве сохранили себя как народ и являются титульной нацией. В целом население Республики Алтай рассредоточено в десяти районах и городском центре – Горно-Алтайске. Статья написана на основании разных источников: архивных материалов, периодической печати, этнографической и лингвистической литературы, полевых материалов, собранных автором в ходе самостоятельных полевых выездов в Кош-Агачский, Онгудайский, Усть-Канский, Усть-Коксинский, Шебалинский районы Республики Алтай (2002–2005), работа которых координировалась канд. ист. наук, докторантом С.П. Тюхтеновой. В названных районах были получены сведения, касающиеся традиционной культуры питания южных алтайцев и теленгитов. Во время экспедиции сектора этнографии ГУ РА «Институт Алтаистики им. С.С. Суразакова» по Турачакскому и Чойскому районам в 2004 г. велся сбор материала, характеризующего пищевые формы северных алтайцев. Учитывая, что большинство алтайцев Горно-Алтайска являются городскими жителями в первом, втором колене, полученная среди них информация в основном была использована при анализе социокультурного аспекта традиционной пищи на современном этапе. Научных работ монографического характера, касающихся непосредственно алтайской системы питания, еще нет. Исключение составляет лишь очерк Л.П. Потапова [2]. В комплексных трудах по этногра-

фии Горного Алтая питание алтайцев рассматривается как составная часть быта и хозяйственного уклада. Пища – это тот элемент материальной культуры, в котором более других сохраняются традиционные черты, с ним более всего связаны представления народа о своей национальной специфике, и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям [3, с. 10].

Известно, что формы питания и виды пищи каждого народа находятся в теснейшей связи с его хозяйственно-культурными типами. Коренное население Горного Алтая вело комплексное хозяйство, в котором в зависимости от природно-географических условий преобладающим занятием было: у южных алтайцев – скотоводство, у северных – охота и рыболовство. Земледелие носило подсобный, вспомогательный характер. «Алтайцы и черневые татары преимущественно сеют ячмень» [4, с. 10]. Таким образом, основой питания южных алтайцев стали мясные и молочные продукты. Молоко обычно употреблялось в сквашенном виде: чеген, кумыс (кисломолочные напитки), аарчи (творог из чегена), быштук, эдегей (пресные мягкие сыры), курут (кислый твердый сыр), сары сарью (топленое масло). Мясо употреблялось преимущественно в вареном виде. Из внутренностей животных приготавливали самостоятельные блюда: телун – селезенка, начиненная салом; кан – кровяная колбаса; **жоргом – сплетенные тонкие кишки барана** с внутренним салом и нарезанным полосками желудком; карта – вареная прямая кишка лошади. Растительные виды пищи приготавливали из ячменя (талкан – специфический вид растительной пищи из размолотых обжаренных зерен) и диких съедобных растений (кандык, черемша, сарана, дягиль, полевой лук, дикий чеснок, различные ягоды). В питании северных алтайцев доминировали растительные, мясные и рыбные продукты. Сырье для растительной пищи приносили мотыжное земледелие и собирательство. Из ячменя или пшеницы готовили талган (толокно). Большое значение в зимней пище населения во многих районах северного Алтая имели высокопитательные кедровые орехи [2, с. 54]. **В тайге водилось много крупного копытного зверя** (лось, олень, марал, косуля), белок, боровой дичи, которые служили источниками мясной пищи. «Рыба во всеобщем употреблении, – отмечал А.В. Адрианов, – особенно маленькая одра. Ее варят в воде, отрывают головки и затем спускают в туппаш, т.е. в молоко или воду, в которой сварены катышки

из пресного теста. Крупную рыбу – шук, тайменей, хариузов и других – также варят или заготавливают впрок – солят и вялят» [5, с. 307]. Молоко употреблялось больше в свежем виде. Так, кумандинцы знали о существовании таких молочных продуктов, как курут, чегень, им был известен и способ их приготовления, но практически эти блюда готовили мало [6].

Необходимо отметить, что знакомство с русской культурой у северных алтайцев началось раньше, чем у южных. Они в первой половине XVII в. были приведены «под высокую Государеву руку» и обложены ясаком. А во второй половине XIX в. А. Калачев отмечал: «Граница с русскими на севере, сталкиваясь с русскими купцами, принимая христианство от алтайских миссионеров ... северные теленгеты начинают утрачивать свои оригинальные черты, начинают переходить в какой-то смешанный тип» [7, с. 478]. Проникновение русских в Сибирь и на Алтай, с новыми формами хозяйствования, элементами своей культуры, способствует возникновению у алтайцев огородничества. В результате этого и южные, и северные алтайцы стали потреблять картофель, морковь, свеклу, огурцы. У русских же они научились печь дрожжевой хлеб из пшеничной муки. «Иностранцы умеют готовить не только русские щи и другие блюда, но и напечь к чаю сладких печений, а на зиму наварить медового варенья» [8, с. 6]. Следовательно, под влиянием русской культуры в питании алтайцев расширился набор сельскохозяйственных продуктов. Заимствованные компоненты стали использоваться в приготовлении русских блюд и солений, варенья. В советский период (1917–1991) большинство алтайцев работало в колхозах и совхозах, получая при этом определенный заработок. Состав пищи существенно пополнился за счет покупных продуктов – сахара, конфет, консервов, макарон и различных круп, которые прежде для рядовых алтайцев не только не являлись доступными, но и попросту не были им известны. Кроме того, повышение уровня материального благосостояния алтайцев, как писал Л. Потапов в 1948 г., заметно «в общественном питании в селениях, колхозах, полевых станах, являющемся существенным фактором в современной жизни алтайцев...» [9, с. 124]. Распространенная в СССР система питания, ориентированная не на натуральное производство продуктов, а на их покупку в продмаге, способствовала тому, что заготовка традиционных продуктов впрок потеряла особое значение. Исключением стали курут и арчи. Это связано с обилием молока в летний период, и надо учесть, что эти продукты в семье колхозников занимают не последнее место [10, с. 19].

Относительно алтайских блюд из внутренностей животных некоторые информаторы отмечали, что готовили в то время практически только из мяса и покупали колбасу, поэтому обработка внутренностей отошла на второй план (Полевой материал автора

(ПМА), 2002, Усть-Коксинский район). В очерке «Пища алтайцев» Л.П. Потапов приводит такой пример: «Мои напоминания в 1939 г. об этом кушанье (карта – вареная прямая кишка лошади. – И.Ф.) колхозникам алтайцам в Усть-Канском районе вызвали дружный смех. Однако один из пожилых алтайцев из Яконурского колхоза им Маркса заметил, что “некоторые и теперь едят карта, так как она бывает очень жирной”. Его замечание вызвало новый взрыв смеха присутствующих, особенно молодежи. Все наперебой стали утверждать, что карта теперь бросают собакам, а делают из конины только чочух (колбасу)» [2, с. 51]. Тем не менее представляется возможным утверждать, что хотя такие блюда готовили редко, но они не исчезли из рациона колхозников-алтайцев. Особо следует остановиться на образе жизни чабанов, которые летом пасли скот на стоянках в горах. Именно они являются основными хранителями традиционной кухни. Во время визитов начальства, многочисленных комиссий руководство колхозов обращалось к ним с заданием изготовить кровяную колбасу (**жоргом**) с целью продемонстрировать как деталь исключительно алтайской специфики (ПМА, 2005, Усть-Канский район). В пищевом рационе северных алтайцев изменений в мясной и молочной пище произошло меньше ввиду того, что основной ассортимент блюд был усвоен от русских соседей еще до революции [6, с. 186]. Тем не менее устойчивые пищевые предпочтения оставались. У северных алтайцев в первые годы перехода их к колхозному строю отдельные колхозы в таежных охотничьих районах организовывали специальные бригады для заготовки корней и стеблей диких съедобных растений. Из них наибольшее значение имели корни кандыка [2, с. 53]. Таким образом, до 90-х гг. XX в. уже сложился определенный тип гарантированной занятости населения, позволяющий сочетать традиционное природопользование с плановым хозяйством в колхозах и совхозах. Трудоемкое изготовление национальных продуктов питания перестало быть насущной потребностью ввиду того, что большую часть мучных продуктов, рыбы, жиров, сахара обеспечивала государственная торговая сеть. Не располагали трудящиеся и временем для соблюдения традиционных технологий национальной кухни.

Изучая систему питания алтайцев в конце XX в., мы пришли к выводу, что в 1990-е гг. под влиянием социально-экономического кризиса, поразившего все сферы жизни российского общества, традиционная пища стала возрождаться. Резкий переход к рыночной экономике привел как южных, так и северных алтайцев к ренатурализации хозяйства, которая не вписывается в рыночные отношения [11, с. 109]. Исчезнувшие с прилавков магазинов многие виды продовольствия алтайцам пришлось восполнять за счет традиционных продуктов. При забое домашних животных возобладала прежняя безотходная переработка. Несмотря на

то, что баранья голова считается почетной частью туши, раньше ее частенько выбрасывали, в трудные же времена стали отваривать вместе с остальным мясом (ПМА, 2004). Повысилось значение пищевых ресурсов тайги. Прежде всего, была восстановлена традиция потребления в пищу дикорастущих растений – различных ягод, луков, чесноков, травяных чаев, ореха. Естественно, их доля в питании оставалась меньше растительной продукции огородничества. Существенную роль для многих стал играть охотничий промысел. Мясо косули, марала заняло значительное место в рационе алтайских семей (ПМА, 2004, Онгудайский, Турачакский районы). Снижение качества жизни населения республики заставляло искать различные источники пропитания, многие люди обращались к опыту предков. Традиционная кухня дала идею для бизнеса Б.Д. Карманову. Так, в 1993 г., в связи с отсутствием работы он занялся производством национального продукта талкана – ячменного толокна. Как рассказывает сам предприниматель, вспомнил детство, когда постоянно помогал матери делать талкан, и решил реализовать приобретенный опыт. Оборудование для производства он сконструировал сам и выпускал 0,5 т талкана в год (ПМА, 2005, Шебалинский район).

По мере стабилизации в экономике отечественный продовольственный рынок наполнился большим ассортиментом продуктов. В Республике Алтай долговременным последствием пережитого социально-экономического кризиса является широкое распространение традиционных продуктов питания алтайцев. Наряду с российскими и импортными изделиями теперь можно приобрести и национальные, которые стали производиться на малых предприятиях и отдельными крестьянскими хозяйствами. В качестве наиболее явного показателя идущего процесса возрождения традиционной культуры питания алтайцев следует отметить увеличение производства и потребления талкана, ставшего популярным в республике [12, с. 104]. Его можно приобрести в некоторых магазинах Горно-Алтайска и у распространителей. Как сообщает один из распространителей талкана, его мешками приобретают чабаны на стоянку, охотники, заготовители кедрового ореха (ПМА, 2005, г. Горно-Алтайск). В настоящее время талкан на продажу производится лишь в населенных пунктах южных алтайцев – Кузуле, Кырлыке Усть-Канского района, Шебалино, Кара-Кобе, Караколе Онгудайского района. Спрос маркируется: так, например, покупатели из Кош-Агачского, Онгудайского, Усть-Канского районов любят, чтобы чарак (жареное ячменное зерно) был очень хорошо поджарен, а покупатели из Улаганского района предпочитают чарак чуть не дожаренный, а также заказывают талкан из пшеницы (ПМА, 2005, Шебалинский район). В северных районах подобных производств не организовано,

там талкан, чегень и курут семья изготавливает для себя по необходимости. Инициатива при этом принадлежит пожилым членам семейства (ПМА, 2004, Турачакский район). По сведениям, собранным нами в 2000-х гг., карта вновь становится популярной пищей. Сегодня можно найти ее в продаже, она включена в меню многих предприятий общественного питания. Так, в Горно-Алтайске в столовой Государственного собрания (Эл-Курултай РА) часто подают это блюдо, что очень приветствуется чиновниками-алтайцами. «Я заказываю карта и казы потому, что это наша традиционная пища. Когда в магазин привозят замороженный полуфабрикат карта, покупаю сразу килограмм десять» (ПМА, 2005, Горно-Алтайск). Здесь же можно попить или приобрести кисло-молочный напиток чеген, выпускаемый Майминским маслосырзаводом. Будучи столовой именно алтайского органа исполнительной власти, здесь гораздо чаще, чем в остальных точках общественного питания, можно встретить национальные блюда, что свидетельствует о постоянном спросе на них, а значит и о том, что для алтайцев это возможность осуществлять свою культурную самоидентификацию. Союзгинский мясокомбинат наладил производство конской колбасы под алтайским названием – казы («казы» в алтайском языке обозначает внутреннее надбрюшное сало лошади). Онгудайский мясокомбинат производит полуфабрикаты жоргом, колбасу из кусочков печени – буурлу чучук. Однако выпускаемые предприятиями продукты приближенно напоминают исконные. Технология изготовления национальной пищи остается неизменной с ручным, домашним способом приготовления, что сказывается на себестоимости блюд. Известный советский исследователь С.А. Токарев подчеркивал, что традиционная пища помимо удовлетворения биологических потребностей человека играет также роль формы, опосредующей социальное общение людей [13, с. 5]. Национальные блюда стараются подавать на праздниках жизненного и календарного цикла, важных встречах, культурно-массовых мероприятиях – праздник малочисленных народов севера Алтая «Тюрюк-Байрам», Новый год – «Чага-Байрам» и др. [14, с. 3]. Например, в октябре 2004 г. в Горно-Алтайске проходили дни культуры Онгудайского района, где наряду с другими достижениями района была организована выставка алтайских традиционных продуктов. Желавшие смогли не только попробовать, но и приобрести курут, аарчылу саржу (аарчи с топленным маслом), жодыралу аарчылу саржу (арчи с топленным маслом и черемухой), боорсок (мучное изделие), мясные полуфабрикаты: жоргом, кан, карта. Использование алтайской пищи в процессах социального взаимодействия, общения говорит о ценностном отношении к этнической и культурной истории народа. Имеет смысл говорить о состоянии постоянной включенности пищи в социокультурную реальность.

Итак, на основании вышеизложенного можно сделать вывод о том, что с установлением культурно-бытовых контактов алтайцев с русскими переселенцами основным фактором модернизации традиционного питания алтайцев стало огородничество. Политика советского государства, направленная на образование крупных сельскохозяйственных предприятий – колхозов и совхозов, обеспечивала занятость алтайцев. Благодаря заработной плате источником продуктов стала торговля. В конце XX в. фактором, вызвавшим возрождение элементов национальной кухни, стал

кризис отечественной экономики. Отсутствие покупных продуктов питания восполнялось изготовлением традиционных блюд. В начале XXI в. широкое распространение вновь получила традиционная пища. Спрос на национальные продукты способствовал появлению предложения со стороны малого предпринимательства, что стало еще одним фактором модернизации традиционного питания алтайцев. В настоящее время традиционная пища имеет высокое ценностное значение для современных алтайцев и обладает интегрирующими функциями.

### Библиографический список

1. Табаев, Д.И. Современная ситуация в Республике Алтай: тенденции и проблемы / Д.И. Табаев // Этносоциальные процессы Сибири : тематический сборник – Вып. 6 / под ред. Ю.В. Попкова. – Новосибирск, 2004.
2. Потапов, Л.П. Пища алтайцев / Л.П. Потапов // Сборник МАЭ. – М. ; Л., 1953. – Т. 14.
3. Арутюнов, С.А. Основные пищевые модели и их локальные варианты у народов России / С.А. Арутюнов // Традиционная пища как выражение этнического самосознания. – М., 2001.
4. Ядринцев, Н.М. Сибирские инородцы, их быт и современное положение (Этнографическое и статистическое исследование с приложением статистических таблиц) / Н.М. Ядринцев. – СПб., 1891.
5. Адрианов, А.В. Путешествие на Алтай и за Саяны, совершенное в 1881 г. по поручению Русского географического общества / А.В. Адрианов // Записки Императорского Русского географического общества. – СПб., 1888. – Т. 11.
6. Саглаев, Ф.А. Кумандинцы / Ф.А. Саглаев. – Горно-Алтайск, 1974.
7. Калачев, А. Поездка к теленгетам на Алтай / А. Калачев // Живая старина. – Вып. 3. – СПб., 1896.
8. Природа и население Алтая // Томские епархиальные ведомости. – 1891. – №3. – 1 февр.
9. Потапов, Л.П. Опыт изучения социалистической культуры и быта алтайцев / Л.П. Потапов // Советская этнография. – 1948. – №1.
10. Рукописный Фонд Государственного учреждения «Институт Алтаистики им. С.С. Суразакова». Материалы научных экспедиций. Отчет по экспедиции в Улаганский район летом 1936 г.
11. Суразакова, С.П. Дифференциация занятости населения по районам Республики Алтай / С.П. Суразакова // Этносоциальные процессы Сибири : тематический сборник – Вып. 6 / под ред. Ю.В. Попкова. – Новосибирск, 2004.
12. Тюхтенева, С.П. Архаические элементы в современном мировоззрении алтайцев / С.П. Тюхтенева. – Горно-Алтайск, 2004.
13. Токарев, С.А. К методике этнографического изучения материальной культуры / С.А. Токарев // СЭ. – 1970. – №1.
14. Тырысова, К. Праздник у подножия Белухи / К. Тырысова // Уймонские вести. – 2005. – №13–14 (388–389). – 17 февр.