

ПИЦЦА КАЗАХОВ ЗАПАДНОЙ СИБИРИ: ТРАДИЦИИ И НОВАЦИИ

Как известно, пицца относится к одному из наиболее важных элементов материальной культуры, являясь носителем этнической специфики. В современных условиях стандартизации и унификации многих явлений культуры и быта сфера пищевых запретов и приоритетов сохраняет максимальное количество этнически значимых черт. Но применительно к казахской диаспоре в Западной Сибири эта тема освещалась фрагментарно [1]. Данная работа является первой попыткой системного описания пиццы казахов Омской и Новосибирской областей. В научный оборот вводятся новые данные, показывающие соотношение традиционных и новых элементов питания, ритуальное значение пиццы, а также сведения о традиционной утвари, сохранившейся в современных условиях.

В работе использованы материалы Музея археологии и этнографии Омского государственного университета, собранные в ходе этнографических экспедиций ОмГУ 1976, 1977, 1980-1983 гг. в Карасукском, Чановском и Чулымском районах Новосибирской области, Исилькульском, Крутинском, Называевском, Русско-Полянском, Щербакульском районах Омской области, а также полевые материалы собранные автором в составе экспедиций Омского филиала Объединенного института истории, филологии и философии Сибирского отделения РАН в 1992-1994 гг. в городах и рабочих поселках Новосибирской и Омской областей.

Казахи Западной Сибири различают горячую пиццу - ыстык ас и простую - жай ас. Отличаются они тем, что горячие блюда готовятся всегда с использованием мяса, а остальная еда считается простой. Прием пиццы - ас ишу, тамактану происходит 3-4 раза в день: завтрак - танертенге ас, обед - туске ас, ужин - кешке ас. Горячие блюда готовятся, как правило, на ужин, когда семья собирается в полном составе. Основными продуктами служат мясо, молоко, масло, сметана, картофель, мука.

Важный компонент питания казахов Западной Сибири составляют молочные продукты. Молоко употребляют в основном в обработанном виде. Но в ходе этнографических экспедиций мы столкнулись с фактами употребления сырого молока[2], о чем речь будет ниже.

Казахское население Западной Сибири употребляет в настоящее время молоко коров, овец, коз, кобылиц. Самое распространенное - коровье молоко. Козье и овечье употребляется реже и в основном в аулах южных районов Омской области, в Чановском и Чулымском районах Новосибирской области[3]. В первой половине XX в. в Карасукской и Чулымском районах Новосибирской области держали верблюдов[4]. В ауле Амангельды Карасукского района до 1940 г. насчитывалось, по свидетельству информаторов, более 50 верблюдов; во время войны их поголовье сократилось до нескольких голов[5]. Из верблюжьего молока готовили напиток шубат, который по качеству можно поставить в один ряд с кумысом.

В рацион питания сибирских казахов входят такие молочные продукты, как каймак (сметана и сливки), айран (простокваша), ырымшик (творог), курт (сыр), май (масло), кумыс (кисломолочный напиток из кобыльего молока с низким содержанием алкоголя), сут (молоко). Перерабатывается обычно коровье молоко. После отела первое молоко коровы кипятят до образования густой творожной массы, уыз, которой угощают соседей и родственников в честь данного события. Раньше уыз получали так: молоко наливали в высушенный бараний желудок, который завязывали и варили в кипятке. В Исилькульском районе Омской области уыз запекают в духовке, добавляют муки и выпекают оладьи или лепешки[6].

Из молока обычно изготавливают сливочное масло - май, сливки и сметану - каймак. Каймак получают, пропуская кипяченое или сырое молоко через сепаратор или взбивая в маслобойке мутовкой[7]. При этом используется сырое молоко, которое слегка подогреты опускают в погреб и выдерживают не менее недели[8]. Особым лакомством считаются кипяченые с сахаром сливки - кайнаткан каймак. Для получения масла сливки пропускают через сепаратор или взбивают в маслобойке. В некоторых случаях масло взбивают сразу из молока[9]. Широко распространен способ взбивания масла руками из сливок или сметаны в широкой эмалированной чаше, называемой шара или тегене[10]. Масло обычно хранят в стеклянной или эмалированной посуде в прохладном месте[11]. В аулах предпочитают его держать в овечьем или коровьем желудке - карыне. Считается, что вкус масла при хранении в карыне улучшается[12]. Сливочное масло повсеместно принято солить, хотя не все придерживаются этого правила. Пахту, которая остается при приготовлении масла, спаивают животным или пьют сами в жаркую погоду. Иногда ее смешивают с молоком и варят суп с лапшой[13].

Из кислого молока получают творог - ырымшик. Различают два вида ырымшика - ак (белый) и сары (желтый) или кызыл (красный). Ак ырымшик получают из свернувшегося молока или обрата, который процеживают, сливают сыворотку или кипятят, выпаривая воду. В некоторых случаях для обезвоживания хозяйки заворачивают образовавшийся сгусток в марлю, кладут на полчаса в ветреное место, придавливая сверху гнетом.

Ак ырымшик едят, смешивая со сметаной и сахаром. При долгом кипении творог приобретает желто-коричневый цвет, поэтому его называют сары, или кызыл ырымшик. Его используют для приготовления сладкого блюда - коспа, для чего сары ырымшик пропускают через мясорубку и смешивают с топленным маслом и сахаром. По желанию в коспу добавляют изюм и мед. После приготовления его выносят в холодное место для затвердения[14].

Из творога готовят твердый сыр - курт. Технология приготовления его та же, только процесс более длительный. Варят курт в казане, помешивая длинной деревянной ложкой, кептер, до образования коричневой гущи. Потом добавляют муку, сахар (на 3 ведра кисляка 0,5 кг муки, 1/2 стакана сахара), тщательно перемешивают, скатывают небольшие шарики, которые слегка приминают пальцами, и сушат[15]. Правда, не все хозяйки добавляют муку и сахар, а не которые смешивают творожную массу только с сахаром[16]. Подают курт и копсу к чаю.

Большой популярностью в западно-сибирском регионе пользуются кисломолочные напитки. Особенно часто употребляют в пищу айран, который можно, из-за его густой консистенции, отнести к молочным блюдам. Среди казахского населения Западной Сибири распространены способы приготовления айрана с использованием кипяченого цельного молока[17], кипяченого снятого молока (обрат)[18] и сырого цельного молока[19]. Причем в одном населенном пункте могут быть в ходу все эти три способа. Айран готовят из коровьего или овечьего молока[20]. Кипяченое молоко остужают, а сырое слегка подогревают, добавляют закваску и, хорошо укутав, ставят на несколько часов в теплое место. В качестве закваски используют сметану, кумыс, кефир, айран. Айран иногда разбавляют водой или молоком. Его добавляют в мясной бульон[21] для придания ему кисловатого вкуса. Бытовая речь казахов Западной Сибири не сохранила слова "катык", которым их соотечественники на Южном Алтае и в Северо-Восточном Казахстане называют аналогично приготовленное кисломолочное блюдо[22]. Айраном же именуют разбавленный водой или молоком катык.

Таким образом, в Западной Сибири слово "айран" у казахов полностью вытеснило

более древнее название молочного блюда - катык, несмотря на то, что способы его приготовления и состав практически не претерпели изменений. На юге Омской области готовят молочный напиток, именуемый в народе "желтый чай". Обрат от коровьего молока кипятят до раскисания, разбавляют водой, солят, добавляют немного масла и пьют[23].

Из свежего кобыльего молока казахи готовят кумыс. Для этого кобылу часто доят. Процеженное через сложенную в несколько слоев марлю молоко сливают в специальную емкость, добавляют закваску и взбивают мутовкой пспек, оставляют на ночь, и к утру напиток уже готов. В качестве первичной закваски используют айран, кусочки копченого конского мяса и сала[24]. Лучшей закваской считается остаток прошлогоднего кумыса, который хранят в холодном месте в течение всей зимы. До нашего времени дошел старинный способ сохранения прошлогоднего кумыса в глиняной крынке, которую закапывают в пшеницу. Способ этот практиковался в Щербакульском районе Омской области среди очень зажиточных казахов[25]. Первичную закваску готовят также из коровьего и кобыльего молока, взятого в равных частях и выдержанного до закисания. Для последующего приготовления кумыса используют предыдущий напиток. Заквашивающим свойством обладает и осевшая на стенках сосуда творожистая масса ериби. Влитое в такой сосуд, молоко бродит без использования дополнительной закваски.

Для праздничного события готовят особый кумыс. В свежее кобылье молоко вместо закваски добавляют сахар, который вызывает сильное брожение и быстрое усиление крепости напитка[26].

Все вышеописанные традиционные молочные блюда и напитки характерны прежде всего для сельской местности. Лишь небольшая часть горожан имеет возможность держать скотину, большинство же их покупает молочные продукты в магазинах и на рынках.

У казахов Омской области сохранилось понятие "ак ас" - белая еда. Информаторы по-разному интерпретируют это понятие. В частности, существует мнение, что "ак ас" называют только молочную пищу. До настоящего времени дошли отголоски запретов проливать молоко на пол, наступать на пролитое молоко. Так, в ауле Бузан Русско-Полянского района Омской области информатор С.Б. Ержанова (1901 г. рожд.) обратила на это особое внимание: есть, мол, поверье, что кобыла или корова перестанет доиться. Она же заметила, что женщине, черпающей кумыс, нельзя греметь посудой[27]. Угощаемый кумысом, айраном не должен отказываться, иначе не будет дороги. После угощения кумысом следует поблагодарить хозяев и пожелать, чтобы кобыла давала им больше молока[28]. Как видим, в понятие "ак ас" вкладывается сакральный смысл, что свидетельствует о глубокой древности вида пищи.

Другие информаторы подразумевают под "ак ас" любое угощение, преподнесенное от чистого сердца, при этом его соотносят с выражением "ак тлек" - чистым, идущим от сердца, пожеланием[29]. В данном случае мы, видимо, сталкиваемся с процессом трансформации древнего понятия о благородстве и священности молочной пищи, в результате чего рамки понятия "ак ас" расширились и вместили другие виды пищи.

Главная роль в рационе казахов Западной Сибири и по сей день отводится мясу. Наиболее почитаемым мясом являются конина и баранина. Их не только употребляют чаще, но и отдают им предпочтение при приеме гостей, на свадьбах и похоронах. Коров и коз называют кара мал - "черная скотина", видимо считая их второсортными животными. Хотя сами информаторы объясняют это иначе, например, тем, что первые коровы у казахов были черного цвета[30]. В действительности же мы

тут сталкиваемся с сохранившимся традиционным делением скота кочевниками Центральной Азии на скот с горячим дыханием - овцы и лошади, мясо которых считалось более полезным для человека, и скот с холодным дыханием - верблюды, козы, крупный рогатый скот[31].

При забое скота придерживаются определенного порядка: связывают ноги, валят на бок головой к Кобле (Кааба), просят извинения у животного произносят краткую формулу: "Бисмиллах, Аллах Акбар!" (Во имя Аллаха, Аллах велик!)[32], перерезают горло, спускают кровь, отрезают голову. Сделав разрезы от горла вниз вдоль живота и конечностей, снимают шкуру и разделяют тушу крупного животного на земле или подвесив за задние конечности, если забивают овцу или козу. Тушу разделяют по суставам, не разрубая кости[33]. При этом получают части мяса, соответствующие кости.

При разделке туши барана получают следующие части: жанбас - тазовая кость; ортан жилик - бедренная кость; асыкты жилик - голень; бельдеме - или бель-омыртка - поясничная часть позвоночника; субе - ребра, образующие подхрящевую область; кабырга - ложные ребра, образующие подхрящевую область; кабырга - ложные ребра; бугана - ребра, находящиеся под лопаткой; тос - грудинка; омыртка - грудная часть позвоночника; жаурын - лопатка; мыше или токпак жилик - плечевая кость; каре жилик - предплечье; мойин - шея; бас - голова. Отделяются также внутренности, состоящие из желудка - аказан, кишечника - шек карын, сердца - журек, почек - бирек, печени - баур, легких - опке баур. Конская туша разделяется на такие же части, но с особенностями, обусловленными как размером, так и телосложением лошади (рис. 1). Жанбас делится на 4-8 частей, ортан жилик - на 2-4 части, но если животное забивают для тоя и / или пышных похорон, его не делят.

Лошадь имеет длинный позвоночник, который подразделяют на хвостовую (жая), крестцовую (коленден), поясничную (бельдеме), грудную (омыртка) и шейную (мойин омыртка) части. Все отделы позвоночника, кроме шейного, считаются почетными, особенно омыртка, который делится на 16 частей из 8 больших и 8 маленьких позвонков. Бельдеме состоит из 6 позвонков и соответственно делится. В конской туше ребра имеют жировые отложения, которые со стороны живота выражены сильнее. Ближе к грудине прослойка жира резко уменьшается. Реберные кости с салом со стороны грудины - кабырга. Каждое ребро делится надвое. Всего получается 24 ребра. Иногда хозяин отделяет жир от реберных костей, тем самым увеличивая количество кабырга. У лошадей также отрезают почки, печень, язык, внутренности.

Когда две-три семьи сообща покупают для забоя на зиму одну лошадь - согым, мясо делят согласно частям туши, не взвешивая. Разница при этом составляет всего несколько граммов. Внутренности лошади, состоящие из толстой и тонкой кишок, живота тщательно промываются с солью. Толстую кишку выворачивают вовнутрь жиром и получают таким образом колбасу, наполненную жиром - карта. Длинную тонкую кишку делят на несколько частей и начинают мелко нарезанным мясом и жиром, которые готовят заранее. Так делается конская колбаса шужук. Карта, карын, шужук, жал (продолговатое отложение жира под кожей верхней подгривенной части шеи) являются почетными частями внутренностей. Одно гостевое блюдо включает в себя такие части конины, как жанбас, жая, омыртка, казы, жилик, карта, карын, жал, шужук, и кесек ет - куски мяса с мякоти, которые берут с задней части туши. Для особо дорогих гостей кладут язык, часть сердца, почки. В гостевое блюдо с мясом баранины входят такие части, как бас, жанбас, ортан или асыкты жилик, омыртка, субе и кесек ет. При приготовлении мяса опытные хозяйки часто взбалтывают воду (сапыру), чтобы бульон (сорпа) получился более наваристым. Мясо не должно быть жестким или сильно разваренным. Считается позором для хозяйки, если мясо сильно

разваривается и отходит от костей.

Ет (мясо) во всех торжественных случаях заправляется тонко раскатанным пресным тестом, которое называется жайманан или салманан. На блюдо сначала накладывают жайманан, а поверх него целые куски мяса с костью. Хозяин дома или кто-то из гостей режет мясо и распределяет куски по иерархической системе. Самому почетному или старшему по возрасту дают жанбас, следующему по рангу - омыртка в конине или жилик в баранине, зятю или невестке - тос. Конскую голову гостям не подают. В баранине голову продолжают еще считать почетной частью туши. Но старики от нее часто отказываются. Информаторы мотивируют это тем, что ней мало мяса. Обычай "бас кыдырту", когда голову передавали по кругу, сохранился лишь в памяти старшего поколения. Голову предварительно обрабатывают огнем, выбивают зубы. Для гостей отваривают часть головы с верхней челюстью. Обычно мясо нарезается в общее блюдо. После этого блюдо поливают соусом - туздык, которое делают из густо посоленного бульона, приправленного луком, а иногда и тертой морковью, зеленью, перцем. В конце трапезы подают в пиалах бульон, в который может быть добавлен айрын или курт.

В недавнем прошлом среди казахских чабанов в южных районах Омской области большой популярностью пользовалось старинное блюдо шек. В карын складывали куски мяса с костью - мушелер, закапывали под костер, где оно томилось до готовности. Способ приготовления этого блюда свидетельствует о его древности. В настоящее время некоторые хозяйки готовят подобное блюдо в кастрюле на плите, но в карын складывают кишки[35].

В будние дни часто готовят суп с лапшой - кеспе. Следует также отметить широкое употребление в пищу мяса домашней птицы: гусей, уток и кур[36]. Их также используют для приготовления супов, тушат, жарят, запекают в духовке, из гусятины готовят мясо по-казахски.

С наступлением весны оставшееся конское мясо коптят. Процесс этот долгий и проходит в три этапа. Сначала мясо солят. Для этого его складывают в одну посуду, сделав порезы на толстых кусках, натирают солью, накрывают сверху другой посудой под прессом и оставляют на 2-3 дня. Затем мясо в течение суток сушат на солнце или в сарае. И, наконец, на третьем этапе коптят. В непроветриваемом помещении или глубокой бочке разводят костер на дровах из свежесрубленной березы. Куски мяса развешивают на перекладине над костром, которому сначала дают разогреться, для образования тонкой корки на мясе, потом заливают огонь водой и 3-4 часа держат мясо на дыму, потом делают перерыв до следующего дня. Так продолжается 2-3 дня[37]. Коптят мясо обычно казахи Омской области. Казахское население Новосибирской области ограничивается вялением и солением[38].

Большую роль в системе питания казахов Западной Сибири играет растительная пища. Особое место в ней занимают блюда, приготовленные из муки. Традиционным элементом питания хлеб, который покупают в магазине или пекут сами. Выпечка хлеба практикуется обычно в сельской местности. На ведро муки идет 1 стакан соли, 6 л кипяченой воды, 50 г дрожжей. Вечером ставят в теплое место опару из 1/4 ведра, утром ее перемешивают с оставшейся мукой, дают подняться и выпекают в печке в круглой сковородке - таба. Получается несколько булок[38].

Из теста пекут разные лепешки: жука нан, таба нан, шельпек. Жука нан пекут в кипящем жиру на сковороде, из кислого или пресного теста[39]. Табанан выпекают из дрожжевого теста. Раскатывают лепешки, кладут в одну сковородку, накрывают другой и закапывают в горячие угли, поэтому их еще называют комбенан. Сейчас хозяйки готовят такие лепешки в духовке[40]. Из пресного теста пекут в казане в

кипящем жиру шельпек. Эти лепешки имеют ритуальное значение. Их положено замешивать на трех составах: воде, соли и муке, символизирующих основу человеческого организма. Но в будние дни шельпек замешивают с добавлением молока и яиц[41].

Из традиционных видов мучной пищи большой популярностью пользуются баурсаки - пышки из кислого теста. Тесто либо скатывают в трубочку и нарезают шариками, либо раскатывают скалкой, октау, в тонкий сочень и нарезают на кубики. Баурсаки пекут в кипящем жиру в казане[42]. Их принято подавать к чаю, принимая гостей.

В обычные дни часто пекут оладьи - куймак, пирожки - бирек, сомса с начинкой из картофеля, мяса с ливером, риса с яйцом, капустой, творогом и т.д. Маленькие пирожки с мясом и ливером, сомса, вошли в состав национальной кухни казахов относительно недавно, но заняли в ней особое место. Тесто для них замешивается из муки, воды и соли, затем его раскатывают в тонкий сочень и вырезают стаканом кружочки. Начинку делают из пропущенного через мясорубку вареного ливера, кладут ее в середину сочня, края его фигурно защипывают. В начинку добавляют лук и другие специи. Пирожки жарят в кипящем жиру[43].

В пище казахов много заимствовано из национальной кухни других народов. Очень популярны у них котлеты, манты, пельмени, плов, борщ, пироги, торты и т.д. Из татарской кухни заимствовано любимое казахам Западной Сибири блюдо балиш. Его делают из пресного или кислого теста. Раскатывают две толстые лепешки, на одну из которых мелко нарезают сырое мясо, картошку, лук, солят, добавляют специи. Потом ее кладут на кастрюлю или раскатывают на сковороде так, чтобы края немного провисали. Сверху, накрывают другой лепешкой, прижимают края и пекут в духовке или в печке 1-2 часа[44]. При приготовлении балиша используют разные виды мяса, а чаще гусей, уток или кролика[45].

Под влиянием русского населения в быт казахов вошли огородничество и садоводство. Повсеместно выращивают картофель, который занял в их рационе одну из важных позиций. Его употребляют в пищу почти ежедневно в вареном, тушеном, жареном виде в качестве основного блюда, сопутствующего элемента или гарнира. На своих участках выращивают овощи, фрукты, ягоды. Обычным для стола казахов стали компоты из свежих и сухих фруктов, варенья, салаты из свежих овощей, соки, соусы, зимние салаты, квашеная капуста.

В степных аулах, где трудно с водой, огородничество получило распространение среди молодых семей в начале 1980-х гг., хотя картофель и здесь сажают издавна. Но жители всегда покупают овощи в магазине или в соседних русских деревнях[46]. Среди сельчан особенной популярностью пользуются помидоры и огурцы своего посола и квашеная капуста, которую часто покупают у местного русского населения или магазине.

Гостям и в сельской, и в городской местности к мясу подают различного рода соленья и салаты, туздык заправляют мелко нашинкованной морковью, луком и зеленью. Если при совершении традиционных обрядов за стол принято сажать дважды: на мясо и чай, то при встрече гостей по случаю дня рождения или праздничных дат в календаре многие представители интеллигенции накрывают стол по европейским стандартам, начиная с холодных закусок, дважды подавая горячие блюда и завершая застолье чаем или кофе (по желанию присутствующих) с кондитерскими изделиями, вареньями и выпечкой. К холодным закускам и мясным блюдам подают спиртные напитки и безалкогольные напитки.

Если в прошлом казахи почти не употребляли рыбу и грибы, то теперь эти продукты

пользуются успехом у среднего и молодого поколения. Рыбу чаще жарят, иногда варят уху, изредка ее солят и сушат[47]. Из грибов более всего употребляют грузди, которые солят сами.

Человек ест и пьет не только для удовлетворения физиологических потребностей. Роль пищи гораздо шире. С.А.Токарев отмечал, что пища имеет значение "формы, опосредствующей социальное общение людей... Совместные трапезы на всех ступенях исторического развития были и остаются одной из важнейших форм бытового общения между людьми"[48].

Казахи Западной Сибири до настоящего времени продолжают придерживаться целого комплекса обычаев и обрядов, особое значение в которых придается ритуальной пище. Их можно условно разделить на четыре категории: действия проявления дружбы или родства; действия установления отношений дружбы или родства; действия, выражающие благодарность и благопожелания; действия, защищающие и сохраняющие.

К первой категории относится широко распространенный обычай заготавливать на зиму согым. В день забоя лошади хозяева обязательно отмечают это событие, приглашая к праздничному столу соседей и забойщиков. Хозяйка непременно готовит ритуальное блюдо куурдак - жаркое из мелко нарезанного свежего конского мяса и ливера с картошкой.

При встрече казахи справляются друг у друга о согыме и поздравляют, если забой уже состоялся. Затем в течение всей зимы продолжают приглашения в гости.

В народе этот праздник называется Омыртка или Дамге шақыру - "приглашение отведать". Молодые первыми приглашают старших, отдавая им дань уважения. Те в свою очередь делают ответное приглашение.

В сельской местности на Омыртка зовут всех аульчан. Горожане обращаются только с определенным кругом родственников, друзей и соседей. Гостей принимают по несколько раз. Потом делают ответные визиты. Приглашают гостей по количеству блюд с мясом. Одно большое блюдо рассчитано на семь-десять человек и включает все вышеназванные гостевые части. Если гостей больше десяти, добавляется одно малое блюдо, содержащее меньшие куски для почетных гостей. В Омской области по окончании мясной трапезы молодые мужчины состязаются в силе, стараясь разбить толстую кость жилик руками. После застолья старший из гостей читает краткую молитву с добрыми пожеланиями гостеприимному дому. На прощанье хозяйка одаривает женщин гостинцами (для детей) и делит между гостями оставшееся мясо[49].

Среди западносибирских казахов бытует обычай приглашать гостей по случаю приезда ближних родственников, которые живут далеко и приезжают редко. В таких случаях обязательно режут барана или лошадь. В недалеком прошлом в честь отела коровы приглашали в гости с приготовлением ритуального блюда уыз. В настоящее время этот обычай трансформировался в обряд угощения родственников, друзей и соседей творогом, приготовленным из первого, после отела коровы, молока. К этой же категории относится традиция приглашать в гости близких родственников умершего, молодоженов и их братьев и сестер.

Ко второй категории обычаев и обрядов, выражающих действие установления отношений дружбы или родства, относятся такие обычаи, как приглашение в гости соседа-новосела, сватовство, тостик, кудалык. На трех последних следует остановиться более подробно. При обряде сватовства и во время проведение обряда

саукеле на традиционной казахской свадьбе - кудалык сватов принято угощать ритуальным блюдом куйрук баур, символизирующим установление родственных отношений. После сватовства семья жениха приглашает родственников невесты на тос (грудинку), что также закрепляет родственные отношения.

К третьей категории можно отнести комплекс детских семейных обрядов, смысл проведения которых составляют благопожелания, а также традиции жертвоприношения Алаху в благодарность за избежание опасных ситуаций или за успехи и достижения в жизни.

В честь новорожденного устраивают той-калжа, на который приглашают только женщин. При этом принято готовить ритуальное блюдо с мясом, в которое входят курдюк и шея. Новорожденному дают пососать курдюк, что символизирует пожелание ему богатой жизни. Шею передают по кругу. Женщины должны очень осторожно обглаживать ее и сохранить в целостности кость, чтобы мойне берик болсын ("шея устойчивой была"). Обряд, видимо, означает пожелание физической и духовной устойчивости в жизни.

Когда приходит время малышу ходить, совершают обряд сау кесет - обрезание пупа. В честь обрезания режут барана и устраивают той, на котором ребенку дают есть ухо. Ухо является частью головы символизирует пожелание мальчику стать достойным уважением человеком.

В семейном кругу девочке дают есть небо-тандау, приговаривая: "Шебер болсын", что означает пожелание стать искусной мастерицей.

Широко бытует обычай устраивать той или курмалдык с жертвенным приношением барана как изъявление благодарности Аллаху по случаю события, связанного с избежанием смерти от несчастного случая, благополучного возвращения из армии, выздоровления после тяжелой болезни, поступления или окончания школы, вуза, избежания крупных неприятностей и т.п. При переезде на новое место жительства проводят курмалдык как ритуал прощания с друзьями, родственниками, соседями и пожелания, чтобы на новом месте все сложилось удачно[51].

К четвертой категории относятся пищевые запреты и обряды, связанные с поминовением духов предков. В сельской местности сохранились еще пережитки, запрещающие есть ту или иную часть туши во избежание негативных последствий. Так, детям и молодежи не разрешают есть мозг, мотивируя это тем, что умрут родители или мый съякте былжырап кетесын ("как мозг размажешься"), т.е. станешь размазней, мягкотелым. Девушкам нельзя есть шейный позвонок, чтобы не стать бесприданницей[52], и куйрук - хвост, чтобы не была вертлявой[53].

Казахи Западной Сибири сохранили еще пережитки языческих верований, связанных с охранительной и защитительной функцией аруаков - духов умерших. На поминки, а также по четвергам и пятницам в течение года и за три дня до курбан-айт пекут в жиру ритуальные лепешки шельпек, тесто для которых заводится на воде и соли. Обряд этот не относится к числу старинных и, видимо, является трансформацией древнего обряда лить на огонь масло, так как смысл и в том и в другом случае один: накормить аруаков, которые насыщаются запахами, и тем самым получить их расположение, покровительство[54].

Все эти обычаи и обряды корнями уходят в глубокую древность, им придавалось магическое или сакральное значение.

В повседневной жизни казахов данного региона наряду с посудой промышленного

производства используется и традиционная утварь домашнего изготовления. Для приготовления кумыса они используют кожаные бурдюки саба, торсык. Их шьют из шкуры коровы или лошади (с которой предварительно удаляют шерсть) нитками, скрученными из шерсти и волоса. В течении недели бурдюк коптят над дымом костра, после чего моют, и посуда готова к употреблению[55]. По данным этнографических экспедиций ОмГУ 1976 и 1982 гг., их использовали в ауле Каскат Исилькульского района Омской области и в ауле Амангельды Карасукского района Новосибирской области[56]. Для хранения масла казахи выделывают бараний желудок, карын, или кишки. Их тщательно промывают с солью, солят, надувают, сушат на воздухе и дезинфицируют дымом костра из березовых дров[57].

Посуда, изготовленная из кожи и внутренностей животного, относится к наиболее древнему виду утвари. Более позднего происхождения деревянная утварь. Большой популярностью в сельской местности пользуются маслобойки пспешелек, или майшелек, в которых взбивают кумыс, масло, сметану[58]. В ауле Бузан Русско-Полянского района Омской области подобную посуду для изготовления сметаны называют купильбек[59]. Делают ее двумя способами: выдалбливают из целого куска дерева или тонкие дощечки вплотную пригоняют друг к другу и скрепляют вкруговую железными обручами[60]. Первые имеют форму цилиндра или конуса и по времени появления предшествуют вторым. Вторые имеют вид конуса или узкой бочки. Метод их приготовления и форма, видимо, заимствованы у местных русских бондарей.

Взбивали молоко при приготовлении кумыса, масла, сметаны специальной мутовкой пспек (рис.2). Пспек представляет собой палку с округлым или крестообразным концом. Его вырезали из целого куска дерева, либо делали отдельно ручку и концевую насадку с отверстием посередине, куда и вставлялась ручка. До середины нынешнего века казахи региона широко применяли деревянные астау - корытообразные блюда для мяса и табак - круглое блюдо для мяса. Их выдалбливали или вырезали из целого куска дерева. Обычно использовали березу, которую вначале долго вымачивали, чтобы посуда при употреблении не треснула. Сейчас астау используют при солении мяса или для кормления домашних животных (рис. 3, 4).

Для помешивания пищи в аулах применяют деревянные лопатки кептер[61]. Как и в прошлом, сегодня большой популярностью пользуются чугунные котлы кумра и казан, в которых готовят самую разную пищу[62]. В быту также широко используют традиционные низкие столики круглой, прямоугольной, квадратной и овальной формы. Многие горожане пользуются высокими обеденными столами, но при приеме гостей старшего поколения или проведении традиционных трапез используют низкие столики.

Несмотря на широкое распространение унифицированных видов пищи традиционные блюда продолжают занимать важное место в системе питания сибирских казахов. Но в современных условиях они претерпевают некоторые изменения. Так с исчезновением из домашнего хозяйства верблюдов перестали употреблять верблюжье мясо. Почти прекратилось употребление овечьего молока.

Индустриализация и урбанизация сказались на традиционной молочной пище, многие виды которой исчезли со стола горожан. В настоящее время ыримшик, айран, курт, коспу, кумыс можно встретить только в аулах. Ушли из практики древние способы приготовления мясо-молочных блюд в животе барана. Но еще сохраняется традиция хранить масло в карыне, готовить кумыс в кожаных бурдюках. Трансформируется и отношение к некоторым гостевым частям туши, в частности к голове. Запрет есть голову детям и молодежи соблюдается не всеми. В конце трапезы хозяин дома или гость, режущий мясо, предлагают мозг рядом сидящим, независимо от возраста.

Почетность гостевых частей стала в большей степени определяться количеством мяса на костях, нежели представлением о сакральности их значимости. По этой причине аксакалы стали отказываться от головы барана, которую по установившейся традиции продолжают подавать гостям, и обижаются, если им не предложат жанбас. Традиции, связанные с приготовлением обрядовой пищи, сохраняют силу, хотя и претерпевают некоторые изменения. Так, например, обряд кормить духов огня маслом трансформировался в приготовление ритуальных лепешек шельпек. Все вышесказанное подтверждает известный тезис о пище как наиболее консервативном элементе материальной культуры, для которого в то же время характерна и большая приспособляемость к существующим условиям. Пища казахов Западной Сибири отличается локальной спецификой, определяемой сочетанием традиционной основы питания с иноэтничными заимствованиями. Традиционные черты в их пище и утвари сосуществуют с современными элементами материальной культуры населения региона.

Ш.К.Ахметова