

Прасковья АЛЕКСЕЕВА

О ТРАДИЦИОННОЙ МОЛОЧНОЙ ПИЩЕ КАЛМЫКОВ

Калмыки по происхождению относятся к одной из ветвей западных монголоязычных кочевников Центральной Азии.

В Центральной Азии они известны как ойраты, джунгары. Из-за сложившейся политической обстановки у кочевников Центральной Азии, в борьбе за пространство, в начале XVII столетия часть ойратов под предводительством Хо-Урлюка ушла на Север, в районы Сибири. В конце концов они расселились в пределах Нижней Волги.

В России они более известны под названием «хальмг», в русской транскрипции - «калмык».

Исследователи калмыцкого языка по-разному объясняют происхождение слова «калмык» («хальмг»). В большинстве случаев утвердилось мнение, что слово «калмык» («калмак») тюркского происхождения, означающее «отделившийся», «оставшийся» от основной массы ойратов. Существует еще одно объяснение слова «калмык». Монголоязычные, тюркоязычные племена Центральной Азии в период распространения учения Будды были буддистами. В средние века в период образования Багдадского халифата произошло проникновение ислама в среду распространения буддизма. Многие тюркоязычные племена стали приверженцами учения Магомета, а калмыки остались верны учению Будды. Поэтому тюркоязычные народы называли их «калмаками», т. е. отделившимися от нового исламского религиозного влияния.

По месту расселения у водных источников, по названиям рек калмыков в России звали: волжские, донские, кумские, терские, уральские. Группу крещеных калмыков, поселенных на Волге в Самарской губернии, называли ставропольскими. После переселения в Оренбургскую губернию - оренбургскими. Религия, образ жизни, ведение хозяйства - все у них было общим, имелись только различия в обычаях и говорах.

Основным средством существования было кочевое паст-

бищное животноводство. Разводили четыре вида скота: крупный рогатый скот, лошадей, верблюдов, овец.

Традиционной пищей калмыков считались продукты животноводства: мясо и молочные продукты.

Ниже приводятся сведения о молочных продуктах, которые входили в систему питания калмыков-кочевников.

1. *Калмыцкий чай*. Калмыки употребляли кирпичный, пресованный зеленый чай, привозимый из Китая. Кирпичный чай весом 2 кг /5 фунтов/ представлял собой твердую плитку, удобную для кочевников, которую хранили в кожаной сумке /даальнг/ в виде торбы, или в холщовом мешочке.

При приготовлении строгали необходимое количество чая острым специальным ножом и бросали в кипящую воду. Чай варили в казане /хээн/, заправляли молоком, добавляли соль по вкусу. Затем процеживали в другую посуду, называемую «донжг», изготовленную из дерева в виде маленькой кадучки с зауженным сверху горлышком и ручкой. Горловина и ручка отделялись серебром.

2. *Арьян или чигян*. Кислый молочный напиток из коровьего молока, сброженный закваской. Перед употреблением в пищу арьян взбалтывали. При необходимости разбавляли молоком. Остаток арьяна использовали как закваску и сверху доливали молоко для изготовления следующего количества напитка.

3. *Гүүнэ чигян /кумыс/*. Кислый молочный напиток из кобыльего молока. Этот вид напитка очень ценился из-за своих целебных качеств. Он считался очень полезным для здоровья, особенно для больных туберкулезом, страдающих болезнями желудка. Кумыс еще называют напитком богатырей.

4. *Хөөрмг, хөөрцг*. Вид творога. В посуду с арьяном медленно вливали теплое после дойки молоко и оставляли на некоторое время. Молоко свертывалось в кислой среде арьяна. Сырковая масса всплывала наверх, внизу оставалась сыворотка. Обычно этот вид молочного продукта употребляли в виде жидкой еды в обед, вечером. В настоящее время не употребляют.

5. *Тараг - заквашенное молоко*. Кипяченое молоко остужали до определенной температуры, добавляли закваску, перемешивали, укрывали и ставили в теплое место на 3-4 часа. После охлаждения заквашенное таким образом молоко превращалось в густую массу. В холодном виде это очень вкусное и питательное блюдо, напоминает мацони у горцев, катык

у тюркских народов. У калмыков еще не вышел из употребления.

6. *Эзгя* – *творог*. Сырое молоко оставляли для брожения. Когда молоко сворачивалось, ставили его на медленный огонь, доводили до кипения, пока молочная масса не всплывала наверх до отделения сыворотки. До сильного кипения не доводили, потому что творог тогда получался твердым и невкусным. Доведенную до готовности массу охлаждали и процеживали через полотняный мешочек. Позже откидывали на сито или дуршлаг. Готовый продукт ели с добавлением сметаны.

7. *Өрм* – *сметана, сливки*. До появления сепаратора существовали два способа получения «өрм». Для получения сливок свежее молоко оставляли на некоторое время. Например, вечернее выдоенное молоко разливали в посуду, ставили в прохладное место. Утром осторожно снимали верхний слой – сливки, которые шли на приготовление чая. Для получения сметаны таким же способом оставляли молоко на более длительный срок, пока оно не свернется. Верхний слой осторожно снимали и собирали. Из такой сметаны сбивали сливочное масло – «цаган тосн» (белое масло).

Сметану также получали путем кипячения. Вечернее выдоенное молоко наливали в казан, на медленном огне кипятили длительное время. После чего оставляли на ночь для охлаждения. К утру на поверхности молока образовывалась желтоватая масса. Эту верхушку снимали, полученный таким образом «өрм» называли «каймак». Охлажденное кипяченое молоко употребляли в пищу.

8. *Тосн* – *масло*. Готовили два вида масла. «Цаган тосн» – сливочное белое масло получали путем взбивания сметаны. Такое масло употребляли в пищу, для заправки калмыцкого чая. «Цаган тосн» топили, получали «шар тосн» – желтое масло, которое заготавливалось впрок на зиму, для питания, зажигания лампад во время совершения религиозных ритуалов.

Способы заготовки масла впрок:

1. «Цаган тосн» – белое масло. Сливочное масло подсаживали, начинали им хорошо обработанные прямые кишки длиной 30–40 см. Оба конца укрепляли обработанными деревянными, тонкими палочками (шор), затем еще раз крепко завязывали тонкой бечевкой. Получались колбаски типа колбасного сыра. Их вывешивали в прохладное темное место. Зимой по мере надобности отрезали кусочками. Масло, заготовленное в таких кишках («голна»), называлось «голхата тосн».

2. В хорошо обработанный овечий желудок «гюзян» начи-

няли охлажденным топленым маслом. Отверстие желудка так же, как и в предыдущем случае, заделывали наглухо. Масло, заготовленное таким образом в желудке, называлось «гюзятя тосн». В желудок помещалось 5-6 литров топленого масла.

Масло заготавливали на зиму для питания и для нужд при совершении религиозного обряда, зажигания лампадок «зул».

Раньше в странах распространения буддизма - в Тибете, Бурятии, Калмыкии - расходовалось очень много топленого масла. В настоящее время в хурулах пользуются стилизованными под лампадку электрическими светильниками: чисто, удобно, нет запаха, копоти от горящего масла.

При изготовлении топленого масла на дне котла оседала масляная гуща «хог тосн», вполне пригодная для употребления в пищу: сытная, нежирная, вкусная.

В некоторых регионах поселения калмыков, где были зачатки земледелия и разводили сады, варили масло с добавлением яблок, груш. Такое масло называлось «альмта тосн», «кедмня тосн» /яблоко в масле, груши в масле/.

С использованием любого из видов масел готовили национальное блюдо «булмг», «булмаг» - мучную кашу, вроде мамалыги. В котле топили определенное количество масла, в него небольшими горстями сыпали муку, постоянно мешая варево. Сыпали муку до определенной густоты, добавляли соль, воду до тех пор, пока из масляно-мучной массы не отделялось масло. Некоторые любители этого кушанья для вкуса добавляли мелконарезанные яблоки или немного любого варенья.

Приготовление молочной водки «арька»

Одним из способов заготовки впрок молочных продуктов в весенне-летний период, когда были хорошие травы и доились коровы, была перегонка «арьяна» /чигяна/, забродившего молока.

У монголоязычных народов с древних времен было распространено изготовление алкогольного напитка из забродившего молока. Употребление такого напитка известно со времен Чингисхана.

Калмыцкое название молочной водки - «эрк». В русском произношении и написании - «арька», «арака».

Известна легенда «О происхождении арьки». Один из вариантов этой легенды записан собирателем калмыцкого фольклора донских калмыков И. И. Поповым. Легенда гласит: «Как-то дочь Чингисхана заявила: «Я буду изготавливать напиток арьку».

- А каково действие ее на человека? - спросил брат.

Сестра ответила: «Как выпьешь первую чарку, - защекочет внутри. Как выпьешь вторую чарку, - загорится тело, заструится пот со лба. А как выпьешь третью чарку, - человек не может усидеть на месте, как будто лизнул слюну бешеной собаки».

Мораль этой легенды такова: после первой чарки человек чувствует приятные ощущения, после второй готов на героические подвиги, после третьей человек теряет границы норм поведения, впадает в бешенство. Другие легенды донесли до нас, что употребление молочной водки ввел Чингисхан для бодрости духа своих воинов.

В начале праздничного застолья произносят благопожелание /йорял/:

Творение Чингисхана,
Начало пищи,
называемая «арька»,
Содержащая силу,
Цвета прозрачной воды,
Продукт полезных трав,
Продукт чистого молока.
Да будет изобилие скота,
Будут все здоровы...

С точки зрения современного этнолога, изготовление молочной водки путем перегонки не было целью получения алкогольного напитка, содержащего не более 20-25 градусов, а способом заготовки впрок молочных продуктов на зиму в период изобилия весной и летом.

Жилищем кочевников служила кибитка, ограниченная определенным пространством, разбираемая и собираемая при перекочевках. У них не было амбаров, погребов, как у других оседлых народов. Земледелием не занимались. Единственным источником существования был скот: верблюды, лошади, крупный рогатый скот, овцы. Верблюды и лошади служили средством передвижения, крупный рогатый скот и овцы - средством существования.

Обилие молочных продуктов было только весной, летом - при хорошем подножном содержании животных. Запасы молочных продуктов на зиму можно было сделать после их тепловой обработки.

Процесс приготовления молочной водки «арька»:

Для брожения достаточного количества молока (двух-трех ведер) приготавливалась емкость из шкуры взрослого животного -

го. Щкура снималась целиком через шейное отверстие. Та-кую шкуру подвергали специальной обработке. Затем на не-сколько дней ее опускали в специальный раствор из сыворот-ки, соли и муки. Потом сушили, очищали от мездры, мяти руками затвердевшую шкуру, окуривали дымом. После этого заделывали ножные и другие отверстия, выворачивали шер-стью наружу. Емкость, которая называлась «архд» /бурдюк/, была готова и туда вливали забродившее молоко. В более по-здний период появились деревянные кадушки, как у оседлых народов. Бурдюк был заужен кверху и плотно закрывался крышкой, в которой было отверстие для специального при-способления, предназначенное для периодического помешивания молочной смеси. Это приспособление называлось «бю-люр» /мутовка/. Емкость вмещала ведра два и более молочно-го продукта.

После дойки коров молоко охлаждали и наливали в ем-кость, в которой оставалась закваска от предыдущей заготов-ки, и хорошо перемешивали. Получался крепкий арьян.

После кипячения молока в казане для получения сливок, остатки добавляли в емкость с арьяном для перегонки. Когда емкость наполнялась достаточным количеством забродивше-го молока, его можно было перегонять для получения алко-гольного напитка.

Для перегонки молока существовал аппарат, состоящий из двух котлов: один большой, ведра на два-три, другой - по-меньше размером и формой, с изогнутой трубой «цорго». Казаны имели с внутренней стороны выемку, в которую плотно подгоняли две половинки деревянной крышки с отверстием в середине для трубы «цорго» и небольшими отверстиями для выхода пара.

Большой котел («хьясн») устанавливался на треножник («тулһа»). В него наливали приготовленную молочную жид-кость, закрывали двумя половинками крышек. Котел замазы-вали приготовленной красной вязкой глиной. Точно так же готовили второй котел, только пустой, для сбора молочной водки. Два котла соединялись между собой изогнутой трубой /«цорго»/. Второй маленький котел устанавливали в корыто с холодной водой. Горячие пары через «цорго» поступали в меньший котел и в результате охлаждения превращались в жидкость. В более позднее время этот процесс усовершен-ствовались. Сделав трубу «цорго» прямой в середине, пропус-кали ее через корыто с холодной водой, выводили конец на-ружу, второго котла не было. Из трубы капала жидкость, ко-

тору собирали в емкость. Отверстие большого котла закрывали глиняной фигуркой в виде пирамидки с углублением наверху. Эта пробка для отверстия называлась «хавхыг». После окончания процедуры перегонки в углубление «хавхыга» наливали немного «арьки» как «дееж» (подношение) для духа хранителя Чингиса Богдо-хана.

У второго малого котла тоже имелось отверстие, через которое опускали палочку с кисточкой на конце из верблюжьей шерсти, взятой из заливка. Таким образом снимали пробу, определяли готовность напитка.

После завершения процесса перегонки, перед началом употребления молочной водки совершался определенный обряд подношения всевышним, ангелу-хранителю народа, духу Чингиса Богдо-хана.

Первой чаркой окропляли огонь. Это было подношение огненной богине Окон Тенгри /Небесной деве/.

Вторую чарку выплескивали вверх небесным бурханам (божествам).

Третью чарку выплескивали через порог со словами: «Пусть всегда будет приход /«олзо»/, не будет расхода /«гару»/, минут нас несчастья, болезнь, суд /«зарго»/.

Четвертую чарку подавали в «хавхыг» для духа хранителя Чингиса Богдо-хана.

Пятую чарку подавали высокому, почетному гостю. А дальше по старшинству по кругу. Для этой процедуры имелась специальная посуда - «сөңгин цөкце» /чарка для угощения/. Всех угощали из одной такой чарки. Получивший ее произносил соответствующий данному случаю йорял (благопожелание) и возвращал чарку виночерпию.

Пожилые участники этой церемонии по желанию в чарку добавляли свежие сливки. У них получался своего рода питательный алкогольно-молочный коктейль.

Глину, которую употребляли для закупорки котлов, собирали в кучу, заливали водой и хранили для повторного употребления. При перекочевке на новое место глину с «хавхыгом» оставляли на месте для ориентира.

Для хранения «арьки» имелась кожаная посуда, изготовленная особым способом окуривания дымом и копчения. Такая кожаная емкость называлась «бортх» /фляжка/. Другой разновидностью такой посуды являлась «бөрв» /«бөрве»/. Изделие украшалось рисунком и тиснением по коже. Узкая горловина для пробки отделялась чеканкой из серебра. Отдельно готовили «бөгя» /пробка/. Это слово в народе упот-

реблялось по отношению к любителю выпивки. Такого человека называли «арькин бөгя» /пробка водки/. Бортха с арькой была обязательным атрибутом свадебных церемоний. При окончательной договоренности двух сторон, в числе обязательных предметов, которые должна была привезти сторона жениха, указывалось количество бортхи с арькой. Сосуд для хранения арьяна назывался «архад». Этот сосуд из верблюжьей кожи вмещал в себя 5-6 ведер. Позднее кисло-молочную жидкость для перегонки также хранили в конусообразной высокой деревянной кадке. При этом калмыки старались, чтобы эти емкости никогда не были пусты.

Существует следующее предание об араковарении. Видя, что арака не дает ничего хорошего, а наоборот, отрицательно действует на боеспособность, дисциплину войск и подчиненных и разлагает их, хан издал закон, в силу которого араковарение запрещалось под страхом смертной казни. Несмотря на такой суровый закон, люди все же тайно варили араку. «Хавхыг» собирался в левой половине кибитки, чтобы никто не видел. Однажды во время охоты спустился густой туман, и хан со своими спутниками заблудился. Кругом, насколько они могли видеть, ничего не было, кроме голой степи. После долгого блуждания их внимание привлекла какая-то странная масса. Когда всадники подъехали к ней, то увидели кучу «хавхыгов», по которым они и определили свое местоположение. И якобы хан в благодарность за это разрешил калмыкам снова варить араку. С тех пор и делают на «хавхыге» углубление, куда наливают несколько капель араки и благодарят хана за его милость. Калмыки говорили: «богд-хана хээрн». На основании этого предания калмыки собирали «хавхыг» после араковарения, а когда откочевывали, то клали их на очаг в стоячем положении, чтобы было видно на расстоянии.

Полученную после перегонки молочную водку для увеличения крепости подвергали вторичной перегонке. Этот продукт назывался «арз» /«арза»/. Крепость его достигала 40 и выше градусов. После перегонки «арзы» напиток становился еще крепче, получался спирт, который назывался «хорз» /«хорза»/.

«Арза» упоминается в калмыцком героическом эпосе «Джангар». Один из главных героев Хонгор ехал к невесте Зандан Герел и по пути, проезжая через владения Тегя Бюс, заехал к нему поздороваться, утолить жажду. Тот нарушил закон гостеприимства: отказал подать воду. Тогда Хонгор сам утолил жажду арзой:

«Из арзы на левой стороне,
Из тяжелой желтой чаши, которую
Семьдесят человек еле поднимали,
Семьдесят один раз выпил он одним залпом».

Заготовка молочной продукции после перегонки

Молочная жидкость после перегонки называлась «боз» /бозо/. После охлаждения жидкость переливали в холщовый мешок и вывешивали для отделения сыворотки.

Сыворотку употребляли для выделки овчин, шкур домашних и диких животных. Выделанные таким образом овчины и шкуры шли на изготовление одежды, обуви, сбруи, предметов домашнего обихода. Женщины использовали сыворотку, как моющее средство для укрепления волос.

Густая масса от молочной барды, отделенная от сыворотки, называлась «аарц». Из него формировали небольшие лепешки, которые сушили на зиму. Такие лепешки назывались «хурсн». Зимой их размельчали и, растворив в теплой воде, готовили напиток. Им заправляли мучную похлебку «будан».

Второй способ заготовки продуктов из «аарц» таков: готовили ровную поверхность, брали в руку молочную густую массу, которую выдавливали через пальцы на подготовленное место. Выходили полоски типа лашши. После сушки их собирали в мешочки. Этот вид продукта у донских калмыков назывался «аадмг», у других – «шююрмг» /сушеный творог/.

«Аадмг» применялся для заправки постных супов в зимнее время при недостатке молочных продуктов.

У калмыков известная пословица о ненадежном человеке гласит: «В темную ночь не помощник, для постной похлебки не заготовка» («Хар буданд хать болшго, хар сөөд хань болшго»).

Отрицательное отношение к «арьке» выражено в пословице «Әрк савасн бишцкинъ эвддг» («Арька разрушает все, кроме своей посуды»).

Литература

1. Семь звезд. Калмыцкие легенды и предания. /Сост. Д. Басаев. Элиста: Калм. кн. изд-во, 2004. – С. 87
2. Там же. С. 88
3. Джангар. Калмыцкий героический эпос. – 3- изд. На калм. яз. Элиста: Калм. кн. изд-во, 1990. – С. 35
4. Церенов В. Эркетени. Земля и люди. Элиста, 1997. – 558 с.