

Труд М. Шорманова «О скотоводстве у киргизов Западной Сибири» как источник по традиционной этнографии казахов России

Е.К. Рахимов

КазНУ им. аль-Фараби, докторант PhD 1-го курса
специальности «Археология и этнология», yernur_rakhimov@mail.ru

Резюме

В статье рассматривается этнографический очерк Мусы Шорманова «О скотоводстве у киргизов Западной Сибири», опубликованный при жизни автора в 1883 г. в Санкт-Петербурге. Работа содержит ценные сведения о традиционном хозяйстве, материальной и духовной культуре казахов Среднего жуза, населявших обширные степные и лесостепные просторы Северо-Восточного и Центрального Казахстана, а также юг Западной Сибири. В процессе изучения данного труда было выявлено, что очерк является ценным источником по традиционной этнографии казахского народа. Особо важные сведения содержатся об организации скотоводческого хозяйства, о промыслах и ремеслах, а также по традиционной культуре питания казахов.

Ключевые слова: М. Шорманов, традиционная этнография, казахи России, скотоводство, ремесла, культура питания, источник

Муса Шорманов (1818-1884) – крупнейший государственный, общественный деятель периода трансформации традиционного казахского общества, просветитель, один из самых образованных казахов второй половины XIX века, родной дядя Чокана Валиханова. Он также известен как автор ряда блестящих этнографических работ, которые вызвали живой интерес у современников богатым фактологическим материалом, колоритным и подробным описанием традиционного хозяйства и быта казахов, получивших высокую оценку среди ученых-этнографов, занимающихся указанной темой [1].

В интеллектуальной казахской среде исследователи особо отмечали первых казахских этнографов: «Казахстан под влиянием демократической культуры и науки России выдвинул из своей среды исследователей-краеведов и этнографов, сумевших добиться общероссийского признания: С. Бабаджанова, М. Бекмухамедова, М. Шорманова, А. Джантюрина, Ш.М. Ибрагимова, Т.А. Сейдалина и других» [2, с. 138].

М. Шормановым были написаны и опубликованы следующие работы: «Поминки по усопшим у киргиз», «О кочевках киргиз», «Зимовки или зимние кочевки», «О скотоводстве у киргизов Западной Сибири», «Заметка о киргизах Павлодарского уезда» [3-7].

Данные этнографические очерки М. Шорманова являются важным источником по традиционной культуре и хозяйству казахов, так как содержат весьма ценные, порой оригинальные сведения. Научно значимы описания кочевого скотоводческого хозяйства казахов, ремесел, промыслов, народного календаря, причем автор не ограничивается казахами Сарыарки, но и описывает культуру и быт казахов юга Западной Сибири.

Скотоводство как исконное хозяйственное занятие казахского народа занимает центральное место в этнографических работах М. Шорманова. Описание скотоводства превалирует почти во всех его научных публикациях. Наибольшее внимание он уделил скотоводству в своей крупной этнографической работе «О скотоводстве у киргизов Западной Сибири» [6].

Следует пояснить, что М. Шорманов подразумевает под географическим регионом Западная Сибирь, не только исторические территории Акмолинской и Семипалатинской областей Западно-Сибирского генерал-губернаторства, но и все земли, населенные казахами Среднего жуза. Как известно, этническая территория казахов охватывала также степные и лесостепные районы юга Западной Сибири, ныне входящих в состав России [8].

«Киргизы (казахи – Р.Е.) разводят все главные роды скота: коров, лошадей, овец и, сверх того, верблюдов. Количество голов, состоящее в обладании хозяина, конечно, весьма разнообразно. Местные богачи владеют огромнейшими косяками лошадей и стадами овец и верблюдов, число которых в большинстве случаев известно самому хозяину только приблизительно. Вообще, из четырех названных родов скота самым распространенным [по численности и роли в хозяйстве] является овца, затем лошадь», – пишет М. Шорманов [9, с.17].

Автором подробно описан порядок пастбы и ухода за скотом, как в летнее, так и в зимнее время: «Рогатый скот пасут зимой на лугах и по камышовым зарослям, вообще на местах, где животным нет надобности отгребать с растительности снег: рогатый скот совсем не умеет добывать себе пищу из-под снега. Совершенно противоположной особенностью отличаются киргизские (казахские – Р.Е.) лошади: они привыкли разгребать снег своими копытами и потому способны без труда прокормиться зимою даже на таких местах, которые летом использовались в виде пастбищ или сенокосов лишь бы трава на них успела отрасти к зиме. Такую же способность проявляют верблюды и овцы.

Отдельные роды скота распределяются на зимних пастбищах в следующем порядке. Рогатый скот и верблюды держатся около озер и речек, где есть камыш и высокая трава, не совсем занесенные снегом. Для пастбы овец избираются места с тонким снежным покровом, из-под которого привычные животные откапывают траву ногами. Чаше всего стада овец пасутся по горам и увалам. На ночь весь этот скот пригоняется обратно в зимовку. Что касается лошадей, то зимняя пастба ведется двумя способами, смотря по степени сытости лошадей. Все животные, находящиеся в хорошем теле, соединяются в особый табун и угоняются в степь, верст за 20-100, даже за 200-250 от места зимовки. В этом случае киргизы (казахи – Р.Е.) менее всего стесняются расстояниями; главное условие - изобилие и легкость добывания корма» [9, с. 19-20].

В рассматриваемой публикации автор большей частью анализирует традиционные способы ведения скотоводческого хозяйства, не заикливаясь на проблемах, вставших перед традиционным занятием казахского народа. Тем не менее, данный очерк представляет большую практическую ценность в освещении особенностей хозяйственной жизни казахов в XIX в., что вносит несомненный вклад в изучение исторической этнографии казахского народа.

О значении овцеводства М. Шорманов пишет следующим образом: «Баран используется кочевником весь с ног до головы. Баранина - господствующий сорт мяса; шерсть в виде целых мехов и стриженная, идет на приготовление всевозможной одежды; из этой шерсти валяют и прославленный в Сибири войлок (кошма). Постоянное обращение кочевников с баранами вызвало целую строгую систему пользования продуктами овцеводства» [9, с.28].

Подробно им описан процесс стрижки овец: «Молодых барашков стригут в первый раз, месяца через четыре после рождения, именно в июле (окот овец приходится на конец марта). Из их шерсти выделяется особая, нарядная узорчатая кошма. В случае выкидыша, полученная с такового мерлушка идет на изготовление шуб детям. Эти шубки необыкновенно мягки и легки. Овчины с молодых барашков, павшие в первую четверть года жизни или зарезанных в это время, идут на шубы взрослым. Овчины павших или зарезанных несколько позднее барашков (с половины июня до половины июля) также идут на шубы; киргизская (казахская – Р.Е.) практика сумела найти известное различие между этими только что описанными овчинами; оба сорта различаются между собою даже и названиями. Точно также строго различаются между собою овчины, полученные в промежутки: от 10 июля до 20 августа, от 20 августа по конец сентября и с конца сентября в течение зимы; все эти сорта имеют особые названия и особые качества» [9, с. 29-30]. Более детально технологический процесс использования шерсти овец описан в другой большой работе М. Шорманова «Заметка о киргизах Павлодарского уезда» [7].

Об использовании казахами шерсти коз содержатся следующие сведения: «Шерсть козлов тоже не пропадает даром. Их стригут один раз в год, именно в последних числах мая.

Перед стрижкою стараются снять с козла весь накопившийся на нем пух - тот самый тонкий и нежный пух, лучшие сорта которого идут на изготовление оренбургских платков. Сами киргизы (казахи – Р.Е.) мало употребляют этого пуха; они готовят из него свои молитвенные кошмы (джайнамаз - коврики, подстилаемые под себя магометанами во время молитвы); остальное сбывается русским купцам. Козья шерсть идет на сучение веревок, шнурков и завязок для прикрепления на юртах кошем; такие веревочки часто окрашиваются в разные цвета. Не годовалых козлят стричь не принято» [9, с. 31-32].

Имеются интересные сведения об использовании козлиной кожи. По сведениям М.Шорманова, они идут «на приготовление необъятных киргизских (казахских – Р.Е.) штанов (чалбар). Технические приемы подготовки козлиных шкур заключаются в следующем: со свежеполученной кожи лущат особым ножом шерсть и мездру; затем кладут кожу в корыто с молоком дней на 5-6, затем высушивают на солнце. Совершенно просохнувшую кожу мнут до тех пор, пока она не делается достаточно мягкой. Выделанную кожу окрашивают в разные цвета; любимый цвет казахов – темно-малиновый. Шкуры молодых козлят дают весьма нежную замшу или лайку, которую богачи употребляют на верхи шапок или на крытые любимых ими шуб из меха лисьих лапок» [9, с. 31-32].

Теперь обратимся к культуре питания казахов юга Западной Сибири, нашедшего отражение в рассматриваемой нами публикации М. Шорманова. Автором уделено большое внимание традиционным молочным продуктам питания: курт, иримшику (в некоторых местах назван ырымшыком – Р.Е.), баламыку (иногда он назван бламыком – Р.Е.). Поражает поразительная подробность в описании технологического процесса производства продуктов питания.

Так, М.Шорманов отмечает, что баламык, представляет «довольно любопытное сочетание чуть ли не всех пищевых запасов, имеющихся на лицо в киргизском (казахском – Р.Е.) обиходе. Баламык пользуется большою славой среди не одних только киргизов (казахи – Р.Е.), но и соседнего русского населения, знакомого с киргизской (казахской – Р.Е.) кухней» [9, с. 27].

В отношении ырымшыка мы имеем следующие сведения: «Из числа продуктов, получаемых киргизами (казахами – Р.Е.) из коровьего молока, наибольшею известностью пользуются иримчик и курт. Эти прекрасные, прочные и питательные консервы заслуживают подробного описания». Интересно замечание автора, что: «дети сибирских горожан (русских) считают эти киргизские (казахские – Р.Е.) «сырчики» самым утонченным лакомством» [9, с.25].

В отличие от многих дореволюционных авторов М. Шорманов большое внимание уделяет полезности коз в традиционном хозяйстве казахов. Он объясняет присутствие данного вида скота практическими выгодами для кочевников: «Козлиное мясо вкусом далеко уступает баранине но, однако же, имеет то преимущество перед бараниной, что козлина легко (быстро) усваивается и бывает весьма мягка. Затем, козье мясо не подвергается в летние жары такой порче, как баранина. Если в избытке имеется козлиное мясо, то, чтобы сохранить его от порчи, обмывают его кымызом и кладут в тень; при этом мясо не портится в продолжение трех и более дней. Киргизы (казахи – Р.Е.) не солят козлину (козье мясо – Р.Е.) в летнее время, как это требуется для баранины, говядины и конины, которые без соления в летние дни подвергаются порче. Козлиное мясо сохраняют свежим особенно для больных, из него варят суп, который бывает весьма удобоусвояем для желудка больного. Козлиное мясо варится весьма быстро: стоит только мясо обмакнуть несколько раз в самую горячую воду и оно станет годным к употреблению» [9, с. 57-58].

Весьма интересным будет для исследователей традиционной культуры питания казахского народа описание, данное М. Шормановым продукту, получаемому из козьего молока и кумыса: «при самом доении коз употребляют такого рода прием: наполнив подойник до половины кумысом, производят выдаивание прямо в этот кумыс. Последний при этом сильно пенится, и чем более прибавляется в него козьего молока, тем все более и более возрастает на нем количество пены. Доение длится до тех пор, пока весь сосуд не

наполнится пеною до краев. Эта пена быстро густеет и становится в скором времени похожею на сметану; вкус ее кисловато-сладкий, напоминающий вкус фруктового мороженного. Обыкновенно ее скопляется в подойнике пальца на три толщиной; ее снимают и употребляют тотчас в пищу. Жидкость, оставшаяся в посудине, совершенно утрачивает все свойства кумыса и употребляется при выделке мерлушек. Можно полагать, что при описанной операции весь аромат и алкоголь кумыса переходит в пену» [9, с. 31].

В работах М. Шорманова мы не нашли информацию, как называли казахи сей оригинальный кисло-молочный продукта, также не обнаружено описание данного продукта в известной этнографической литературе о казахах, что дает нам право заявить об уникальности данного научного сведения.

Тем не менее, в исследованиях известного этнографа Х.А. Аргынбаева есть описание кисломолочного продукта «желдірме», которое готовили из иркити (ыркыт – сыворотка, или перебродившее коровье молоко) и овечьего молока. Технология ее приготовления совпадает с той, которую приводит М.Шорманов. Обратимся к описанию Х.А. Аргынбаева: «...из иркити делали «желдірме»: в деревянную чашку набирали немного иркити и туда же доили овец; парное молоко сразу же свертывалось и получалась густая масса с большой пеной и кисловатым вкусом» [10, с. 132]. Возможно, описанный М. Шормановым кисло-молочный продукт есть одна из разновидностей желдірме.

Даже краткий анализ работы М. Шорманова «О скотоводстве у киргизов Западной Сибири» позволяет нам констатировать факт глубокого познания автором традиционной культуры казахского народа. Данная работа является одним из ранних научных исследований по казахам Западной Сибири. Таким образом, ценные сведения М.Шорманова, относящиеся к XIX веку, до наших дней не утратили своей научной значимости как важный источник для изучения исторической этнографии казахов России и юга Западной Сибири в частности.

Литература

1. Рахимов Е.К. Муса Шорманов – общественный, государственный деятель и исследователь традиционной культуры казахов: Автореф. дис... канд. ист. наук. – Томск, 2007. – 27 с.
2. Казахская ССР. Краткая энциклопедия. Т. 3. – Алма-Ата: Казахская энциклопедия, 1989. – 600 с.
3. Чорманов М. Поминки по усопшим у киргиз // Семипалатинские областные ведомости. – Омск, 1871. – № 32.
4. Чорманов М. О кочевках киргиз // Семипалатинские областные ведомости. – Омск, 1871. – № 33.
5. Чорманов М. Зимовки или зимние кочевки // Семипалатинские областные ведомости. – Омск, 1871. – № 37.
6. Чорманов М. О скотоводстве у киргизов Западной Сибири // Сельское хозяйство и лесоводство. – С.-Пб., 1883. – №1. – 41-50 с.
7. Чорманов М. Заметка о киргизах Павлодарского уезда // Записки ЗСОИРГО. – Омск, 1906. – Кн. XXXII. – 1-30 с.
8. Муканов М.С. Этническая территория казахов в XVIII - начале XX веков. – Алма-Ата: Казахстан, 1991; Он же: Этнический состав и расселение казахов Среднего жуза. – Алма-Ата: Наука, 1974.
9. О скотоводстве у киргизов Западной Сибири // Муса Шорманов. Казахские народные обычаи. Сост.: Е.К. Рахимов. – Павлодар: ТОО «ЭКО», 2005. – 16-32 с.
10. Аргынбаев Х.А. Историко-культурные связи русского и казахского народов. – Павлодар: ТОО «ЭКО», 2005. – 242 с.