Гамаки находятся друг от друга на таком расстоянии, как кровати в общих дортуарах. На день гамаки свертываются в трубку и прикрепляются к стене. Подобным же образом, на время завтрака, прикрепляются к столбам и брускам доски, служащие столами и скамьями. На остальное же время дня все эти доски, а также продольные между столбами брусья прибираются, и комната остается совершенно пустою. Таким образом комната эта обращается в прекрасный рекреационный (спортивный – М.Л.) зал».

Земледельческая колония в Меттрэ была образцом не только для российских исследователей детской беспризорности. Опыт Меттрэ использовали и в других странах – в Англии, Ирландии, Германии, Италии. Например, в Ирландии «только в 1859 г. было приступили к окончательной организации заведения для малолетних преступников, в Lusk е. Это заведение было построено усилиями почти одних совершеннолетних преступников, находившихся во время производства работ, в переносных железных бараках. В самом устройстве этот заведения руководились общими началами переходной крофтонской системы.

Для несовершеннолетних же лиц женского пола существует в Ирландии отделение в Golden Bridge refuge, устроенное наподобие женского монастыря, но с занятиями на открытом воздухе». Подобного типа заведения были созданы в других странах Европы с теми или другими отличиями в основном в области режима (мягкий или строгий).

Меттрэ как колония строго режима просуществовала вплоть до 1937 года, но участвовавшие скандалы и отсутствие государственной помощи в связи с предвоенным временем прекратило существование колонии.

1. Тальберг Дм. Население исправительных колоний и приютов в России. // Юридический Вестник (далее – ЮВ), 1882, Т. XI.
2. Тарасов И. К вопросу об исправительных заведениях для малолетних преступников. //Юридический Вестник, 1881, декабрь.
3. Богдановский А. Молодые преступники. Вопрос уголовного права и уголовной политики. СПб., 1871.
4. Кистяковский А.Ф. Молодые преступники и учреждения для их исправления с обзором русских учреждений. Киев, 1878;
5. Ровинский П. Санкт-Петербургская земледельческая колония. // Журнал гр. и угол. права, 1877, № 8, 9, 11. Дети – преступники.
6. Сб. статей под ред. М.Н. Гернета. М., 1912;
7. Никитин В.Н. Тюрьма и ссылка. СПб., 1880.
8. Д.Д. Нижегородская исправительно-воспитательная колония в 1898 году. // Журнал Министерства юстиции (далее – ЖМЮ), 1900, № 2.
9. Дриль Д.А. Тюрьма и принудительное воспитание. // ЖМЮ, 1900, № 3, 4.
10. Фельдштейн Г.С. Принудительное воспитание молодежи и патронат исправительных приютов, как средства борьбы с преступностью. //ЖМЮ, 1900, № 3.
11. Галкин – Враской М.Н. Материалы к изучению тюремного вопроса. СПб., 1868. С. 123.

Шавлаева Т. М.

Ранние традиции в приготовлении пищи у чеченцев

*Академии наук Чеченской республики
(Россия, Грозный)*

doi: 10.18411/sr-10-08-2019-40

idsp: sciencerrussia-10-08-2019-40

Аннотация

Статья посвящена наиболее ранним традициям в приготовлении и приёме пищи, которые сложились в чеченской семье. Прослеживается связь пищи с географической средой, формами хозяйственной деятельности и практикуемыми видами производств.

Подчёркнуто, что пищу старались приготовить калорийной, лёгкой и способствующей физическому развитию.

Ключевые слова: чеченцы, традиционная пища, пища растительного происхождения, пища животного происхождения, десерт, напитки.

Abstract

The article is devoted to the earliest traditions in cooking and eating that have developed in the Chechen family. The connection of food with the geographical environment, forms of economic activity and practiced types of production is traced. It is emphasized that the food tried to cook high-calorie, light and conducive to physical development.

Keywords: Chechens, traditional food, food of plant origin, food of animal origin, dessert, drinks.

Как важный элемент материальной культуры народа, пища всегда была (и остаётся) предметом внимания учёных. Интересные сведения о традиционной пище чеченцев содержатся в работах дореволюционных авторов У. Лаудаева, К. Самойлова, М. Ковалевского, М. Я. Ольшевского, А. Н. Зиссермана, А. Ф. Ляйстери, а также и современных исследователей И. Ю. Алироева и Л. И. Дадаева, З.И. Хасбулатовой, Б. Б. Абдулвахабовой.

Известно, что набор пищевых продуктов находится в тесной связи с природно-климатическими условиями и хозяйственной направленностью региона. Правильно отмечает М. О. Османов: «...Весь ХКТ народа в значительной степени определяется тем набором пищевых продуктов, которые этот народ производит, и тем способом, которым он их производит» [7, с. 205]. В традиционном обществе чеченцев в каждой семье было принято зажигать огонь и готовить пищу, особенно в вечернее время, когда вся семья была дома. Более того, экономический статус семьи, гостеприимство хозяев, культура семьи, прежде всего, проявлялись в организации приготовления пищи, которая была повседневной, праздничной, ритуальной, обрядовой. Также интересны запреты (и поощрения) в пище, связанные с гендерными и возрастными особенностями.

В данной статье, в основу которой положены полевые материалы автора и литературные источники по теме, рассматриваются наиболее ранние традиции, сложившиеся в приготовлении и приёме пищи у чеченцев. Для этого мы использовали, преимущественно, этнографические материалы, собранные в обществе Чеберлой, расположенного на юго-востоке Чечни. Чеберлой – чеченское общество, сумевшее, в силу разных исторических причин, дольше сохранить древние формы культуры.

Повседневный приём пищи включал свои правила: готовили пищу в комнате, где был очаг, принимали сидя на низких стульях за круглым столиком или же на пол стелили скатерть. Старшие домочадцы занимали почётное место. Хозяйка располагалась ближе к очагу, чтобы удобнее было обслуживать членов семьи [10, с. 227-228].

Чеченское название пищи «кхача» содержит компонент «кха», ясно указывающий на обрабатываемую землю – «кха», это даёт основание предполагать, что первые представления о пище у чеченцев были связаны с культурой земледелия. Земледельческое понятие пищи присутствует и у народов Дагестана, относящихся к нахо-дагестанской языковой группе [6, с. 147]

Пища чеченцев была двух видов: животного и растительного происхождения. Основой для пищи животного происхождения являлись мясо – «дилха», «жижиг» и

молочная продукция – «маша». Из мяса выделяли мясо дичи – «экха жижиг» и рыбу – «ч1ара», их ставили на второе место после баранины и говядины.

Пища растительного происхождения состояла из зерновых – «кенан ялта» и фруктов – «стом», из последнего выделяли ягоды – «ц1азамаш»; далее следовали овощи – «хасстоьмаш», включающие клубни – «орамстом». К растительной пище мы также относим разные дикорастущие травы, употребляемые в традиционной кухне. В особом ряду среди пищевых продуктов стоит готовый к употреблению высококалорийный сладкий продукт - пчелиный мёд, который ценился не только по пищевым, но и целебным качествам [8, ПМА].

Выгодная эксплуатация горной местности диктовала интенсивного занятия скотоводством, однако в горах присутствовали и менее интенсивные хозяйственные занятия горцев - пашенное земледелие и садоводство.

На равнине были развиты как животноводство, так и земледелие. По этой причине, существенная разница в рационе пищи жителей основных хозяйственных зон - равнины, предгорья и гор - не прослеживается. Внутренние этнические общества Чечни, а также прилегающие районы России, Дагестана, Грузии и др., хорошо сообщались между собой, не враждовали, поэтому вопросы, связанные с неадекватностью области питания и области производства, разрешались без особых усилий путём натурального обмена.

Источник указывает, что внутренняя торговля населения Чечни сосредотачивалась в основном в нескольких равнинных, предгорных и горных аулах – Чечен-ауле, Алды, Гехи, Гудермесе, Дарго, Шатое, Чеберлое. Торгово-экономических связи Чечни с соседними народами осуществлялись по ряду путей и дорог: мичкизская, андийская, османовская, черкесская, грузинская и др. [5, с. 144].

В кухне горцев преобладала мясная пища, которую они готовили как из свежего, так и сушёного мяса. Мясо отваривали большими кусками, а если это мясо мелкого рогатого скота - целыми частями туши, чтобы лучше сохранить вкусовые качества. После варки мясо делили на куски, обычно это делал старший в семье мужчина, а при его отсутствии – старшая из женщин. Галушки также делали крупными и круглыми. Бульон отдавали псам, чтобы собаки были злыми, погрузив туда кости, оставшиеся после трапезы, или превращали в помой – «дилариш». Сегодня мы догадываемся, что в процессе варки бульоне может накопиться выделившийся в организме животного на момент его умерщвления адреналин, вызывающий агрессивное поведение. Методика воспитания злых собак включала в пищу питомцев хороший бульон [8, ПМА].

Представители возрастной группы от 13 до 40 лет весьма ограничивали употребление жидких блюд. По мнению чеберловцев, употребление жидких блюд расширяет желудок («зорха»), портит осанку, нагоняет лень, подавляет активность, делает частые и неуместные позывы кишечника и мочевого пузыря. Такого правила придерживались особенно мужчины, которые чаще находились вне дома. Принцип был таков: фекалии мужские должны быть зернистые, как речные камушки, мужчина не должен ходить с туалетом в теле.

Молодых, выпивших бульон, при случае называли «шинара», т. е. годовалой скотиной, пьющей бульон. В древней кухне не готовили супы, поэтому такого слова в языке чеченском не имеется. Ныне существующее чеченское название бульона и супа «чорпа» является немного перефразированным тюркским «шурпа». В родственном ингушском языке сохранилось слово «дила» (бульон), видимо, это есть вайнахское название бульона. Однако жидкие блюда включались в рацион пищи социально не активной части населения – стариков, женщин не фертильного возраста, детей [8, ПМА].

Исследователи С. Бронеvский, М. Я. Ольшевский, О. Евевкий, Н. Дубровин отмечали умеренность чеченцев в пище, а некоторые из них добавляли, что при этом они весьма ловки и сильны. Есть и другие сведения, относящиеся к середине XIX века, тогда на Кавказе побывал великий русский хирург Николай Иванович Пирогов, которого, по его же свидетельству, встретили крайне гостеприимно. Врач был несколько удивлён, что чеченцы едят так много мяса, и никто не жалуется на боли в желудке. Но, увидев, что гостям всегда подают чаши с бульоном, успокоился: «Ну, раз запивают бульоном, могут есть мяса, сколько хотят» [11].

Мясо заготавливали впрок несколькими способами, самым древним из них является «кларо», суть его заключается в том, что в угли, оставшиеся после огня, укладывали целые туши дичи и животных, и оставляли на несколько дней. Обуглившиеся тушки, покрытые толстым слоем угля, хранили долго, наряду с другими предметами, в специальном отсеке. При употреблении в качестве пищи, уголь особо и не снимали. Видимо, уголь и спасал от разных кишечных расстройств [8, ПМА].

Вторым способом заготовки мяса являлся «кьюли», его делали поздней осенью – на зиму и ранней весной – на лето, потому что с ранней весны до поздней осени шли непрерывные циклы хозяйственных работ: подготовка сельхозинвентаря, пахота, боронование, сев, прополка, стрижка овец, жатва, сенокос и т. д. Помимо всего этого не прекращались и ремонтно-строительные работы хозяйственных и жилых помещений.

Искусство изготовления «кьюли» заключалось в том, чтобы «раскроить» тушу так умело, чтобы оно составляло единое полотно, не теряя связки конечностей. Для этого отделяли от туши шейную часть, кости конечностей и лопатки. После выдержки в соляном рассоле, «кьюли» прибавали небольшими трёхгранными кольями к стене в отапливаемой комнате, чтобы высушить. Итак, на всю стену получался мясной «ковёр», по мере высыхания которого менялся цвет, благодаря чему определялись его готовность и качество. Лучшим считался тот, где красное мясо приобрело бардовый оттенок, а жирное – багряный оттенок, и сияло жиром. [8, ПМА].

Третьим способом заготовки мяса являлся обычным и универсальным, он практикуется до сих пор у чеченцев и остальных народов Северного Кавказа: после томления в соляном растворе, мясо сушится вблизи огня в проветриваемом помещении или на ветру во дворе, на чердаке и т. д. Неправильно просушенное мясо имело неприятный запах и покрывалось плесенью.

Сушили, кроме мяса, курдюк, вымя коровы. Внутренний жир, посыпав солью, заворачивали в узелок. Курдюк сушёный традиционно являлся пищей воинов и косарей. Вымя и хвостовую часть курицы к мужскому столу не принято было подавать, внутренний жир добавляли в тесто при выпечке чурека, а печень, почки, лёгкие жарили сразу же на углях после разделки туши [8, ПМА].

На втором месте в пищевом рационе чеберлоевцев были молочные продукты, из которых ценились сыр (из овечьего молока) и топлёное масло (из коровьего молока). Сыр готовили внутренним способом, т. е. в сычуг животного, где есть природный фермент, способствующий свёртыванию молока, заливали тёплое молоко, через некоторое время в результате процесса отделялась сырная масса. Позднее сыр стали делать и из коровьего молока и более производительным способом: молоко уже не заливали в сычуг, а, наоборот, в молоко вносили рассол, в котором мочили сычуг с ферментом, вызывающий процесс, и так же отделялась сырная масса. Такой сыр хранили большими дольками. Таким образом, в одном из древнейших производств, как изготовление сыра, мы сталкиваемся с двумя способами приготовления.

По своим питательным свойствам сыр и топлёное масло считались равноценными, а при натуральном обмене шли один к одному, на стол подавали, как с

сыром, так и как самостоятельное блюдо. Иной раз в кувшин откладывали маленькие кубики сыра и заливали охлаждённым маслом до того, как оно затвердеет. Чеберловцы охотно употребляли в пищу все молочные продукты (кислое молоко, сыворотку, патоку), кроме сливочного масла и сметаны. Употребление в пищу сливочного масла и сметаны считалось позорным даже в детской среде, называя съевшего их «цициг», т.е. кошка, а взрослым данное действие грозило потерей авторитета в обществе. Употребление в пищу этих двух продуктов рассматривалось как неумеренная прожорливость, нетерпеливость, ненасытность, характерные голодным варварам «с грязной кровью». До 70-х годов XX века среди чеберловцев старшего поколения, как мужчин, так и женщин, встречались такие, что ни разу не пробовали сметану и сливочное масло, однако они уже не осуждали тех, кто ест эту пищу. В то же время на сметану, смешанную с творогом, этот запрет не распространялся [8, ПМА].

Чеченцы рано научились выращивать картофель, фасоль, тыкву, кукурузу и отдавали предпочтение приготовленной из них пище.

Из прожаренного зерна делали толокно – «цу», которое употребляли с молочными продуктами, а также смешанным с маслом с добавлением творога – «цун мажиргиш», эту пищу обычно брали в дорогу, считая очень сытной и лёгкой.

На десерт подавали: пчелиный мёд в чистом виде и в сотах; масло, смешанное с мёдом; толокно, заправленное мёдом; галушки в мёде; мочёные фрукты, а также напиток «наша хи» – кислую воду с мочёными фруктами, подслащенную мёдом. Когда из сливочного масла получали топленое масло, оставался вкусный осадок – «йовкаш», куда вносили муку и жарили до готовности, в итоге получался новый продукт – «дайттах», иной раз подслащиваемый опять – таки мёдом – всё это свидетельствует о наличии в Чеберлове достаточного количества мёдовой продукции [8, ПМА].

О широком развитии пчеловодства в Чечне писали многие исследователи (С. Броневский, Р. Ф. Розен, И. И. Норденстамм, Н. Ф. Дубровин и др.). Исследователь К. Самойлов отмечал превосходное качество здешнего мёда [9, с. 67]. Как указывает профессор Ш. Б. Ахмадов, по свидетельству Российского учёного Я. Штелина, «мёд и воск чеченцы и ингуши добывали в огромном количестве». Далее Ш. Б. Ахмадов указывает на показания, данные в Кизлярской гражданской канцелярии, о положении дел в Чеберловском обществе, где, отмечая экономическое положение горцев, некий уздень А. Агаев отметил, что «горцы весьма богаты пчёлами» [3, с. 107]. Российский кавказовед А. П. Берже свидетельствует, что обитатели низменных аулов в обмен на свой хлеб получали от горцев мёд, шерсть, шкуры, сафьян [4, с. 70].

На Северном Кавказе, благодаря местной богатой флоре, пчеловодство всегда находилось на высоком уровне. В позднем средневековье только через черноморские рынки вывозилось в год до 640 тонн мёда и до 80 тонн воска [2, с. 23.].

Иностранные путешественники и исследователи отмечали сдержанность народов Северного Кавказа в потреблении хмельных напитков, что вовсе не означает отсутствие хмельных напитков, вообще. Не являются исключением в этом отношении и чеченцы, в том числе и чеберловцы, у которых мужчины готовили из ячменя и проса брагу – «ниха» и пиво – «йий», иначе называемые «шайтлан-хи» (чёртова вода). Эти напитки были исключительно мужскими. Употребление женщинами хмельных напитков не допускалось, во всяком случае, другими этнографическими материалами мы не располагаем.

В качестве приправ чеберловцы употребляли чебрец, дикий укроп, которые отличались душистым запахом. Из дикорастущих растений были популярны – «нитташ» (крапива), «ч1имаш» – (купырь лесной – растение со съедобным стеблем), «нохцаш» [8, ПМА].

Таким образом, с древних времён в традиционной пище чеченцев сочетались растительные, мясомолочные и плодово-ягодные продукты [1, с. 5]. Чеченское название пищи «кхача» содержит компонент «кха», который указывает на обрабатываемую землю – «кха», а первые представления чеченцев о пище восходят к культуре земледелия. Ощутимой разницы в пищевом рационе горцев и равнинных чеченцев не прослеживается по той причине, что они хорошо общались между собой. Пищу старались приготовить калорийной, лёгкой и способствующей физическому развитию.

1. Абдулвахабов Б. Б. Пища чеченцев: традиции и новации //Современные процессы в российской социологии, экономике, исторической науке. Кизляр, 2009.
2. Айларова С.А., Тебиева Л. Т. Культура и хозяйство: взгляд Северо-Кавказских просветителей (кон. XVIII – XIX вв.). Владикавказ, 2008.
3. Ахмадов Ш. Б. Чечня и Ингушетия в XVIII – начале XIX века. Грозный, 2002.
4. Берже А. П. Чечня и чеченцы. Грозный, 1991 (переиздание).
5. История Чечни История Чечни с древнейших времён до наших дней в двух томах. Т. 1. История Чечни с древнейших времён до конца XIX века. Грозный, 2008.
6. Материальная культура аварцев. Махачкала, 1967.
7. Османов М. О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана. Махачкала, 1996.
8. ПМА (полевые материалы автора, 1987-1991 гг.).
9. Самойлов К. Заметки о Чечне. М., 2002 (переиздание).
10. Хасбулатова З. И., Алироев И. Ю. Пища //Чеченцы. М.: Наука, 2012.
11. [Электронный ресурс]. <http://zhaina.com/> Алироев И., Дадаев Л. Пища вайнахов (дата обращения 23. 07. 2011).