

- Хоштария* 1962 – *Хоштария Н.В.* Цихисдзири. Тбилиси, 1962.
Цулая 1971 – *Цулая Г.В.* Об абхазской антропонимии // *Этнография* имен. М., 1971. С. 70–76.
Цулая 1991 – *Цулая Г.В.* Из грузинской антропонимии // СЭ. 1991. № 3. С. 121–125.
Цулая 1999 – *Цулая Г.В.* Из грузино-абхазской антропонимии // *Этнограф. обозрение* (далее – ЭО). 1999. № 1. С. 121–125.
Цулая 2002 – *Цулая Г.В.* Из кавказских связей грузинского ономастикона // ЭО. 2002. № 5. С. 81–90.
Челеби 1983 – *Челеби Эвлия.* Книга путешествия // Извлечения из сочинения турецкого путешественника XVII века. Вып. 3. М., 1983.

O.V. Maan. On the Anthroponymy of South-Eastern Abkhazia's Population

Keywords: Abzhu Abkhaz, family, migration, livelihood, marriage, birth rate, avoidance custom

The article is a study of a range of anthroponymic issues pertaining to South-Eastern Abkhazia's population, such as the ways of forming family names, the influence of ethnic processes on anthroponymic patterns, and others. Drawing on both archival and field materials, the author expounds the importance of researching the issues and discusses the idea of developing a systematized anthroponymic dictionary of Abkhazian family names.

ЭО, 2009 г., № 5

© Р.А. Бекназаров*

КАЗАХИ И ЧАЙ: ИСТОРИКО-ЭТНОГРАФИЧЕСКОЕ ИССЛЕДОВАНИЕ

Ключевые слова: Казахстан, казахи, Младший жуз, чай, кирпичный чай, зеленый чай, чайная церемония, чайная посуда, самовар, скатерть, дастархан, кумыс, ярмарки, караван, гостеприимство

При изучении современной казахской кухни, особенно такой ее важной части, как национальные напитки, обращает на себя внимание чай. Этот широко известный в Евразии продукт уже более столетия главенствует над традиционными молочными продуктами казахов – кумысом, шубатом, айраном. Появление чая в казахской степи имеет интересную и оригинальную историю В XIX в., в эпоху “культурно-исторического перелома” в степи, существенные изменения происходят и в национальной кухне, в частности, в напитках (*Ажигали* 2004: 67–71). Прочное место в повседневной жизни казахов начинает занимать чай (*шай*).

В Казахстан чай попадает из северного и западного Китая, отсюда и название этого напитка – “чай, шай” (китайское произношение “тчай-е”, т.е. “молодой листик”). В Европе же укрепилось другое южнокитайское произношение “the” (*Краснов* 1903: 364). В целом чай имеет шесть видов: цветочный, желтый, зеленый, черный (байховый или фамильный¹), кирпичный и плиточный². Все сорта чая, без исключения, готовятся из чайных листьев, иногда с включением молодых веточек чайного куста; разница состоит лишь в сроках сбора листа и способа его приготовления. Например, цветочный чай собирают из молодых верхних листьев и почек; желтый готовят только из молодых листьев; самый распространенный черный, или байховый, включает целую

Рахым Агибаевич Бекназаров – кандидат исторических наук, сотрудник Института истории и этнологии им Ч.Ч. Валиханова (Алматы, Казахстан)

технологическую линию заготовки чайного листа: завяливание, скатывание, брожение и сушку; зеленый чай сохраняет ту же процедуру заготовки листа, за исключением процесса брожения. При изготовлении кирпичного чая сохраняется такая же технологическая цепочка, завершаемая прессовкой чайной массы в специальные деревянные формы; основное отличие его в том, что в состав этого чая, кроме листьев, добавляли молодые верхние побеги чайного куста. Плиточный чай прессовался в основном “из пыли от черного сорта” (Краснов 1903: 368; также см.: Ивановский 1895). Безусловно, повсеместно существовали суррогатные и местные сорта чайных напитков вроде “сушеной малины, смородинного или вишневого листа” (Татары Поволжья... 1967: 173; также см.: Губанов 1993; Зайцев 2003; Меньшикова и др. 2005).

Среди кочевых народов чай был известен еще до того, как русские проникли за Байкал. Например, “у бурят уже был кирпичный чай” (Кварацхелия и др. 1950: 16), который отчасти выполнял функцию денег (Кирпичный чай 1895: 144–145). В Россию, по официальным документам, чай был впервые завезен в 1638 г., “когда русский посол Старков привез в подарок царю Михаилу Федоровичу несколько пудов чайного листа из Монголии” (цит. по: Жуковская 1979: 4). Русский посол Василий Тюменец, находясь с миссией у Алтын-ханов Западной Монголии, впервые попробовал на пиру “питье красное с неведомо какими листьями” (Банников 1949: 15). Как отмечает Н.Л. Жуковская, чай в этот регион попал благодаря торговым караванам в конце XVI–XVIII вв. Именно тогда китайские источники впервые упоминают о желании монголов иметь “чайные рынки”. У тюркских народов Восточного Туркестана чай стал известен позднее, скорее всего в начале XVIII в. (Жуковская 1979: 70).

Исследователи средневековья и нового времени при изучении народов, проживавших на современной территории Казахстана, отмечали широкое употребление такого молочного продукта, как кумыс. А.И. Левшин пишет, что между напитками казахов “первое место занимает кумыс, за ним следует выгоняемое из него вино айрян, арака, саумал и простое молоко” (1996: 305). Автор подчеркивает, что “ханы, султаны и некоторые богачи начинают ныне пить чай с сахаром или медом, а отделения, кочующие близ границ китайских, употребляют кирпичный чай, подобно монголам” (Там же: 306). В конце XIX в. исследователь Букеевской орды А. Харузин, отмечая недавнее проникновение этого напитка в казахскую степь, сообщал, что “еще старики помнят, когда киргизы (т.е. казахи. – Р.Б.) пили чай мало и самовар был достоянием людей богатых, что кирпичный чай пьют только зажиточные, что некоторые из киргизов употребляют кирпичный чай, а султаны и китайский” (1889: 253). Очевидно, еще долгое время оба напитка – кумыс и чай – подавались гостям одновременно. В частности, это отражено в дневнике М.Н. Галкина от 1858 г., во время похода из Оренбурга в Хиву. Когда русские остановились в юрте зажиточного казаха, им был сначала предложен кумыс “в полоскательных чашках³, а потом внесли на подносе чай. Два чайника – один каменный⁴, а другой медный с водою, несколько чашек и один стакан составляли необходимые принадлежности” (Галкин 1868: 168).

Более того, период “мирного” сосуществования этих двух напитков отразился отчасти в народной истории шежире Младшего жуза:

Кызыл шай, сары кымыз еткен сайы
Конак келсе ол уйге багалан-ды
Бир кун конак келмесе сагынады
Отырган айдалада консы-корши

Красный чай, желтый кумыс особо ценились,
Когда к ним в гости приходил кто-нибудь.
Тосковали, если один день не приходил гость
Даже соседи, расположенные рядом в степи

(Кұлбайұлы 1994: 29).

В связи с этим хотелось бы остановиться на одном документе из фонда Государственного архива Оренбургской обл. (ГАОО). Это “Дело по отношению г. Вице-канцлера о введении между кочевыми народами, обитающими за Уралом, употребления кирпичного чая”; оно начато 20 февраля 1829 г. и завершено 23 ноября 1832 г. В дан-

ном документе вице-канцлер граф Нессельроде предлагает Оренбургской пограничной комиссии ввести между живущими за Уралом кочевыми народами (казахами и башкирами) привычку употреблять кирпичный чай, что должно принести выгоду казне Российского государства в торговле с Китаем, в частности на Кяхтинской таможне. В письме он аргументирует свое предложение фактом, что такие подвластные России кочевые народы, как “монгольского племени, буряты и калмыки, силою времени и обычая получили к такому чаю охоту, что ныне находят в ней почти классный предмет пищи и питья трезвого, здорового и дешевого. Даже наши поселяне, живущие в смежности с ними занимались от них ту же привычку, *способствующую при том и к сбережению стада*, ибо как те, так и другие употребляют кирпичный чай, *легко обходятся без мяса*” (курсив мой. – Р.Б.) (ГАОО: Л. 1). Исходя из этого, он рекомендует “искать новых путей для продажи китайского чая. В сем отношении представляется новый, многочисленный класс потребителей кочевые народы за Уралом обитающих, коих и *нужно приучать* (курсив мой. – Р.Б.), подобно вышеуказанным племенам пить тот чай...” (Там же: Л. 2). Предлагалось выдать казахам “в Оренбург приезжающим для возбуждения в них охоты, в виде подарков по несколько брусков кирпичного чая” (Там же: Л. 2 об.). При этом письмо сопровождала пояснительная записка “Приготовление Кирпичного чаю”, содержание которой мы приводим полностью:

“Взять кусок чайного кирпича, соразмерно числу употребляющих, истолочь оный мелко в ступке, и сей порошок всыпать в чугунную чашу, стоящую на огне с кипящей водою, потом варить около получаса, положив туда же несколько соли и сливок, или молока и масла. Когда сей бульон хорошо уварится, сливают его в особый кувшин и пьют горячий. Можно примешивать в кирпичный чай, без молока, крупу, поджаренную прежде на сале или масле, и вскипятить все сие, употреблять как похлебку. Монголы тот и другой чай пьют обыкновенно небольшими деревянными чашечками” (Там же: Л. 4).

Оренбургская администрация приступила к выполнению поставленной задачи, выдавая казахам кирпичный чай в виде подарков “вместо денег или вещей за услуги, ими оказываемые по службе, стараясь сделать, сколько можно быть известным между ими приготовления сего чая” (Там же: Л. 6). Однако первые попытки оказались неудачными: “чтоб оный чай вошел в общее употребление, между Киргизами (казахами. – Р.Б.), того не видно” (Там же: Л. 9 об.). Причинами отказа казахов пить кирпичный чай были “привычка и большое употребление кумыза, как между киргизами (казахами. – Р.Б.), так и в башкирском народе немалым служат препятствием к распространению в народе общего употребления чая сего рода, а притом недостаток в степи во многих местах топлива, необходимого для разведения твердо сбитого кирпичного чая, может служить равным образом препятствием” (Там же: Л. 20).

Таким образом, архивный документ свидетельствует об активном желании российского государственного административного аппарата внедрить чай в среду казахов. В последующем в казахской степи именно “монгольское употребление чая” не получает широкого распространения. Тем не менее со второй половины XIX в. чай начинает постепенно вытеснять молочные продукты кочевников, чему, безусловно, способствовал переход большей части населения к полуседлости. Оседание казахов привело к общему сокращению поголовья скота, что, в свою очередь, отразилось на уменьшении объемов выработки молочных продуктов. С этого периода чай начинает свое триумфальное шествие по степям Казахстана.

Общеизвестно, что чай тонизирует, улучшает общее состояние организма, бодрит, утоляет жажду. Исследование полезных свойств напитка подтверждает наличие в его составе кофеина, витаминов В₁ (тиамин), В₂ (рибофлавин), РР (никотиновая кислота), С (аскорбиновая кислота) и др. Некоторые из витаминов присутствуют в столь больших количествах, что “нормальное ежедневное потребление чая является достаточным, чтобы удовлетворить значительную часть потребности организма” (Богучава 1953: 24–25, 378; также см.: Зайцев 2003). Достоинства напитка давно подметили

населенники степи: он “не только утоляет жажду, но помимо этого ... отогревает тело, помогает распространению крови в организме, поднимает настроение человека, а также лечит головные боли” (Касиманов 1977: 94).

О пользе чая в военных условиях писали участники знаменитого похода в Хиву под командованием графа В.А. Перовского в 1839–1840 гг. Так, И.Н. Захарьин (Якунин) сообщал: “Это неоценимый напиток зимою... по выпитии двух стаканов, тотчас разливается необыкновенная теплота по всему телу, человек делается свежее и бодрее, а усталость совершенно пропадает”. По словам боевых офицеров, “проведших все свои 35 лет службы в степи, чай даже летом, в самый страшный жар, в 2 и 3 часа дня, производит необыкновенное целебное действие: сначала появляется сильный пот, а потом, когда тело обсохнет немного, то становится чрезвычайно легко, утомление проходит и человек делается крепким и свежим” (Захарьин 1901: 92). Не менее интересное наблюдение мы находим в работе А. Харузина, который пишет, что в чаепитии казахи “весьма сходны с нашими (русскими. – Р.Б.) приказчиками и даже с самим купечеством старого покроя: они также почитают чай напитком равно приятным и среди жестокого мороза и в душливый зной; также пьют его, если только позволяют средства, не разбирая времени и места, перед всем и после всего” (1889: 253). Автор, говоря о воздействии на организм человека чая и кумыса, отмечает, что последний, “как средство, утоляющее жажду, не совсем хорош, так как он, утолив жажду, через сравнительно небольшой промежуток времени, возбуждает ее вновь” (Там же: 254).

Следует сказать, что система заваривания чая у тех или иных народов имеет существенные отличия. Например, у бурят чай “не настаивают, а *варят с солью, молоком, маслом или бараньим жиром*; к густому крепкому отвару прибавляют даже несколько муки”. Сваренный таким образом чай “видом подходит на шоколад” (Кирпичный чай 1895: 144). Такую же традицию заваривания чая использовали монголы, тибетцы, турки; притом в напиток могли добавляться “поджаренная мука, сало бараньего курдюка, пельмени, костный мозг барана, размельченное вяленое мясо” (Жуковская 1979: 71).

На наш взгляд, приготовление данного напитка, совмещающего в себе функции напитка и еды, уходит своими корнями в тибетскую культуру. “Уже при китайской династии Мин (1368–1644) он (чай. – Б.Р.) был достаточно широко известен. Пили его с ячьим молоком и маслом. В остатках чая разводили до требуемой консистенции ячменную муку и ели цзамбу, либо в жидком, либо в густом виде” (Там же: 71). Подобной технологии заваривания чая до сих пор придерживаются, например, уйгуры Казахстана и Китая, китайские и монгольские казахи. Так, уйгурский “эткен чай” заваривается в большом сосуде, куда добавляются сливки, баранье жареное курдючное сало, масло, соль. И употребляется данный напиток как в горячем, так и в охлажденном виде. Более того, в большую пиалу с чаем обычно еще крошат тандырную лепешку. Таким образом, человек, выпивший такой чай, утоляет одновременно и голод, и жажду.

Казахи Баян-Ольгийского аймака Западной Монголии также придерживаются тибетской технологии заваривания чая. В кипяченую воду в казане (объемом примерно 5 л) добавляют два-три половника ячьего или коровьего молока, три-четыре чайные ложки кирпичного чая, одну чайную ложку соли. Содержимое в течение нескольких минут варят, перемешивая и взбалтывая половником до появления на поверхности чая пены. Затем казан снимают с огня и разливают готовый напиток в чайники⁵. Хозяйка дома наливает чай в большие пиалы до самых краев; при этом в напиток добавляют чайную ложку сливочного масла (*сары май*). Пиала с чаем подается правой рукой, локоть которой при этом обязательно придерживается левой рукой; делается небольшой поклон в сторону гостя (ПМА 1).

Как мы видим, в состав напитка иногда входит соль. На наш взгляд, таким образом компенсируется недостаток йода в пресной горной воде. Впрочем, данное предположение, безусловно, требует детальной научной разработки.

Существенно отличается приготовление чая казахами, проживающими на территории Республики Казахстан: это *заваривание и настаивание чайного напитка*; при этом чай пьется только в горячем виде с добавлением молока. По нашему мнению, казахская чайная церемония объединила в себе культуру приготовления чая соседних среднеазиатских народов, татар и башкир Поволжья и русских переселенцев. Как отмечает Х.А. Аргынбаев, “особенно прочно вошло в обиход употребление кирпичного чая, который в дальнейшем становится необходимым напитком у казахов. Менее состоятельные семьи кипятили воду для чая в казане или в медном чайнике, а более зажиточные – в самоварах (самаурын). Чай заваривали в маленьких чайниках”. Также с развитием торговых отношений с Россией широкое распространение получают такие продукты, как сахар и монпасье (Аргынбаев 1959: 83). Русский исследователь П.И. Небольсин приводит свидетельство утреннего чаепития у бухарцев, которые «пьют чай со сливками, но без сахара... В него, для вкуса, прибавляют “желтое” или “золотое”, то есть сливочное масло (сары май) и заедают белою пшеничную лепешкою» (1855: 16).

Таким образом, технология приготовления чая казахами включает в себя следующие стадии: кипячение воды в чайнике или самоваре, заваривание чая в заварном чайнике крутым кипятком (этот чайничек дополнительно ставился на горячие угли). Только после этого хозяйка юрты (*кыстау*) или невестка начинала разливать чай крепкий или слабый (в зависимости от желания гостей) с обязательным разбавлением его верблюжьим или коровьим молоком со сливками (см.: Қасиманов 1977: 95). Некоторые исследователи в своих записях приводят факты разливания чая гостям хозяином юрты, например, в Западном Казахстане, в районе Хобды: “За самоваром, стоя на коленях, расположился хозяин юрты, еще молодой парень... Жена хозяйна, хорошенькая казачка, с длинными косами в украшенном серебром бешмете, скромно сидела в углу, готовая каждую минуту вскочить и выполнить распоряжение мужа” (Брискин 1929: 11)⁶. Следует также отметить, что в зависимости от регионов чай разливали по-разному. К примеру, в Присырдарьинском районе и в Кызылкумах чай лили в маленькие пиалы, буквально на доньшке (*бир урттар*), в районе Мугоджар и Ыргыза – в средние *кесе*, но тоже на доньшке. Казахи песков Тайсойган и Нарынкумов заполняли до краев свои пиалы. А некоторые астраханские и устюртские казахи предпочитали при чаепитии использовать русские чашки с блюдцами, причем горячий чай пили из блюдца вприкуску с сахаром. Заметим также, что некоторые казахи добавляли иногда в заварной чайник или отдельно в пиалу с чаем соль, перец, сушеные семена гвоздики (*каламтыр*)⁷.

Постепенно казахское чаепитие начало приобретать черты чайной церемонии, основной целью которой было гостеприимство, объединение участников для общения, например, в среднеазиатской чайхане, у русского самовара и т.д. Как отмечают исследователи, “шай беру” как в прошлом, так и сейчас является самой продолжительной частью трапезы: “Для казахов гостеприимство – это, прежде всего, возможность общения, и если среди гостей были люди, владевшие умением вести беседу (*ангимеши*), вернувшиеся из дальней поездки, знающие сказания о прошлом, знаменитых людях, акыны и кюйши, то застолье естественным образом продлевалось” (Сагнаева, Коспанов 2001: 238). Как правило, за самоваром не ведутся светские беседы, хозяева и гости получают удовольствие “не столько от хорошего чая и закусок, сколько от самой встречи и возможности позабыть о делах и привычной суете” (Барыбин 2005: 40–41). Казахи пили чай “охотно” (Россия 1913: 373–374) и в больших количествах, как и татары, которые “пили часто и много, гораздо больше, чем соседние народы” (Татары Поволжья... 1967: 173), обычно в среднем не менее четырех чашек (Фукс 1991: 34, также см.: Хайрутдинова 1993: 113–115; Баязитова 2007: 303–311).

В чайной церемонии казахов использовалась следующая посуда и вещи: большой чайник (*шаугим*) или самовар (*самаурын*), заварной чайник (*аккуман*), пиалы различ-

ных размеров (*кесе*), футляры для пиал (*кесекап, шыныкап, аяккап*), чашки (*кулакты шынаяк*), блюдца, чайные ложки (*шай касык*), сахарницы (*кант салгыш*), мешок для чая (*шай дорба, шай калта*), кусачки для комкового сахара (*кант шаккыш, тистеуик*), дробилка для сахара (*кант токпак*), ситечки (*шай сузги*), молочницы (*сут куйгыш*), поднос, подставки для углей (*шок салгыш*), дарстархан, прихватки (*туткыш*), войлочные подстилки (*шай кииз*), подстилки под чайники и многое другое.

Большая часть этих предметов казахами приобреталась на базарах и ярмарках. В частности, это кумганы, самовары, пиалы. Русские самовары в большинстве своем были тульского производства, изготовленные из медных листов, объемом от 5 до 10 л (*Варфоломеев 1978*)⁸. Следует предположить, что на юге Казахстана, в частности в Кызылкумах, получили распространение и “бухарские самовары, представлявшие собою те же большие кумганы, только с трубой посередине и отверстиями для притока воздуха при сжигании в трубе угля” (*Лыкошин 2005: 143*).

Особую роль в чайной церемонии казахов занимает скатерть – дарстархан, функцию которой мог выполнять обычный кусок материи или войлока. Например, в коллекции Ф.А. Фиельструпа из фонда Российского этнографического музея указываются “два небольших войлока шай кииза, подстилаемые при угощении чаем” (*Попова 2006: 132*), в дневнике М.Н. Галкина имеется сообщение о скатерти “в виде полотенца” (*Галкин 1868: 168*), А. Брискин дает описание самого дарстархана – «куски “баурсака” были рассыпаны по цветной скатерти» (1929: 86). Отметим также, что среди монгольских казахов до сих пор бытует название тряпичного дарстархана – “ас жаулык” (*Қатран 2002: 250*). Постепенно понятие дарстархана как святого места при трапезе прочно входит в повседневный быт казахов. Например, если скатерть большой длины, то ее могли уменьшить, подогнув там, где сидит гость (*тор*), но ни в коем случае не с другой стороны, поскольку это могло рассматриваться как неуважение к приглашенному. А самым большим оскорблением считается, если кто-то преднамеренно наступает на скатерть или переступает через нее⁹.

Некоторые предметы, используемые для чаепития, изготавливались кустарным способом местными мастерами – *зергерами, уста*. В частности, такие металлические предметы, как кусачки для сахара и подставки под угли, делали мастера по металлу, в то время как дробилки сахара и футляры для пиал – специалисты по обработке дерева, кожи и кости. Интересна, например, колотушка для колки сахара из коллекции Ф.А. Фиельструпа в Российском этнографическом музее, которая “выточена из дерева в форме небольшой булавы и сплошь декорирована прорезными костяными накладками на подложке из зеленого и красного бархата. На головке колотушки имеется металлический выступ, являющийся рабочей частью. На тельме, прикрепленной к обушку колотушки, привязан маленький металлический инструмент в виде топорика” (*Попова 2006: 130–131*). Такие же две дробилки для сахара, инкрустированные костью, под названием “кол токпак” приводит в своей работе этнограф Э.А. Масанов (*Масанов 1963: 107*).

Кесекапы, шыныкапы и аяккапы выполняли в первую очередь функцию футляра для предохранения фарфоровых и фаянсовых пиал во время перекочевок. С середины XIX в., особенно после завоевания Средней Азии, изготовление пиал монополизировали русские фарфорово-фаянсовые заводы М.С. Кузнецова, которые развернули «массовое изготовление “восточной посуды”, в орнаментике и формах которой учитывались традиции и вкусы населения Средней Азии и Казахстана» (*Лыкошин 2005: 218*). Помимо этого на Оренбургскую линию среднеазиатскими купцами привозилась китайская фарфоровая посуда, которая, как отмечает П.И. Небольсин, была “дурных рисунков, но прочная, дешевая и хорошо приспособленная для домашнего употребления мухаммедан”, большая часть ее распродавалась по пути следования караванов в степи казахам и только незначительная ее доля доходила на русские пограничные ярмарки (1855: 327).

Футляры делали в большинстве случаев из цельного долбленного куска бревна, плели из прутьев, обтягивали деревянный каркас обработанной кожей и т.д. В качестве примера можно привести экспонаты из Российского этнографического музея, выполненные в виде шаровидной посуды с плоской крышкой. При их изготовлении были использованы куски деревянных полос, прутья тала, которые потом жестко фиксировались с помощью плетения сыромятной кожи и завязок-узлов. Поверхности футляров и верхние части крышек богато оформлялись традиционным казахским орнаментом (*Маргулан* 1994: 39). Уникальные образцы футляров для пиал были зафиксированы нами в ходе полевых исследований в Западной Монголии. *Шыныкапы*, как их называют монгольские казахи, в основном представляют собой полый цилиндр с доньшком и откидной крышкой. В качестве материала использовались береста и цельно долбленный ствол дерева. Края футляров оформлялись кованными железными пластинами, металлическими замками (ПМА 1). Интересны также кесекапы, выполненные с использованием тисненой кожи. Один из таких экземпляров экспонируется в Актюбинском областном историко-краеведческом музее. Здесь стопка из нескольких пиал накрывалась полусферической деталью, которая, в свою очередь, жестко фиксировалась на плоской подставке с помощью кожаных завязок. Такой футляр мог отдельно крепиться к седлу лошади при перекочевках или в дальнем походе. Аналогичный кесекап хранится в Российском этнографическом музее (*Nomads* 1989: 130). Следующие два образца футляров для хранения посуды – аяккап – в виде деревянных ведер приводит в своей работе С. Бекешов. Особо выделяется образец из Мангыстауского областного историко-краеведческого музея, богато инкрустированный костяными пластинами (*Бекешов* 2001: 119).

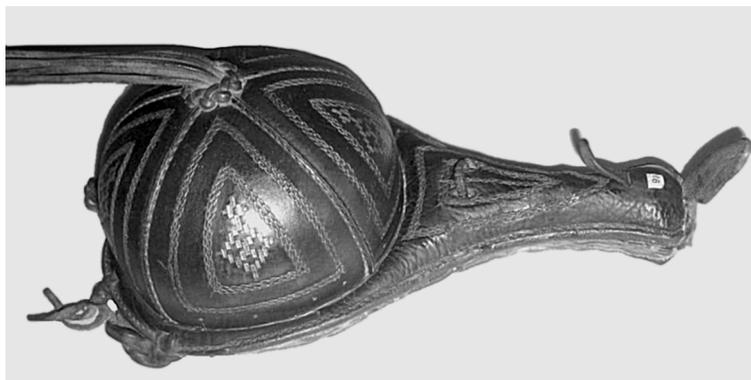


“Шыныкап” из бересты. Монголия. Баян-Ульгийский аймак. Сумон Алтанцогц.
Монгольская комплексная экспедиция. 2007 г. Фото автора



Деревянный “шыныкап”. Монголия. Баян-Ульгийский аймак. Сумон Алтанцоц.
Монгольская комплексная экспедиция. 2007 г. Фото автора

“Шай дорба”, или “шай калта”, – подставки под чайники, прихватки – изготавливались самими хозяйками специально или из износившихся изделий: текеметов, сырмаков и тускиизов. Например, образцы “шай калта” из Западной Монголии представляют собой обычную прямоугольную сумку на ляжке. Лицевая сторона сумки украшена вышивкой в виде казахского орнамента. Внутри сумки клали плитку чая



“Кесекап” из кожи. Из фондов Актюбинского областного историко-краеведческого музея.
Фото автора

и небольшой молоток. Обычно такая сумка всегда висит возле очага в комплекте с кухонной посудой. Кусочки плиточного чая иногда крошили в деревянной ступе (кели) или же для этого изготавливали специальные маленькие, высотой не более 15 см, каменные ступы и каменные песты (Бекназаров 2005: 31–33)¹⁰.

Традиционно чай подавали до основного блюда – мяса (*ет* или *ас*). Гости должны были за разговорами при чаепитии немного передохнуть после дальнего путешествия, к тому же к подаче мяса могли подъехать запаздывающие гости. Ситуация прочного закрепления чая у казахов широко прослеживается в пословицах, поговорках, таких, например, как “ет жемесек те шай ишкендей болдык” (букв. “хотя нам не предложили мяса, но мы насытились чаем”), “шай ишип мес болдык” (букв. “чаевали до того, что наполнились как кожаная посуда для кумыса”)¹¹, а также в загадках:

Бир шопке ат койыпты абагы деп,
Ушкан кус, жугергеннин тамагы деп.

Озине кумарланбас жан болмайды,
Калады тан аткан сон жабагы боп

(ответ: шай, шама)

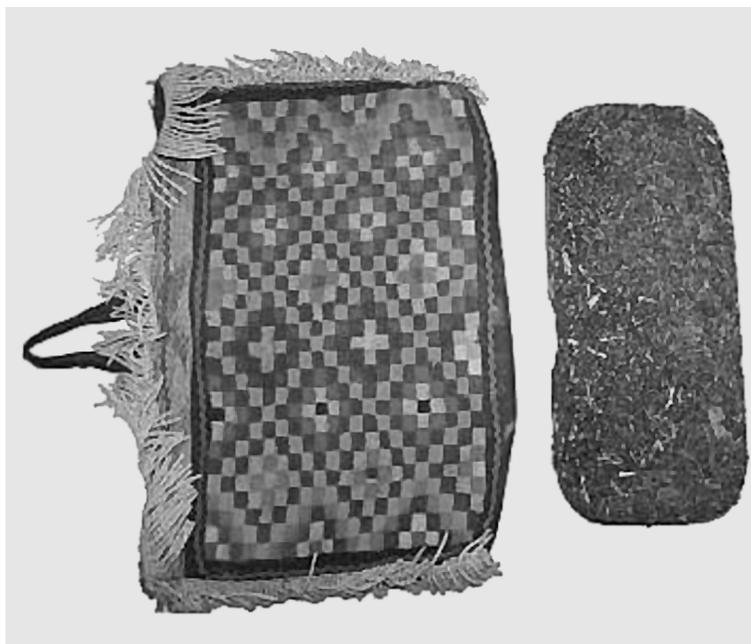
Одну траву назвали абагы,
Как пищу всех птиц летающих и животных
бегающих.

Каждая душа старается пристраститься к нему,
Хотя на утро она остается никому ненужной
как старая шерсть

(ответ: вываренный чай, опивки)

(Қатран 2002: 206).

При специальном приглашении гостя домой обычно говорят: “Уйден шай ишиниз” (букв. “Испейте у нас чаю”), если же встречаются с человеком, которого давно хотели пригласить к себе в гости в качестве ответного приглашения, то обычно, извиняясь, добавляли: “Сизге бир шай бережакпыз” (букв. “Простите, мы вам должны дать чай”). Если в последней ситуации извинение не приносилось, то обиженная сторона выражала свое недовольство следующими словами: “Бир кесе шайин кимады”



“Шай калта” и плиточный чай. Монголия. Баян-Олгийский аймак. Сумон Цэнгэл.
Монгольская комплексная экспедиция. 2007 г. Фото автора

(букв. “Пожалел для нас одну пиалу чая”). Иногда гости, когда очень торопились, могли ограничиться только чаем или чаем с несложной легкой поджаркой (*женил шай*). К чаю обычно подавали бауырсаки, сливки (*каймак*), сушеные молочные продукты (*курт, ирмишик, сарысу*). Зачастую такая чайная церемония воспевалась в дастанах акынов. Например, в произведении Жокея Шангытбайулы приводится рассказ об утреннем чаепитии, где в роли действующих лиц выступают реально существовавшие народные герои Северного Приаралья – сардар Алмат Тобабергенулы и батыр Оркабай:

Ордага Сардарменен бирге оралып,
Ертенгі шайга отырад уйге кирип
Буркырап самаурынмемен шай келипти
Курметти ыкыласымен сай келипти
Устинде дастарханнын турли жемис
Аралас бауырсак пен май келипти

В орде они вернулись вместе с Сардаром,
Вошли в юрту к утреннему чаю
Приносят чай с кипящим самоваром
С почетом к приглашенному гостю
На скатерти различные плоды
Вперемешку с бауырсаками и маслом
(*Шаңғытбайұлы* 2007: 48–49).

Праздничное чаепитие дополнялось сушеными фруктами (*орик-мейиз*), сладостями в виде сахара (*кант, шекер*), навата (*науат*), конфет. При этом сахар был в основном комковый, с юга он поступал в форме больших (*ат басындай* – с голову лошади) и “маленьких голов сахара” (*Галкин* 1868: 183) (у татар он назывался “башлы шикар” (сахар в головках) (*Хайрутдинова* 1993: 114). Сахар употребляли вприкуску (*шекер тистеп шай ишу*). В частности, это было подмечено иностранными исследователями, например, французом Теофилом Готье на Нижегородской ярмарке в 1867 г., где упоминаются казахские торговцы “в черных каракулевых шапках, пьющие чай с сахаром в прикуску” (*Готье* 1871: 21). С переходом к полусладости в казахскую чайную церемонию, в частности в Западном Казахстане, широко внедряется жареное просо – *тары*, которое непосредственно добавляли в чай или же из него изготавливали *жарма, талкан* (молотое тары) или *женит* (прессованное со сладостями в масле молотое тары). Завершение чаепития отмечалось в разных регионах Казахстана по-разному: переворачиванием пиалы вверх дном, заваливанием кесе на бок, на пиалу клали чайную ложку и т.д. В конце одним из старших в доме за дастарханом обязательно давалось благопожелание – *шай бата*.

Таким образом, чай в казахском обществе начиная с середины XIX в. постепенно занимает прочные позиции, внедряясь в повседневный быт, традиционные обычаи и обряды, приближаясь к своеобразному сложению некоторой целостной церемониальной структуры. Технология казахского чая вобрала в себе русскую и среднеазиатскую систему заваривания и кипячения чайного листа с самоваром, заварным чайником, подачу его в горячем виде со сладостями, из тибетской и монгольской культуры было заимствовано добавление в чай молока. В целом чаепитие гармонично влилось в общую культуру казахов с сохранением особого домашнего уюта, душевного, неторопливого общения в тесном семейном кругу.

Примечания

¹ Черный байховый чай называли “фамильным”, так как его употребляли «в узком семейном (“фамильном”) кругу» (*Лыкошин* 2005: 138).

² По исследованиям этнографа Д. Катран, казахи знали следующие виды чая: тас, курек, опырма, сары, кагаз унди шай, доре, козир, дасте, масте, шоп шай (*Катран* 2002: 196).

³ Здесь под полоскательными чашами подразумеваются пиалы (*кесе*). Хозяйка после кумыса специально выносят чай в русской посуде – чашках и в одном стакане, однако гости из Оренбурга, как нам кажется, не поняли этого благого жеста кочевников и от чая вежливо отказались.

⁴ Скорее это был фарфоровый заварной чайничек – *аккуман*.

⁵ Сейчас вместо чайников зачастую используют китайские термосы объемом 3–5 л.

⁶ Это, на наш взгляд, единичные факты. Очевидно, здесь это было сделано специально, так как автор посещал степь именно с инспекцией по контролю за выполнением указов коммунистической партии, ратовавшей за равноправие женщины и мужчины.

⁷ Так, например, делали эмбенские адайцы. Информант – Нареков, 1944 г.р., адай-кыркымылтык.

⁸ Интересно, например, сообщение П.И. Небольсина о самоваре, изготовленном в Туле по специальному заказу бухарского эмира и вмещавшего в себя 18 ведер воды. Этот подарок в пути был конфискован кокандскими таможенниками, что в последующем послужило “одной из главных причин войны между бухарским эмиром и кокандским беком” (*Небольсин* 1855: 82).

⁹ Поэтому для нас было странным увидеть на поминках в 2001 г. в пос. Шили Кустанайской обл., когда после чаепития посередине большого дарстархана были постелены газеты, поверх которых начал ходить молодой человек и поливать на руки гостям воду перед главной едой – *ет* (ПМА 2).

¹⁰ По подобию аптечных керамических ступ и пестов, используемых для измельчения лекарственных трав.

¹¹ Современное выражение “шай – казактың моторы” и другие сейчас широко известны в Казахстане по таким юмористическим передачам, как “Тамаша”, “Бауыржан шоу”. И эти высказывания, на наш взгляд, основываются на реалиях казахского быта.

Источники и литература

- Ажигали* 2004 – *Ажигали С.Е.* Эпоха культурно-исторического перелома в казахской степи: середина XIX в. // Орталық музей еңбектері: музей ісі, тарих, этнология, фольклортану, антропология, деректану, нумизматика/ Ғылыми ред. Н. Әлімбаев. Алматы, 2004. С. 67–71 (казах. яз.).
- Аргынбаев* 1959 – *Аргынбаев Х.А.* Историко-культурные связи русского и казахского народов и их влияние на материальную культуру казахов во второй половине XIX – начале XX в. // Тр. Ин-та истории, археологии и этнографии (далее – ТИИАЭ) АН КазССР. Алма-Ата. 1959. Т. 6. С. 19–90.
- Банников* 1949 – *Банников А.Г.* Первые русские путешествия в Монголию и Северный Китай (Василий Тюменец, Иван Петлин, Федор Байков). М., 1949.
- Барыбин* 2005 – *Барыбин Е.В.* Искусство чайной церемонии. Ростов н/Д., 2005.
- Баязитова* 2007 – *Баязитова Ф.С.* Аш-су һәм халық традицияләре лексикасы. Казан, 2007.
- Бекешов* 2001 – *Бекешов С.* Қазақтың дәстүрлі ағаш ою өнері. Тарих ғылым канд. диссерт. Алматы, 2001 (казах. яз.).
- Бекназаров* 2005 – *Бекназаров Р.А.* Қазақтың дәстүрлі тас қашау өнері / С.Е. Әжіғалидың жалпы редакциясымен. Алматы, 2005 (казах. яз.).
- Богучава* 1953 – *Богучава М.А.* Достижения и перспективы научно-исследовательских работ в области биохимии чая // Тр. первой сессии Ученого совета Азербайджанской комплексной экспедиции по развитию культуры чая. Баку, 1953. С. 20–26.
- Брискин* 1929 – *Брискин А.* Степи казакские (очерки степного Казакстана). Кзыл-Орда, 1929.
- Варфоломеев* 1978 – *Варфоломеев В.П.* Тульский самовар. Тула, 1978.
- Галкин* 1868 – *Галкин М.Н.* Этнографические и исторические материалы по Средней Азии и Оренбургскому краю. СПб., 1868.
- ГАОО – Государственный архив Оренбургской области. Ф.6. Оп. 10. Д. 3487.
- Готье* 1871 – *Готье Т.* Лето в России // Неделя. 1871. № 32.
- Губанов* 1993 – *Губанов И.А.* Лекарственные растения: справочник. М., 1993.
- Жуковская* 1979 – *Жуковская Н.Л.* Пища кочевников Центральной Азии (к вопросу об экологических основах формирования модели питания) // Сов. этнография. 1979. № 5. С. 64–75.
- Зайцев* 2003 – *Зайцев С.* Здоровое питание: Энциклопедия. Минск, 2003.
- Захарьин* 1901 – *Захарьин И.Н. (Якунин).* Граф В.А. Перовский и его зимний поход в Хиву. СПб., 1901.
- Ивановский* 1895 – *Ивановский А.О.* Китай / Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Эфрона. Т. XXIX. С.-Петербург, 1895. С. 172–221.
- Қасиманов* 1977 – *Қасиманов С.* Қазақтың ұлттық тағамдары. Алматы, 1977 (казах. яз.).
- Қатран* 2002 – *Қатран Д.* Қазақтың дәстүрлі ас-тағам мәдениеті (тарихи-этнологиялық зерттеу). Алматы, 2002 (казах. яз.).

- Кварацхелиа и др.* 1950 – *Кварацхелиа Т.К., Акулова Т.А., Кантария Г.П., Менагаришвили А.Д.* Чаеводство / Под ред. акад. Т.К. Кварацхелиа. М., 1950.
- Кирпичный чай 1895 – Кирпичный чай / Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Эфрона. Т. XXIX. С. 144–145.
- Краснов* 1903 – *Краснов А.* Чай // Энциклопедический словарь Ф.А. Брокгауза и И.А. Эфрона. Т. XXXVIII. С.-Петербург, 1903. С. 482.
- Құлбайұлы* 1994 – *Құлбайұлы Ыбырай.* Алтынды Орда қонған жер (шежірелер, толғаулар, арнау өлендер) / құраст. Р. Сағызбайұлы. Ақтөбе, Арыс, 1994 (казах. яз.).
- Левшин* 1996 – *Левшин А.И.* Описание киргиз-казачьих, или киргиз-кайсацких, орд и степей / Под общ. ред. акад. М.К. Козыбаева. Алматы, 1996.
- Лыкошин* 2005 – *Лыкошин Н.С.* Хороший тон на Востоке / Вступ. ст. и коммент. В.А. Коренько. М., 2005.
- Маргулан* 1994 – *Маргулан А.Х.* Казахское народное прикладное искусство. Т. 3. Альбом. Алматы, 1994.
- Масанов* 1963 – *Масанов Э.А.* Заметки о резьбе по кости и камню у казахов (вторая половина XIX – начало XX века) // ТИИАЭ АН КазССР. Алма-Ата. 1963. Т. 18. С. 103–121.
- Меньшикова и др.* 2005 – *Меньшикова З.А., Меньшикова И.Б., Попова В.Б.* Энциклопедия лекарственных растений. М., 2005.
- Небольсин* 1855 – *Небольсин П.И.* Очерки торговли России с Средней Азией // Записки ИРГО. Кн. X. / Под ред. Н.П. Арапетова. С.-Петербург, 1855.
- ПМА 1 – Полевые материалы автора. Монгольская комплексная экспедиция. 2007 г. Руководитель – С.Е. Ажигали.
- ПМА 2 – Полевые материалы автора. Актюбинская этнографическая экспедиция. 2001 г.
- Попова* 2006 – *Попова Л.Ф.* Коллекционные сборы Ф.А. Фельдштрупа в Западном Казахстане // Арало-Каспийский регион в истории и культуре Евразии: Матер. междунар. науч. конф. Ч. 1. Ақтөбе, 2006. С. 129–135.
- Россия 1913 – Россия. Полное географическое описание нашего отечества. Настольная и дорожная книга / Под ред. В.П. Семенова-Тян-Шанского. Т. 19. Туркестанский край. СПб., 1913.
- Сагнаева, Коспанов* 2001 – *Сагнаева С.К., Коспанов А.А.* Институт гостеприимства в казахском обществе (по материалам Западно-Казахстанской области) // Обычаи и обряды казахов в прошлом и настоящем: Сб. ст. Алматы, 2001. 428 с.
- Татары Поволжья... 1967 – Татары Среднего Поволжья и Приуралья. М., 1967.
- Фукс* 1991 – *Фукс К.Ф.* Казанские татары в статистическом и этнографическом отношениях. Казань, 1844; Краткая история города Казани. Казань, 1905. Репринтное воспроизведение с приложением предисловия Н.Ф. Катанова к изданию 1914 г. Казань, 1991.
- Хайрутдинова* 1993 – *Хайрутдинова Т.Х.* Названия пищи в татарском языке. Казань, 1993.
- Харузин* 1889 – *Харузин А.* Киргизы Букеевской орды (антрополого-этнологический очерк). Вып. 1. М., 1889.
- Шаңғытбайұлы* 2007 – *Шаңғытбайұлы Жөкей.* Дастандар / құраст. Ж. Асанов. Алматы, 2007 (казах. яз.).
- Nomads 1989 – Nomads of Eurasia. Natural History Museum of Los Angeles County Academy of Sciences of the U.S.S.R. 1989.

R. A. Beknazarov. Kazakhs and Tea: Historical-Ethnographic Study

Keywords: Kazakhstan, Kazakh, Kazakh jüz, tea, tea ceremony, tea utensils, tablecloth, samovar, fairs, hospitality

The article is a historical and ethnographic study of the place of tea in the Kazakh culture. Drawing on an array of archival and field sources, the author examines the history of introduction of tea in the nomad Kazakh culture, the influence of Russian, Chinese, Tatar, Bashkir, and Central Asian cultures on the spreading of this drink among the nomadic elite, the changes in everyday life routines, the emergence of new utensils, and other issues. The author explains the ways in which tea came to play an important symbolic part in various ethnic customs and cultural worldview.