

торые обладают далеко не одинаковыми этносоциальными и этнокультурными характеристиками и которые заслуживают того, чтобы стать предметом художественного изучения. Думается, к числу составляющих, которые обеспечивают популярность литературным произведениям, относится и эффект «узнавания». К сожалению, многие социальные группы, прежде всего отряды высококвалифицированных рабочих, научная и техническая интеллигенция, студенчество, еще не нашли должного места на страницах художественной литературы. Процессы урбанизации, индустриализации, проблемы усложнения социально-культурной структуры личности-этнофора находятся на периферии внимания писателей.

Есть надежда, что в условиях перестройки, в атмосфере активизации человеческого фактора и творческого начала в художественных произведениях писателей народов Поволжья и Приуралья найдет более полное отражение современный, соответствующий духу времени взгляд на собственные этносы.

Н. Ф. Шакирова

ДИКОРАСТУЩИЕ РАСТЕНИЯ В ТРАДИЦИОННОМ ПИТАНИИ БАШКИР

В эволюции культуры этноса, обусловленной прежде всего социально-экономическими факторами, питание имеет некоторые особенности функционирования и развития. В ходе развития хозяйственной деятельности и культуры типы и характер питания претерпевают существенные изменения. Тем не менее полного вытеснения прежних элементов питания не происходит, они продолжают существовать в качестве подсобных, дополнительных.

Понятно, что системе питания должны быть свойственны, во-первых, регулярность, надежность и стабильность; во-вторых, в ней должна проявляться тенденция к достаточному разнообразию продуктов питания, а также к рациональности питания.

Сложению специфики питания этноса в немалой степени содействуют межэтнические отношения, торгово-экономические и иные связи.

Питание составляет часть системы жизнеобеспечения этноса. Однако система народного питания в обществах с низким развитием производительных сил не стабильна. Голод, как известно, явление, характерное для любого классово-антагонистического общества. Так, например, в России только на протяжении XIX в. было свыше 40 неурожайных лет, когда голод охватывал десятки губерний¹. Башкирия в этом отношении не отличалась от других регионов России; кроме того, здесь голод усиливался и другими обстоятельствами. В течение последних веков все интенсивнее шел процесс обезземеливания башкир, что приводило к подрыву традиционного хозяйства, основанного на сочетании экстенсивного скотоводства с земледелием. Особенно тяжелые формы этот процесс принял в XIX в.²

В предлагаемой статье автор на основе полевых материалов, собранных в 1980—1986 гг. в восьми районах Башкирской АССР и двух районах Курганской области (деревни с башкирским населением), рассматривает использование башкирами в пищу дикорастущих растений как в традиционном питании башкир, так и в современном.

Употребление дикорастущих растений в пищу уходит корнями в эпоху собирательства. Использование их (со всей совокупностью связанных с ними традиций и приемов) — неотъемлемая часть традиционной системы питания башкир. Для нее характерна большая степень консерва-

¹ Брокгауз Ф. А., Ефрон И. А. Энциклопедический словарь. СПб., 1893. Т. IX. С. 103—104.

² «Колонизаторы сводили корабельные леса и превращали „очищенные“ от „диких“ башкир поля в „пшеничные фабрики“» // Ленин В. И. Полн. собр. соч. Т. 3. С. 253.

тивности, чем для других компонентов системы, что открывает интересные перспективы для этнокультурных и этногенетических выводов. Вместе с тем заслуживают внимания тенденции и перспективы использования этой составной части народного питания, ее связи с экологическими продовольственными проблемами современности, а также прикладные аспекты.

Башкиры, как известно, издревле были скотоводческим народом. Вместе с тем навыки примитивного земледелия в качестве вспомогательного занятия у них достаточно давние³. С течением времени роль земледелия в хозяйстве башкир росла, причем у северных башкир оно уже в XVIII в. стало основой хозяйства⁴. Это соответственно отразилось и на традиционном питании. С одной стороны, оно включало разнообразные мясные и молочные блюда в характерных для скотоводческих народов формах, например вяленые колбасы из конины — *казы* или творожный сыр — *корот*. С другой стороны, широко использовались и хлебные злаки в виде всевозможных каш, крупяных похлебок, блинов из просяной, гречневой и пшеничной муки. В известной мере использовались в пищу продукты охоты, рыболовства и собирательства.

О значении съедобных дикорастущих растений в питании башкир в древности свидетельствует тот факт, что в эпосе башкир, в распространенном мотиве воспевания прекрасной родины с ее горами, лесами, реками, ее животным и растительным миром, упоминается, что здесь растут борщевик и сарана (два наиболее популярных пищевых растения)⁵.

Все использовавшиеся в пищу башкирами дикорастущие растения произрастают в лесных и лесостепных районах Башкирии, которые занимают 80% ее территории (небольшие участки степи расположены на юге и юго-востоке республики). Большая часть этих растений более или менее широко встречается по всей лесной зоне Евразии (такие растения ботаники обычно относят к так называемым космополитам). Поэтому традиции башкир по использованию этих растений в принципе сопоставимы с таковыми у народов, живущих в сходных природных зонах.

Ботаникам на территории Башкирии⁶ известно 74 вида съедобных дикорастущих растений. Однако не все они использовались в народной кулинарии. По полевым материалам, их около 50 видов, включая те, которые использовались только в крайних случаях. В качестве основы для группировки материала при описании была использована схема из книги Н. А. Губанова, И. Л. Крыловой и В. Л. Тихоновой «Дикорастущие полезные растения СССР» (М., 1976). Таким образом, мы рассматриваем группы растений в следующем порядке: 1) овощные; 2) плодовые и ягодные; 3) травы; 4) «березовые» продукты; 5) крахмалоносные корни; 6) растения, использовавшиеся только во время голода.

1. **Овощные растения.** Весной и в начале лета на столе появлялись блюда из таких растений, как борщевик (*балтырған*), горец альпийский (*кымызлык*), кислица (*вак кымызлык*), крапива (*кыр кесерткәне*), щавель (*кузгалак*), свербига (*какы*), сныть (*есле балтырған*), различные виды дикого лука (*йыуа*). Молодые нежные листья и побеги ели и в сыром виде, особенно дети. Дикий лук, мелко порезанный, подавался в смеси с творогом или кислым молоком. Из зелени варили похлебку на молоке или воде с добавлением круп, муки, яичных или мучных клецек, а с распространением картофеля он стал использоваться в качестве основной добавки. Похлебка, сваренная на воде, по возможности заправлялась *каймаком* (род топленых сливок) или кислым молоком. Из зелени в смеси с яйцами или каймаком приготавливалась начинка для пирогов.

³ Бикбулатов Н. В. Системы земледелия у башкир в XIX — начале XX в. Хозяйство и культура башкир. М., 1979. С. 74.

⁴ Лепехин И. И. Дневные записки путешествия доктора и Академии наук адъюнкта Ивана Лепехина по разным провинциям Российского государства... Т. 2. СПб., 1774. С. 243.

⁵ Башкирское народное творчество. Эпос. Кн. 3. Уфа, 1972. С. 41 (на башкир. яз.).

⁶ Клобукова-Алисова Е. Н. Дикорастущие полезные и вредные растения Башкирии. М.; Л., 1958. С. 7.

Из дикого лука в смеси с творогом готовили своеобразные вареники. В основном вся эта зелень использовалась только весной, хотя изредка встречаются упоминания о сушке свербиги и крапивы, засолке дикого лука.

Названные растения были ценны прежде всего тем, что появлялись в самое голодное время. К весне многие недоедали и, только выехав на летовки, где вскоре появлялись кумыс и другие молочные продукты, начинали поправляться⁷. Животворная сила кумыса общеизвестна, но определенную положительную роль играло и употребление дикой зелени.

Использование дикорастущих овощных растений было тем более необходимо, что в традиционном рационе башкир огородных овощей было очень мало. Относительно позднее появление навыков огородничества и садоводства по сравнению с пашенным земледелием, по-видимому, вообще характерно для бывших скотоводческих народов. И в наши дни, как правило, садоводство и огородничество у башкир развито в меньшей степени, чем у живущих по соседству русских, татар и других народов. Беднее и ассортимент возделываемых растений. Самое раннее упоминание о возделывании башкирами овощных культур относится к XVIII в. Постепенно территории под овощными культурами расширяются. Из овощей башкиры разводили картофель, лук, репу, морковь, капусту, огурцы. На рубеже XIX—XX вв. кое-где начали появляться фруктовые сады⁸. Но все-таки широко огородничество стало развиваться только после Великой Октябрьской революции, причем, как в свое время земледелие, в северных и западных районах намного раньше, чем в южных и восточных.

По технологии приготовления блюд из дикорастущей зелени в сочетании с мучными и молочными продуктами башкиры близки как с народами Урало-Поволжья, так и с этносами других регионов лесной зоны к западу от Урала. Например, любимая пища марийцев, так называемая лашка (похлебка с кусочками теста, вареными на молоке или воде), приправляется в скоромные дни бадраном, т. е. борщевиком⁹. У коми в прошлом широко распространенным блюдом была похлебка из ячневой муки с добавлением листьев борщевика¹⁰. В толковом словаре В. И. Даля приводится поговорка-дразнилка о чувашах: «Были бы борщевик да снидь, — и без хлеба сыты будем»¹¹. Что касается русской кухни, то, как считает А. Г. Преображенский, «борщ», первоначально название травы, борщевика, затем перешло на варено из этой травы и лишь гораздо позже было перенесено на суп из свеклы¹². А вот к востоку от Урала: в Сибири, на Севере и на Дальнем Востоке, где тоже использовали в пищу многие из перечисленных растений или родственные виды, технология их приготовления совершенно иная. Якуты толкли стебли дудника и квасили в порсе (вид кислого молока)¹³. У чукчей женщины готовили, особое блюдо из смеси нарезанных стеблей дягиля с тюленьим жиром¹⁴.

2. Плодовые и ягодные растения. Это брусника (*кызыл көртмәл*), малина (*курай еләге*), вишня степная (*кыр сәйдәһе*), клубника (*ер еләге*), земляника лесная (*кайын еләге*), калина (*балан*), рябина (*миләш*), смородина лесная (*карағат*), костяника (*кызыл бәрләгән*), клюква (*мук еләге*), черемуха (*муйыл*) и дикая яблоня (*кырағай алмағас*). Выделяются следующие приемы переработки и заготовки: сушка, ягоды в масле,

⁷ Георги И. Г. Описание всех обитающих в Российском государстве народов. Ч. 2. СПб., 1796. С. 103.

⁸ Бикбулатов Н. В. Указ. раб. С. 23.

⁹ Крюкова Т. В. Материальная культура марийцев XIX века. Йошкар-Ола, 1956. С. 92.

¹⁰ Белицер В. Н. Очерки по этнографии народов коми XIX — нач. XX в. // Тр. Ин-та этнографии АН СССР. Т. XLV. М., 1958. С. 232.

¹¹ Даль В. И. Толковый словарь живого великорусского языка. СПб., М.: 1982. Т. I. С. 118.

¹² Преображенский А. Г. Этимологический словарь русского языка. М., 1910. С. 77.

¹³ Серошевский В. Л. Якуты. СПб., 1896. С. 319.

¹⁴ Maurizio A. Die Geschichte unserer Pflanzennahrung von den Urzeiten bis zur Gegenwart. Von Dr. A. Maurizio. Berlin. 1927. S. 18—19.

ягодная и плодовая пастила, приготовление ягодного «курута», приготовление муки из черемухи, заготовка некоторых ягод в мороженом виде.

Сушение. Обычно для этой цели брались ягоды земляники, клубники, малины, иногда вишни. Ягоды, разложенные тонким слоем на доске, сушились на солнце или на верху печи. Высушенные ягоды хранились в подвешенных под потолком кухни мешочках. Сушеные ягоды использовались при заварке чая, просто подавались к чаю или же из размоченных и протертых с сахаром ягод делали начинку для пирогов.

Ягоды в масле. Свежие ягоды (чаще всего вишня, иногда клюква, брусника, костяника) заливались теплым топленым маслом и убирались в прохладное место. Масло постепенно пропитывалось соком ягод, становилось розовым. В таком виде ягоды сохраняли свой вкус и аромат до следующего лета. Их подавали к чаю и ели с хлебом. Принцип соединения ягод с жиром широко распространен в кухнях многих народов Сибири и Севера. Так, у кетов лакомством считалось своеобразное блюдо из толченых ягод с рыбьим жиром (чаще всего морошка и черемуха). Смесь ягод с рыбьим жиром заготавливалась впрок в берестяных сосудах¹⁵. Н. В. Слюнин, описывая пищу чукчей в конце XIX в., упоминает, что некоторые ягоды поджаривались на жире нерпы¹⁶. Правда, у многих народов этого региона ягоды смешивались не только с жиром, но и с рыбной икрой, толченой рыбой или мясом; зачастую перемешивались несколько компонентов. Например, по свидетельству Н. Н. Беретти, некоторые коряки и чукчи готовят каши из стеблей кипрейника, ягод, кетовой икры и жира¹⁷.

Наличие самодийского пласта в материальной культуре башкир уже отмечалось исследователями¹⁸. По всей видимости, бытование приема консервации ягод в жире у башкир также объясняется сибирскими этнокультурными связями.

Ягодная и плодовая пастила. Для ее приготовления использовались различные ягоды (за исключением черемухи и рябины), а также яблочки-дички (их собирали после первых морозов, когда они становились мягче). Слегка отваренные ягоды и плоды протирают сквозь сито, полученное пюре намазывают очень тонким слоем на подмасленные доски и сушат на солнце или на печи. Через несколько дней готовый продукт в виде тонких полупрозрачных пластин снимается, сворачивается и убирается. Готовая пастила (*как*) может храниться несколько лет. Широко известен этот прием заготовки у татар¹⁹. Возможно, возникновение этого приема у татар и башкир связано с народами, живущими на юге, в частности на Кавказе. Например, даргинцы, так же как и другие народы Кавказа, готовили кислый лаваш из плодов сливы и особенно алычи²⁰.

Для приготовления ягодного «курута» использовали главным образом клубнику и костянику. Протертые ягоды варили в молоке, иногда с сахаром, пока масса не начинала густеть. Комочки массы выкладывали ложкой на подмасленную доску и сушили на солнце или на печи. Называется это *елак короты*, т. е. ягодный курут (курут — вид творожного сушеного сыра в форме колобка, известный у многих скотоводческих народов). В труде И. Фалька описан схожий прием заготовки у калмыков ягод черемухи: ее варили в молоке, протирали сквозь сито, вновь варили до загустения и сушили. Эти кусочки брали с собой в дорогу²¹.

Мука из черемухи. Черемуха — одно из самых любимых башкирами растений. Блюда с использованием черемухи занимают почетное место в башкирской национальной кухне. Ягоды сушили и затем мололи на

¹⁵ Алексеев Е. А. Кеты. Историко-этнографические очерки. Л., 1967. С. 126.

¹⁶ Слюнин Н. В. Среди чукчей//Землеведение. 1895. № 4. С. 27.

¹⁷ Беретти Н. Н. На крайнем северо-востоке//Записки Владивостокского отдела РГО. Т. IV (XXI). Владивосток, 1929. С. 23.

¹⁸ Шитова С. Н. Сибирские таежные черты в материальной культуре башкир//Этнография Башкирии. Уфа, 1976.

¹⁹ Воробьев Н. И. Казанские татары. Казань, 1953. С. 317.

²⁰ Гаджиева С. Ш., Османов М. О., Пашаева А. Г. Материальная культура даргинцев. Махачкала, 1967. С. 284.

²¹ Falk I., Johann R. Beiträge zur topographischen Kenntnis des Russischen Reiches. B. 2. Keyserl. Akad. der Wissenschaften. St. Petersburg, 1785. S. 187.

ручной мельнице (сейчас чаще всего пропускают через мясорубку). Готовая мука в смеси с топленным маслом или каймаком использовалась в качестве начинки для пирогов. Подмешивали такую муку в топленое масло, отчего оно приобретало приятный терпкий вкус и аромат, а также и в курут. Подобный прием описан также у монголов²². Исследователями отмечается необыкновенно широкое использование черемухи в традиционной кухне народов Евразии²³.

Ягоды в мороженом виде. Ягоды калины и рябины собирали после того, как их ударит первым морозом, и хранили в холодном помещении, используя по мере надобности. Калину томили также в печи. Приведу один из приемов томления калины. Из ржаного теста делали нечто вроде пирога с толстым слоем калины (тесто служило лишь оболочкой), сверху «пирог» накрывали рогожкой, чтобы не обгорел и ставили на всю ночь в протопленную печь. Вероятно, этот прием заимствован от русских. Томленную калину использовали в качестве начинки для пирога либо подавали в смеси с медом. Рябину использовали в небольшом количестве, иногда подавали к столу вместе с медом.

3. Травы для чая. Настоящий чай, приготовленный из листьев чайного куста, в России стал входить в употребление с середины XVII в.²⁴ Возможно, башкирам он был известен и до этого, так как и Сибирь, и Средняя Азия познакомились с чаем значительно раньше: «Первые завоеватели Сибири, заняв горную область между Байкалом, Селенгой и Аргунью, при приведении кочевников под царскую руку уже застали у них потребление кирпичного чая как ежедневного напитка»²⁵. Но все-таки для башкир чай стал распространенным и любимым напитком только после установления стабильной русско-китайской чайной торговли; кстати, одним из четырех крупнейших опорных пунктов ввоза чая в Россию, где производилась развеска для торговли в розницу, был Челябинск²⁶.

Вопрос о том, как складывались «чайные традиции» башкир, какую роль играл этот напиток в этикете праздничной трапезы, интересен сам по себе. Чаепитие сложилось у башкир не по кочевническому образцу. Чай заваривали в маленьком чайнике, кипятком добавляли из самовара. Фарфоровые чашки для чая называются *сыналк*, что буквально означает «китайская чашка», точнее «чашка из Сины» (во всех других случаях слова «Китай», «китайский» звучат *кытай*).

Из-за дороговизны натурального чая пили настой из разных трав²⁷. В зоне Урала и Поволжья чаще всего использовали для этих целей чабрец, солодковый корень и душицу. «Наши башкиры и некоторые русские на Урале собирают различные травы и пьют их вместо чая, особенно когда нет настоящего чая или он для них дорог»²⁸.

По полевым материалам автора для чая в различных сочетаниях использовали следующие растения: зверобой (*һары матруш*), душица (*матрушкә*), мята (*бөтһөк*), лапчатка гусиная (*каз үләне*), лобазник вязолистный (*ерегулән*), листья вишни (*сейә*), малины (*курай еләге*), смородины (*карагат*), лепестки цветов шиповника (*әлморон*). Различные варианты заготовки травянистой смеси можно свести к четырем основным рецептам.

1. Наиболее простой и распространенный. Собранные травы связывали пучками и подвешивали сушить под потолком летней кухни или предбанника. При заварке сухие травы в небольшом количестве добав-

²² Юнатов А. А. Использование местной дикорастущей флоры кочевым населением Центральной Азии//Докл. VII Междунар. конгр. археол. и этногр. наук. М., 1964. С. 3.

²³ Manninen I. Überreste der Sammlerstufe und die Nahrung aus dem Pflanzenreich bei den nordeurasischen Vorzugweise den finnischen Völkern//Eurasia septentrionalis antiquae. V. VI. Helsinki. 1931, S. 41.

²⁴ Колосийцев Н. П. Чай. М., 1916. С. 10.

²⁵ Там же С. 10.

²⁶ Губаревич-Радобильский А. А. Чай и чайная монополия. СПб., 1908. С. 108.

²⁷ Субботин А. П. Чай и чайная торговля в России и других государствах. СПб., 1982. С. 159.

²⁸ Там же. С. 82.

ляли к настоящему чаю. Все остальные рецепты рассчитаны на заварку без добавления настоящего чая.

2. Собранные и смешанные в определенной пропорции свежие травы и листья туго набиваются в холщовый мешок и выдерживаются в нем до почернения. Затем содержимое мешка вытряхивается на доску и сушится в тени.

3. Собранные и смешанные травы и листья в свежем виде толкутся в большой деревянной ступе — *киле*, пока не превратятся в однородную темную массу, которая затем сушится, разложенная тонким слоем в тени.

4. Последний рецепт отличается от предыдущего только тем, что в процессе толчения в ступу подливалось немного свежего молока.

Как можно видеть, большая часть рецептов связана с ферментацией травяной массы, т. е. в принципе тот же прием, что и при обработке листьев настоящего чайного куста. Чай, заваренный из ферментированной травяной массы, имеет приятный вкус и аромат. Многие считают, что по вкусу он почти не уступает индийскому чаю.

Употребление дикорастущих трав для чая известно повсеместно. Однако в этнографической литературе по Урало-Поволжью, а также по лесной зоне Европы и Сибири отсутствуют какие-либо сведения о существовании у народов этих регионов навыков, связанных с ферментацией трав для заварки чая. По-видимому, никто не придавал этому значения.

4. «Березовые» продукты. В эту группу объединены березовый сок, березовое «желе» и жевательная смолка из бересты.

Употребление березового сока хорошо известно повсюду, где только растет это дерево. Самое раннее упоминание об его употреблении в Поволжье относится к X в.: Ибн-Фадлан писал о том, что болгары угощали его хмельным напитком из березового сока²⁹. Башкиры, так же как и все их соседи, издавна знали о свойстве березы давать весной приятный на вкус сок.

Березовое «желе». Весной под корой березы начинает образовываться слой камбия в виде полупрозрачной массы сгустившегося сока. Варианты его башкирского названия: *сөсөк*, *кайын йушкәһе* или *кайын ите*. Последнее буквально означает «березовое мясо». Обычно это желе было весенним лакомством детей. Использовали только деревья, предназначенные для вырубки.

Жевательную смолку из бересты — *сағыз* и пластинки смолы и сейчас можно увидеть в продаже на базаре в каком-нибудь райцентре. Обычно приготовлением и продажей этого занимаются пожилые деревенские женщины, что дает им маленький приработок к пенсии. В июле 1982 г. в с. Ташбукан Гафурийского р-на БАССР один из информаторов продемонстрировал нам процесс ее приготовления. Он несложен, состоит из двух этапов: 1) подготовка бересты: свежая, только что снятая с дерева береста разделяется на тончайшие полоски; 2) подготовленную бересту туго набивают в бидон с крышкой и подвешивают над огнем. Когда в посуде образуется смола, туда добавляют немного топленого масла, а позднее — родниковой воды. Из готовой массы темного цвета с приятным запахом лепят лепешки и складывают в посуду с холодной водой, чтобы не пылились и не слипались. Для продажи эти лепешки нарезают на тонкие ровные пластинки. Издавна считается, что сағыз укрепляет и отбеливает зубы, а также благоприятно влияет на пищеварение.

5. Крахмалоносные корни. В прошлом у башкир было довольно широко распространено использование в пищу клубней и корневищ некоторых растений. Главное место среди них занимали сарана — лилия кудреватая (*һарына*), затем бутень Прескотта (*куянтубык*), лопух (*тегә-нек*), осока (*курән*), рогоз широколистный (*әкән*), сусак зонтичный (*сәскәлә камыш*), тростник обыкновенный (*камыш*). Использование в

²⁹ Путешествие Ибн-Фадлана на Волгу/Пер. и коммент. под ред. Крачковского И. Ю. М.; Л., 1939. С. 72.

пищу этих корней известно у многих народов³⁰. Кроме них башкиры употребляли в пищу еще два растения: зопник клубненосный (*майсыбык*) и бубенчик лилиелистный (*атлек*), которые нигде больше как съедобные растения неизвестны.

Сарану хорошо знают во всех районах Башкирии, за исключением степного Зауралья, где она не встречается. Чешуйчатые луковицы сараны варили в воде, запекали в золе, перетирали и варили из них кашу, иногда делали лепешки в смеси с просяной мукой. Приготовляли похлебку — *θйра*, причем первую воду выливали и заливали свежей водой или молоком. Готовые блюда по возможности заправлялись каймаком или кислым молоком. Иногда луковицы ели и сырыми, особенно дети, в лесу или в поле. В Зيانчуринском р-не мною записано: «В прежние времена старики говаривали, что каким бы год ни был благополучным, положено не менее трех раз сварить и поесть сараны». Это свидетельствует о былом значении сараны как аварийного вида пищи. С. И. Руденко приводит выдержку из расспросных речей 1665 года: «...а жить де, им. башкирцом, голодно, едят они сарану и к зиме пасут»³¹. Интересно, что на Урале и дальше к востоку этот вид лилий известен под названием «сараны» (у башкир — *һарына*). В то же время и некоторые другие виды лилий со съедобными луковицами называются также сараной, например на Камчатке³². Особенно много видов лилий со съедобными луковицами в Юго-Восточной Азии. Н. И. Вавилов относил юго-восточные виды лилий со съедобными луковицами к культурным растениям китайского первичного очага³³. На территории нашей страны лилии никогда не относились к культурным пищевым растениям, но в этнографической литературе содержится много упоминаний об употреблении сараны в пищу у народов, живущих к востоку от Урала. Наиболее оригинальны приемы переработки сараны у бурят: они не только приготовляли каши и пироги с сараной, но умели делать, например, колбасу с фаршем из смеси печеной сараны с айрулом (вид творога)³⁴.

Остальные растения со съедобными корневищами башкиры употребляли в пищу гораздо реже. Корни лопуха отваривали и ели «как картошку». Клубень бутены шел на приготовление похлебки. Корневища водных растений (осока, рогоз, сусак, тростник) перерабатывались: их варили, сушили и мололи. Из полученной муки пекли олады, хлеб и т. д. Об бубенчике лилиелистном из полевых материалов и данных фольклора известно, что его длинные корневища, «похожие на морковь», вареные, сушеные и промолотые добавлялись в муку. Об употреблении зопника известно лишь из упоминания И. И. Лепехина: «Зопника и сараны коренья башкиры употребляют, как мы печеную репу; кроме того, шишки зопьей травы дают им и некоторый вид муки, употребляемой на салму (лапшу)»³⁵.

6. Дикорастущие, применявшиеся исключительно во время голода. В случае голода прежде всего, естественно, возрастала доля вообще всех дикорастущих съедобных растений в питании. Кроме того, появлялись и такие, к которым в обычное время не прибегали.

Использование в пищу камбия некоторых деревьев, т. е. молодого (данного года) слоя древесины, еще не отвердевшей до обычного состояния, или, как еще называют, — заболони. Куски заболони сушили в печи, размалывали на ручных мельницах и подмешивали в муку.

Также в качестве суррогатов муки использовались промолотые жеруди, семена лебеды, корни крохлебки. Листья липы часами разваривали до пюреобразного состояния. Все эти заменители пищи имели

³⁰ Губанов И. А., Крылова В. Л., Тихонова И. Л. Указ. раб. С. 13.

³¹ Руденко С. И. Башкиры. Историко-этнографические очерки. Т. 2. М.; Л., 1955. С. 126.

³² Тюшев В. Н. По западному берегу Камчатки//Зап. ИРГО по отд. Географии. Т. 37. СПб., 1906. С. 163.

³³ Вавилов Н. И. Избранные сочинения. Т. 2. М.; Л., 1960. С. 31.

³⁴ Туеутов П. Ф. Пища южных бурят//СЭ. 1957. № 3. С. 86.

³⁵ Лепехин И. И. Указ. раб. С. 195.

весьма относительную пищевую ценность, однако несколько притупляли чувство голода.

Употреблялись подобные суррогаты широко во всей лесной зоне Евразии вплоть до начала 30-х годов XX в. Многим народам, от финнов и карел на западе до якутов на северо-востоке, были известны сосновые лепешки, сосновая каша, хлеб с примесью сосновой заболони, предварительно размолотой. В обстоятельной статье И. Маннинена о пережитках собирательства у северных народов содержится подробное описание употребления заболони (в первую очередь сосновой) у финнов, шведов, карел, води, русских, коми-зырян и пермяков, якутов и других народов. Маннинен описал также губительное действие употребления заболони на человеческий организм³⁶.

Из растений, которые употреблялись башкирами в пищу, не упомянуты еще орехи лещины, солодковый корень и хмель. Орехи использовались в пищу в сыром или каленом виде, как приправа к каким-либо блюдам, видимо, не применялись. Корень солодки употреблялся в сыром виде главным образом детьми, которые с удовольствием его жевали, когда находили. Это растение нечасто встречается в Башкирии. Шишки хмеля и сейчас используют для приготовления дрожжей. Поскольку приготовление кислого теста для башкир явление относительно позднее, то возможно и это растение появилось в питании недавно, вряд ли ранее конца XIX в.

Грибов башкиры прежде не собирали и не ели, за исключением крайне неблагоприятных ситуаций, и обычно отзывались о них пренебрежительно. Единственное упоминание о них в литературе принадлежит Д. М. Никольскому, который писал, что лесные башкиры из грибов едят лишь грузди в вареном виде³⁷. Однако вопрос о традиционном отношении к грибам как пищевому продукту весьма любопытен. По этому показателю народы средней полосы Евразии можно разделить на две группы: тех, кто имеет давние традиции употребления грибов в пищу, и тех, кто до недавнего времени не применял грибы в пищу. По мнению К. Эйдлitz, многие народы Севера (от якутов на востоке до шведов на западе) испытывали традиционную антипатию к грибам, которая начала изживаться сравнительно недавно³⁸. Такого же мнения придерживался И. Маннинен: он полагал, что использование грибов для народов финно-угорской группы — явление недавнее: «Финны до сих пор пренебрежительно относятся к грибам. В крайнем случае едят только пластинчатые, а уж губчатые не будут». То же самое, по его мнению, наблюдается у башкир и некоторых народов Сибири³⁹. По литературным данным можно проследить ряд аналогичных фактов. Интересно, что для многих народов северо-востока Евразии неприятие грибов в качестве пищи сочеталось с использованием красного мухомора в качестве наркотического средства⁴⁰.

Вопрос об отношении к грибам при его тщательном изучении и сопоставлении материалов по народам многих регионов может служить своего рода этническим индикатором — помочь в исследовании этнокультурных связей.

Все вышеизложенное — попытка реконструировать традиционные формы использования дикорастущих растений в пищу у башкир вплоть до 30-х годов XX в.

Приведенные сведения могут быть проанализированы с точки зрения этнокультурной истории башкир и прежде всего подтверждают тезис о сложности этногенеза башкирского этноса, о наличии в его культуре по крайней мере трех компонентов: центрально-азиатского, южно-сибирс-

³⁶ Manninen I. Op. cit. S. 42—45.

³⁷ Никольский Д. М. Из поездки к лесным башкирам // Землеведение. 1895. № 4. С. 57.

³⁸ Eidlitz K. Food and Emergency Food in the Circumpolar Area. Uppsala, 1969. P. 46.

³⁹ Manninen I. Op. cit. S. 46.

⁴⁰ Например, Крашенинников С. П. Описание земли Камчатки. М., 1955. С. 27, 79.

кого и волго-уральского. Наиболее ярким проявлением первого компонента в традициях употребления дикорастущих растений являются колбшки из ягод, иногда в смеси с молочными продуктами; для второго — ягоды в жире и, возможно, использование сараны; для третьего — прием приготовления похлебок из трав в сочетании с мучными и молочными продуктами. При специальном изучении этой проблемы, сопоставляя материалы со сведениями о народах соседних регионов можно получить интересные данные.

Употребление дикой весенней зелени в настоящее время в селах Башкирии хотя и уменьшилось, но не исчезло совсем, что объясняется как приятным вкусом блюд с добавлением зелени, так и традиционной к ним приверженностью. К тому же они появляются раньше овощей. Даже на колхозных рынках в Уфе в мае-июне продаются пучки борщевика, свербиги, других растений. Однако грядки с луком, редисом, огурцами и другими овощами имеются обычно практически при каждой усадьбе.

Употребление дикорастущих плодов и ягод значительно сократилось. Отчасти это произошло из-за распространения садовых культур. Но главная причина в том, что сбор полевых и лесных ягод и плодов с каждым годом становится все затруднительней из-за обеднения и оскудения флоры, существенно влияет и все увеличивающееся число сборщиков, оснащенных к тому же современным транспортом. Изменились и приемы переработки: варка варенья постепенно вытесняет прежние навыки. В то же время некоторые традиционные приемы заготовки были перенесены на садовые культуры. Например, пастилу теперь делают из садовых яблок, слив: заливают маслом не дикую, а садовую вишню.

Использование душистых трав и листьев для чая в качестве добавки при заварке чая пока даже возрастает, чему способствуют и обильные природные запасы этих трав, которые пока еще выдерживают всеобщий натиск. Увеличение интереса к этим растениям объясняется, с одной стороны, ростом популярности лечения травами, с другой — неудовлетворительным качеством чая, имеющегося в продаже. Чаще всего травы заготавливаются по первому способу, т. е. сушатся и добавляются при заварке. Приемы, основанные на ферментации, встречаются относительно редко.

Из даров березы забыто березовое «желе», не говоря уже о заболони. Березовый сок по-прежнему популярен, а жевательную смолку можно приобрести на сельском базаре.

Съедобные корни полностью вышли из употребления. Однако и о них помнят, видимо, в связи с тем, что во время Великой Отечественной войны к некоторым из них приходилось прибегать.

В последние годы изменилось отношение людей к грибам. Представители старшего поколения продолжают относиться к ним с опаской, по крайней мере сами их не собирают, но могут покупать соленые грибы или пробовать в гостях, а в молодых семьях, как правило, умеют солить и жарить грибы, но зачастую знают и используют в пищу меньше видов грибов, чем местное русское население. Иногда пытаются жарить грузди, хотя они для этого мало подходят.

Укажем еще на одну, думается, небезынтересную деталь — изменение степени престижности блюд из дикорастущих, равно как и вообще овощных. Блюда из дикорастущих были, как правило, пищей будничной, более того, преимущественно пищей женской и детской. Мужчинам, возвращавшимся с работы, старались приготовить более сытные и питательные кушанья. Вообще к растительной пище, в том числе и к различным овощам, отношение долго оставалось пренебрежительным. Эта позиция имела и свою социальную подоплеку: если в богатых семьях блюда из дикорастущих были лишь средством разнообразия рациона, то в бедных — чаще использовались за недостатком другой, более сытной пищи. В наши дни негативное отношение к овощам и дикорастущим исчезло, блюда из овощей и зелени все чаще появляются на столе, как на будничном, так и на праздничном. Тем не менее исконно башкирской,

самой целебной, любимой едой остаются отварное мясо, крепкий мясной бульон — *шурпа* и блюда на их основе с пресным отварным тестом — типа *халма*, *куллама*, *тукмас* и др.

В результате сопоставления традиционного и современного отношения к использованию дикорастущих растений в башкирской кухне становится ясно, что оно сохранится и в будущем (при условии относительной стабильности природной среды). Вместе с тем за последние 30—40 лет произошли значительные изменения как в приемах переработки, так и в наборе используемых растений. Эти изменения были двоякого рода: с одной стороны, приемы, навыки и знания, связанные с использованием дикорастущих, пригодных только в качестве суррогата пищи, становятся излишними. Продолжают употреблять лишь растения, имеющие высокую вкусовую и пищевую ценность и наиболее удачные приемы и навыки переработки, причем трудоемкие операции их переработки имеют тенденцию к сокращению. С другой стороны, проявляются интернациональные, урбанизированные черты, например современные навыки консервирования.

Кроме того, необходимо учитывать быстрый рост городского башкирского населения, хотя в большинстве своем горожане башкирской национальности являются выходцами из деревни, обычно еще не утратившими с ней тесной связи. Однако прослеживается уже определенное различие в питании городского и сельского башкирского населения. В питании городского населения дикорастущие используются значительно меньше, так как, с одной стороны, сбор различных дикорастущих растений для горожанина значительно затруднен, с другой — житель города, особенно крупного, имеет возможность чаще покупать свежие фрукты и овощи, в том числе и в весенний период — привозные. Кроме того, горожане в целом реже используют традиционные приемы переработки дикорастущих.

За последние 10—15 лет у нас в стране заметно увеличивается интерес к проблемам использования дикорастущих съедобных растений. Это заметно как по публикациям в периодической печати, так и по большому количеству популярных изданий⁴¹. Широко распространяются представления о высокой пищевой ценности, полезности этих растений, об их лечебном воздействии, о необходимости бережно относиться к растительным ресурсам природы — такое пожелание, к сожалению, не всегда реализуется. По-видимому, правомерно считать это явление одним из частных проявлений глобального процесса экологизации общественного сознания⁴². Не говоря уже об общей позитивности этого процесса и о задачах этнографии в этой связи, необходимо подчеркнуть, что народный опыт использования природных растительных ресурсов нуждается в тщательном изучении и пропаганде.

Общепризнано, что в мире существует пищевой кризис, который все более углубляется. Он проявляется не только в нехватке пищи, но и в недостаточности минерального и витаминного состава пищи, диспропорций продуктов питания в рационе⁴³. Во всем мире уделяется значительное внимание изысканию новых источников пищи. Крупные средства вкладываются в изучение пищевых возможностей океана (марикультура и др.), производство синтетической пищи. Подобные исследования проводятся и в нашей стране. В этой связи становится ясно, что нельзя пренебрегать изучением дикорастущей флоры, народными знаниями о ней. Человек культивирует ничтожную часть имеющихся в мире съедобных растений. Думается, имеет смысл возделывать некоторые из дикорастущих растений, наиболее популярных в пище того или иного района.

⁴¹ Кошечев А. К. Дикорастущие растения в нашем питании. М. 1980; Ахметзянов Ю. А. Кулинария и дары природы. Казань, 1973 (на татар. яз.); Стрижев А. Н. Травы вокруг нас. М., 1983; и др.

⁴² Гарковенко Р. В. Общая теория отношений общества с природой и глобальная экология//Философские проблемы глобальной экологии. М.: Наука, 1983. С. 60.

⁴³ Anderson J. The World Food Crisis. Ethnological Food Research and Museums// Food in Perspective. Proc. Third Int. Conf. Ethnol. Food Res. Edinburgh, 1981. P. 1—2

Тем более что некоторые из них известны в других странах именно как культурные. Например, свербига культивируется в Англии как салатное растение, в Восточной Азии разводят лилию, родственную саране, как овощное растение, из-за ее съедобных луковиц.

Дикорастущие растения важны не только тем, что могут повысить калорийность рациона, а тем, что обогащают питание витаминами, микроэлементами и другими полезными веществами и разнообразят его во вкусовом отношении. Это тем более существенно, что дикорастущие растения в этом отношении превосходят культурные растения.

И, наконец, народная технология переработки растительных богатств может быть использована пищевой промышленностью, если будет поставлена задача расширить ассортимент выпускаемых продуктов питания, изготовленных по народным рецептам. Не подлежит сомнению, что традиции народного питания составляют часть национально-культурных ценностей, их необходимо беречь и пропагандировать.