

ТРАДИЦИОННЫЕ НАПИТКИ КАРАЧАЕВО-БАЛКАРСКОГО НАРОДА

*Работа представлена кафедрой истории России
Карачаево-Черкесского государственного университета.
Научный руководитель – доктор исторических наук, профессор Б. С. Кагазежев*

В статье рассматриваются традиционные напитки, занимающие особое положение в ритуальной и обрядовой пище карачаевцев и балкарцев. Напитки исследуются не столько с точки зрения технологии приготовления, но также как важный элемент бытовой культуры, отражающий взаимоотношения людей в обществе, нормы их поведения. Автохтонный европеоидный кавказский этнос – карачаево-балкарцы, впитав все лучшее из культуры и обычаев народов, участвовавших в их этногенезе, сохраняют и в современное время древние этнические пищевые навыки в приготовлении традиционных напитков.

The article is devoted to traditional drinks that occupy a special position in ritual and ceremonial food of the Karachay and the Balkars. The drinks are studied not only from the point of view of the preparation technology, but also as an important element of culture reflecting human relationships in society and norms of behaviour. The autochthonous Caucasian ethnos – the Karachay-Balkars – absorbed all the best from the culture and customs of peoples that participated in their ethnogeny and preserve their ancient ethnic food skills in preparation of traditional drinks even at the present time.

Интерес к материальной культуре двух близкородственных народов – карачаевцев и балкарцев, являющихся древнейшими автохтонными народами Кавказа, возник задолго до революции. С вовлечением России в бурный поток рыночной торговли возник повышенный интерес к матери-

альной культуре различных народов, и горцев Карачая и Балкарии в том числе. Планомерно этими вопросами занялись лишь в годы Советского Союза.

Значительное место в традиционной системе питания карачаево-балкарцев наряду с животноводческими продуктами

(мясными и молочными) занимала растительная пища (мучная пища), которая занимает ведущее место по фактору древности возникновения и развития. Земледельческие культуры нашли отражение и в пантеоне языческих божеств балкарцев и карачаевцев, среди которых выделяются божество земли – Дауле, божество молотбы – Эрирей, а также отображены в обрядовых земледельческих играх и празднествах: Сабан-той, Эрирей. На этих обрядовых церемониях варили ритуальную из семи, девяти злаков кашу «геже», хмельные напитки – сыра, боза, устраивали водные игрища «Су-оюн». Распространенные балкарские и карачаевские термины – арпа, тары, бурчакъ, означающие культуру ячменя, проса, бобовых, имеются и в словаре XV в. «Кодекс Куманикус»¹.

Составной частью традиционной системы питания карачаево-балкарцев являются зерновые и плодово-ягодные напитки: боза (буза), сыра (пиво), гумул (квас), чагъыр (плодово-ягодное вино), бал суу (медовая вода), а также различные чаи. Г. Ю. Клапрот писал: «У них мало опьяняющих напитков, кроме пива и бузы. Пиво и бузу они изготавливают на зиму. В обыденные дни, кроме больших торжеств, пьют очень редко»², в основном употребляют слабоалкогольные, тонизирующие напитки. Одним из древних напитков является «боза», относящийся к хлебным напиткам. В карачаево-балкарском нартском эпосе описывается почетная чаша, которая называется Агуна. В чашу Агуна помещалось сто литров бузы, которую выпил Рачикау. Боза готовили на основе солода ячменя – «арпа», овса – «зынтхы», позже пшеницы – «будай» добавив немного закваски – «салат». Как отмечал в XIX в. И. Леонтьев, «брага (буза) выделяется из овсяной и просяной муки. Без этого напитка здесь никто не пашет»³. С чашей, наполненной боза, произносили алгыши (пожелания) на свадьбе, при рождении ребенка, перед пахотой, уборкой урожая, молотьбой, стриж-

кой овец, перегоном скота на летние пастбища и зимние стоянки, приемы гостей, при произнесении клятвы (ант). Технология приготовления достаточно трудоемка. Боза была двух разновидностей – обыденная и ритуальная с добавлением сотового меда, хмеля, ягод рябины. Обыденный боза готовили из овса и ячменя, тщательно высушенного, прожаренного и перемолотого на мельнице. Полученную муку заливали горячей, но не кипящей водой и оставляли в теплом месте на 24 часа. Забродившую массу уваривали в течение целого дня на медленном огне, после остывания добавляли закваску (салат). Процеженное варево разливали в дубовые бочки – джыккыры – и держали в прохладном темном месте. Для приготовления особо хмельного боза «къанлы боза» и «къара боза» к перечисленным ингредиентам добавляли хмель (хуммелек), рябиновые ягоды (такюзюк) и мед диких пчел, который давал особенный аромат и крепость приготовленному напитку.

Другим еще более древним, чем боза, слабоалкогольным напитком карачаевцев был «сыра» – разновидность темного пива, для его приготовления использовался очищенный ячмень и хмель. Карачаевцы и балкарцы изготавливали специальные медные котлы для варки пива, по нашим полевым данным, сваны в больших количествах закупали медные изделия в Карачае и Балкарии⁴. Этнолог и религиовед Д. Д. Фрэнгер отмечал: «Жителей стран, в которых выращиванию винограда препятствовала суровость климата или бесплодие почвы, он (Осирис. – М. Х.) за неимением вина научил утешаться ячменным пивом»⁵. Вкус карачаевского сыра – пива был необычайно мягким и душистым и, по нашим полевым данным, напоминал вкус темного баварского пива⁶.

Об использовании пива в ритуальных целях балкарцами писал Г. Ю. Клапрот: «Они утверждают, что он (Элия) часто является на вершине самой высокой горы; они приносят ему с пением и танцами в

жертву ягнят, молоко, масло, сыр и пиво»⁷. В селах Большой Балкарии осенью собирались стар и млад у святилища Уллу Тотур (Теодор) и исполняли песню, посвященную Элия:

Без тебя и вкусный сыра не пьем, Элия!
Не увидев тебя, не можем спать до рассвета,
Элия!

Обратившись к тебе, силу и мощь мы просим,
Элия!⁸

В Балкарии сохранились святые места, связанные с именем христианского пророка Ильи (Элия): «Элия урган» на правом берегу реки Чегем, близ селения Эльтюбю, камень Элия таш. Карачаево-балкарцы ныне являются мусульманами, но в свое время их предки аланы приняли христианство за несколько десятилетий до крещения Руси. Оттуда почтение к христианским святым, существующее и сегодня. В календаре карачаево-балкарского народа сохранились имена христианских святых: вторник – гюрге-кюн (день св. Георгия); среда – барас-кюн (св. Параскевы); пятница – байрым-кюн (св. Марии), а также в наименовании месяцев – св. Марии, св. Андрея, св. Теодора, св. Николая, св. Георгия, св. Василия, св. Илии, св. Апостолов. Христианское наследие алан прослеживается в обрядово-культурной жизни народа и фольклоре. Даже «поколение пепси» с трепетом и благоговением относится к памятникам зодчества своих предков алан – христианским храмам, самым древним на территории России: три Нижнее-Архызских, Шонинский (Чуна – на возвышении, ближе к Тейри), расположенный возле г. Карачаевска, и Сентинский (на святом месте) возле карачаевского селения Сынты.

Ранее в каждой семье готовили также и плодово-ягодное вино – чагыр, приятный, тонизирующий алкогольный напиток, его изготавливали методом брожения из ягод и плодов. После принятия карачаево-балкарским народом ислама запрещены были все спиртные напитки: сыра, боза, чагыр. Исследователь М. Д. Каракетов описыва-

ет реакцию на запрет спиртного населения древнего селения Уччулан: «Что это за странная религия (вера), ни тебе пива глотнув, праздник провести нет возможности, ни тебе “Чоппа-Чоппа” сказав, вокруг камня распяв козленка Чоппы, помолиться не разрешается»⁹.

Популярным безалкогольным напитком был квас – «гумул», который пользовался большим успехом у всех слоев общества, изготавливали его из овса, меда, малины, смородины, черемухи, барбариса, клюквы. В своей работе Г. Х. Мамбетов пишет: «Из овса горские татары приготавливают напиток вроде кваса, так называемый гумул», – и далее автор указывает, что «квас» («кумыль» делали и кабардинцы, заимствовавшие его у осетин¹⁰. Квас-гумул изготавливали из ячменного солода, ржаной муки с использованием плодовых соков и трав. Для производства кваса употребляли следующие травы: сансабил – имбирь, раугъаш – ремень, кийик от – душица, сууалчан от – душица и т. д. Среди химических компонентов кваса молочная и уксусная кислоты, сахар, алкоголь, минеральные элементы, он прекрасно утоляет жажду и обладает тонизирующим эффектом. «Из ячменной, а позднее из овсяной муки готовили различные виды киселя – бегене»¹¹.

По нашим полевым данным, в селениях Исторического Карачая и в Балкарии варили кисели и компоты из ягод барбариса, брусники, бузины, вишни, ежевики, земляники, калины, рябины, кизила, черники, девясила, первоцвета, облепихи, клубники и даже картофеля¹². Описывая обед, где присутствовали генерал Емануэль со своим окружением и карачаево-балкарские князья Ислам Крымшамхалов и Мырзакул Урусбиев со своей свитой, А. Я. Купфер в своей работе с долей иронии писал: «Наши мусульмане пили рябиновый сок»¹³.

Прохладительные напитки – джулепы готовили из сока яблок, малины, сливы, вишни, с обязательным добавлением мяты.

Морсы готовили из плодово-ягодных сиропов, соков из свежих ягод и плодов. Перебранные и промытые ягоды протирают и отжимают сок, для лучшего отделения сока к измельченной массе добавляют холодную кипяченую воду. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят при слабом кипении и процеживают, охлаждают и вливают отжатый сок и мед.

Из безалкогольных напитков народам Карачая и Балкарии были известны и разнообразны чаи. Как правило, чай заваривали из многих трав: зверобоя, мяты, душицы, тмина, сушеных и свежих листьев малины, шиповника, рододендрона, чабреца, калины, рябины и др. Многие из этих отваров считались целебными при различных заболеваниях. Отвары, чаи, компоты из дикой розы (шиповник) имеют лечебное воздействие при гиповитаминозах, малокровии, атеросклерозе, болезнях печени, поджелудочной, почек. Кисель

из отвара шиповника применяют при обострении желудочных заболеваний с повышенной кислотностью. Обилие цветов, трав, кустарников, плодовых деревьев способствовали развитию пчеловодства. «Мед они употребляли только для того, чтобы засахаривать рябину и подобные ей фрукты»¹⁴, – писал И. Ф. Бларамберг. Мед использовался и при приготовлении особого свадебного напитка «Бал суу» – «медовая вода», который подавали при произнесении алгышей – пожеланий молодым на свадебной церемонии.

Боза, сыра, чагъыр, гумул и бегене, бал суу – были старинными напитками карачаево-балкарцев, следует заметить, что отличительной особенностью хмельных и тонизирующих напитков народов Карачая и Балкарии является использование зерновых – факт немаловажный и иллюстрирующий древность и крепость земледельческих традиций.

ПРИМЕЧАНИЯ

- ¹ Алексеева Е. П. Древняя и средневековая история Карачаево-Черкесии. М., 1971. С. 220.
- ² Кларот Г. Ю. Адыги, балкарцы, карачаевцы в известиях европейских авторов XIII–XIX вв. Нальчик, 1974. С. 251.
- ³ Малкондуев Х. Историко-этнографические истоки и функции осеннее-зимних календарных песен балкарцев и карачаевцев // Календарно-обрядовая поэзия народов Северного Кавказа. Махачкала, 1988. С. 81.
- ⁴ Полевой материал. Богатырев А. А. 1951 г. Карачаевск.
- ⁵ Фрэзер Д. Д. Золотая ветвь. М., 1985. С. 341.
- ⁶ Полевой материал. Богатырев А. А. 1951 г. Карачаевск.
- ⁷ Адыги, балкарцы, карачаевцы в известиях европейских авторов XIII–XIX вв. Нальчик, 1974. С. 245.
- ⁸ Поэтическое творчество балкарцев и карачаевцев. Нальчик, 1988. С. 212.
- ⁹ Каракетов М. Д. Из традиционной обрядово-культурной жизни карачаевцев. М., 1995. С. 10.
- ¹⁰ Мамбетов Г. Х. Материальная культура сельского населения Кабардино-Балкарии (вторая половина XIX – 20-е годы XX в.). Нальчик, 1971. С. 371; Пища в обычаях и традициях кабардинцев и балкарцев. Нальчик: ВКБНИИ. 1972.
- ¹¹ Мизиев И. М. Очерки истории и культуры Балкарии и Карачая XIII–XVIII вв. Нальчик, 1991. С. 75
- ¹² Полевой материал. Гочияева С. А. с. Кумыш. 1923.
- ¹³ Купфер А. Я. Путешествие в окрестностях горы Эльбрус, предпринятое в 1829 г. СПб., 1830. С. 4.
- ¹⁴ Бларамберг И. Ф. Историческое, топографическое, статистическое, этнографическое и военное описание Кавказа // Адыги, балкарцы и карачаевцы, в известиях европейских авторов XIII–XIX вв. Нальчик, 1981. С. 423.