

УДК 58(470.57)

С.С. Хайретдинов

S.S. Khayretdinov

ДИКОРАСТУЩИЕ ПИЩЕВЫЕ РАСТЕНИЯ В БЫТУ У ГОРНЫХ БАШКИР И НАРОДОВ ЮЖНОЙ СИБИРИ

WILD FOOD PLANTS FOR MOUNTAIN BASHKIRS AND PEOPLES OF SOUTHERN SIBERIA

Установлено, что башкиры-бурзяне в пищу используют более 35 видов из 17 семейств высших растений. В меню у бурзян и народов Южной Сибири, живущих в близких условиях, преобладают одни и те же виды; отличия связаны с отсутствием в бурзянской кухне растений, встречающихся на Алтае и Саянах, но не растущих на Южном Урале.

Научная разработка вопроса об историко-культурных связях башкир с аборигенным населением Сибири на этнографическом материале предпринимается с начала XX в. С.И. Руденко (1955) у башкир обнаружил элементы сходства с культурой населения Приобья и Северного Алтая. Он указал на близость некоторых приемов охоты и отдельных видов жилищ и т.д., но слабая изученность этнографии народов Сибири, особенно таежной полосы, не позволила ему исследовать этот вопрос во всей полноте (Шитова, 1976).

В последние годы этнологи все больше находят параллели в хозяйстве народов Сибири и племен башкир. Было установлено, что некоторые виды построек и прежде всего каркасные жилища башкир находят аналогии на территории Сибири (Шитова, 1976). Кору и дранку – материал, распространенный у башкир, – использовали народы Южной Сибири. Многие черты сходства обнаружены и в хозяйственных занятиях башкир и народов Сибири. Так, из таежных способов охоты, имевших широкое применение на сибирской территории и в то же время знакомых башкирам, можно назвать преследование зверя на лыжах по рыхлому снегу или насту. У башкир и народов Южной Сибири сохранилась сходная техника собирания некоторых растений, например, клубнелуковиц лилии кудреватой (сараны) (Шитова, 1976).

Нами установлены схожие черты в использовании дикорастущих пищевых растений бурзянскими башкирами и тюркоязычными коренными народами Южной Сибири, в частности тех, хозяйство которых относят к горно-таежному культурному комплексу. Данный комплекс включает следующие варианты: шорский горно-таежный культурный комплекс (шорцы), северо-алтайский горно-таежный культурный комплекс (челканцы, тубалары и кумандинцы), восточно-саянский горно-таежный культурный комплекс (тувинцы-тоджинцы, тофалары) (Назаров, 2009). Бурзянский район, где проживает основная часть бурзян, расположен на юго-востоке Башкортостана, в горах Южного Урала. Климат района континентальный. Среднегодовая температура 1–1,5 °С, средняя температура января –16 °С, июля +18 °С. Среднегодовое количество осадков 500–700 мм, в тёплый период 350–400 мм. Гидрографическая сеть представлена рекой Белой и ее притоками. Особенности ландшафтов обусловлены вертикальной зональностью и наличием широколиственных, сосново-лиственничных и берёзовых лесов и близостью степей.

Выявление растений, используемых в быту бурзянами, проводилось методом опроса в 2011–2013 гг. Анкета включала свыше 150 вопросов, в т. ч. и вопросы о применении дикорастущих пищевых растений. В опросе участвовали 30 респондентов, возраст которых составил 62–86 лет. Определение растений, уточнение их названий на русском и латинском языках проведены с использованием «Определителя высших растений Башкирской АССР» (1989) и словаря С.С. Хайретдинова (2002). С.И. Руденко (1955) отмечал, что башкиры «грибов не ели никаких, ягоды же собирали всевозможные: полевую клубнику, землянику, малину, красную и черную смородину, ежевику, костянику, полевые вишни, и особенно в большом количестве черемуху... в золе башкиры пекли сарану». Богатая фауна и флора башкирского края позволяли сочетать скотоводство с охотой, бортничеством, рыболовством, сбором плодов и корней растений. Разнообразило меню употребление черемухи, клубники, земляники, малины, смородины, ежевики, костяники и дикой вишни. Ягоды употреблялись как свежие, так и в виде пастилы, сушеную черемуху и вишню употребляли для пирогов. Ели также корни и листья растений. Э.В. Мигранова (2006) считает, что употребление в пищу дикорастущих съедобных трав и корней (дикого лука, чеснока, борщевика, сараны и др.), а также ягод и плодов связано с присваивающим хозяйственно-культурным типом и относится к раннему пласту системы питания

башкир. Многие дикорастущие пищевые растения, особенно плодово-ягодные (ежевика, земляника зеленая и лесная, малина, черемуха, шиповник и др.) в Башкортостане и в соседних регионах башкирами всё ещё используются массово. С.Н. Шитова (2006) указывает, что курганские башкиры даже в наши дни из дикой вишни, полевой клубники, черной смородины, костяники, боярышника делают тонкую сухую пастилу или ягоды сушат и употребляют для начинки пирогов. Наши исследования показали, что бурзянские башкиры в пищу применяли не менее 35 видов дикорастущих растений из 15 семейств (табл.). Из них только сосна лесная (*Pinus sylvestris*) относится к отделу Рупорphyta, остальные – к Magnoliophyta. Из числа цветковых представителей Magnoliopsida являются 30 видов, а Liliopsida – всего 4 вида (3 вида из рода *Allium* и *Lilium martagon*).

Таблица

Дикорастущие растения, используемые в пищу бурзянами

Время сбора	Пищевые растения
Не указано	<i>Fragaria vesca</i> , <i>Fragaria viridis</i> , <i>Origanum vulgare</i> , <i>Padus avium</i> , <i>Ribes nigrum</i> , <i>Sorbus aucuparia</i> , <i>Urtica dioica</i> , <i>Vaccinium myrtillus</i> , <i>Viburnum opulus</i>
Весна	<i>Allium obliquum</i> , <i>Allium rubens</i> , <i>Allium</i> sp., <i>Angelica archangelica</i> , <i>Bunias orientalis</i> , <i>Heracleum sibiricum</i> , <i>Inula helenium</i> , <i>Polygonum alpinum</i> , <i>Polygonum aviculare</i> , <i>Pinus sylvestris</i> , <i>Prymula macrocalyx</i> , <i>Pulmonaria obscura</i> , <i>Rumex acetosa</i> , <i>Tussilago farfara</i> , <i>Taraxacum officinale</i> , <i>Urtica dioica</i>
Лето	<i>Adenopohora lilifolia</i> , <i>Allium rubens</i> , <i>Angelica archangelica</i> , <i>Cerasus fruticosa</i> , <i>Chaerophyllum prescottii</i> , <i>Chamerion angustifolium</i> , <i>Fragaria vesca</i> , <i>Fragaria viridis</i> , <i>Hypericum perforatum</i> , <i>Lilium martagon</i> , <i>Ribes nigrum</i> , <i>Rumex acetosa</i> , <i>Rubus idaeus</i> , <i>Rubus saxatilis</i> , <i>Tilia cordata</i> , <i>Vaccinium myrtillus</i>
Осень	<i>Lilium martagon</i> , <i>Quercus robur</i> , <i>Rosa</i> sp. <i>Rubus idaeus</i> , <i>Sanguisorba officinalis</i> , <i>Sorbus aucuparia</i> , <i>Viburnum opulus</i>
Итого	35 видов растений из 15 семейств

Больше всего дикорастущих пищевых растений бурзяне собирали весной и летом (по 16 видов), осенью заготавливалось сырье 7 видов. Наиболее часто респондентами упоминались *Viburnum opulus* (23 раза), *Sorbus aucuparia* (19), *Padus avium* (17), *Ribes nigrum* (14), *Rosa* sp. (7). *Allium obliquum*, *A. rubens*, *Chaerophyllum prescottii*, *Heracleum sibiricum*, *Rumex acetosa* были упомянуты по 3, а остальные 25 видов по 1–2 раза. Выглядит странным указание об использовании в пищу листьев *Tussilago farfara*, ведь сведения о съедобности этого растения в научной литературе практически отсутствуют. Так, есть сведения, что «тулвинские татары и башкиры использовали в пищу ... молодой стебель мать-и-мачехи» (Тулвинские..., 2004). В то же время пожилые женщины, проживающие в Гафурийском районе Башкортостана, не раз сообщали, что молодые листья этого растения использовались вместо шпината даже в 60-е гг. прошлого столетия, а сушеные листья использовались как суррогат чая. Таким образом, сообщения бурзянских информаторов о съедобности мать-и-мачехи небесспорны. Э.В. Мигранова (2012) сообщает: «Башкиры начинали собирать различные съедобные растения ранней весной». Далее она приводит список из 9 видов лука, в том числе, включенных в Красную книгу РБ (2011), лука косоного и черемши. В то же время Э.В. Мигранова (2012) ошибочно пишет и о сборе башкирами ревеня, который в РБ дико не произрастает. Из сообщений наших информаторов видно, что наибольшим числом заготавливаемых видов представлены семейства Rosaceae (не менее 8 представителей), Asteraceae, Alliaceae, Apiaceae (по 3 вида), а семейства Boraginaceae, Campanulaceae, Caprifoliaceae, Fagaceae, Grossulariaceae, Hypericaceae, Lamiaceae, Liliaceae, Onagraceae, Pinaceae, Primulaceae, Urticaceae, Vacciniaceae – каждое одним видом. Ранневесенние растения использовались в пищу во время или практически сразу после сбора. Так, стебли свербиги и кислицы обычно съедались в день сбора, так как они быстро теряли упругость и вследствие этого аппетитный вид, и, конечно, витамины. Также поступали и с клубнями бутня Прескотта. Из крапивы и борщевика сразу после сбора готовили витаминные супы; в то время как майскую крапиву и молодую траву сныти часто сушили и применяли зимой. Зелень диких видов лука обычно солили, надземные части растений (*Hypericum perforatum*, *Origanum vulgare*, *Ribes nigrum* и др.), используемых для приготовления чая, обычно сушили. Плоды калины, рябины, черемухи применялись как в свежем, так и в сушеном виде. Грибы обычно солили. Э.В. Мигранова (2012) также сообщает, что башкиры «собранные травы и цветы высушивали, а затем хранили в полотняных мешочках или в пучках, подвесив в клету, на чердаке или в летней кухне». Многие наши информаторы также сообщили, что сушеные

части пищевых растений часто хранили в мешках из волокна конопли. Здесь наблюдается элементы народной гигиены, пищу следует хранить в чистоте.

Указанные выше народы Сибири чаще всего собирали луковицы кандыка (*Erythronium dens-canis*), луковицы сараны, молодые стебли и листья борщевика (*Heracleum sibiricum*) и молодую зелень калбы (*Allium ursinum*). У шорцев женщина заготавливала за весну до 1 ц кандыка. Корни кандыка ели, разваривая в воде или молоке, иногда сырыми. Наиболее лакомое блюдо – кандык, смешанный с медом. Корни, предназначенные для запаса на зиму, лишь слегка разваривались и затем с помощью деревянной иглы нанизывались на тонкую полоску древесины, образуя ожерелье белых корней, по форме напоминающих клыки. Кандык шорцы также обменивали на молочные продукты. Весьма распространенным было и собирание корней сараны. Сарану копали в июне, перед цветением, или же осенью, и обычно сразу же съедали печеную в золе или сваренную в молоке, на зиму, как правило, не запасали. Массовым являлся и сбор черемши. В пищу употребляли мясистый круглый стебель, по вкусу напоминающий чеснок. Русские весьма охотно покупали ее и заготавливали на зиму в соленом виде. Помимо перечисленных выше растений заготавливали плоды земляники черники, малины, смородины красной и черной, клюквы калины и др. Листья малины и смородины выполняли роль чая. Кроме них заваривали белоголовник, который называли «сын чая» (Назаров и др., 2002). В отличие от бурзян в жизни коренного населения Горной Шории издавна важное значение имели семена кедра, или сосны сибирской (*Pinus sylvestris* или *sibirica*), который в Башкортостане не произрастает.

В пищу челканцы, тубалары и кумандинцы также употребляли кандык, сарану, борщевик, черемшу и др. Собирательство было сугубо женским занятием. Выкапывание корней кандыка производили корнекопалкой; использовали также особую мотыгу. Сбор кандыка (онек – у челканцев) производили преимущественно в мае и начале июня, сарану (саргай – у челканцев, кайтага/катына – у тубаларов) выкапывали в июне и осенью. Стебли черемши рвали с конца апреля до середины июня. Бадан, белоголовник, душицу, зверобой для чая рвали летом. Из ягод собирали клюкву, землянику, черную и красную смородину, малину, чернику, калину, а также черемуху. Грибы стали использовать в пищу только в последнее время. Аборигенам Северного Алтая были известны лекарственные растения (марьин корень, подорожник большой, череда и др.) (Назаров и др., 2002).

Обитатели Восточных Саян (тувинцы-тоджинцы) к мясной и молочной пище добавляли, а иногда и полностью заменяли, дикорастущие растения, которые заготавливали и собирали впрок. Клубни кандыка, луковицы сараны, стебли черемши, борщевика, дягиля, семена и корни живородящей гречихи, семена и стебли дикого лука составляли большую долю в питании тувинцев. Кедровые орехи, смола лиственниц, облепиха, черемуха, плоды шиповника, корни солодки, бадана, золотого корня, корневища лесного пиона, ягоды и листья смородины, малины, земляники, крыжовника, чага, листья, стебли иван-чая – вот далеко не полный перечень растительной пищи, применяемой в традиционной кухне населения Тувы (Назаров и др., 2002). Отмечается, что собирательство, являлось основным источником растительной пищи восточных тувинцев. При этом луковицы и коренья употреблялись ими не только в сыром или высушенном виде, но и подвергались механической и термической обработке. В отличие от бурзян тувинцы-тоджинцы собирали кедровые орехи. И все же, главным объектом сбора у тоджинцев была сарана, которую собирали издавна, ее заготовка начиналась в августе. Таким образом, башкиры-бурзяне и коренные народы Алтае-Саянского региона в пищу употребляли практически одни и те же виды дикорастущих растений. Отличия в меню у бурзян обусловлены отсутствием в составе более бедной флоры Башкортостана бадана, кандыка, облепихи и некоторых других пищевых растений, произрастающих на территории Алтая и Саян.

ЛИТЕРАТУРА

Мигранова Э.В. Традиционная система питания башкирского народа // Проблемы этногенеза и этнической истории башкирского народа: Материалы Всерос. науч.-практ. конф., посв. 70-летию С.Н. Шитовой. – Уфа: Гилем, 2006. – С. 29–35.

Мигранова Э.В. Башкиры. Традиционная система питания: Историко-этнографическое исследование. – Уфа: Китап, 2012. – 296 с.

Назаров И.И. Традиционные знания коренных народов Алтае-Саянского экорегиона в области природопользования: информационно-методический справочник / И.И. Назаров, Е.А. Бельгибаев, А.Н. Садовой, В.В. Поддубиков, К.Ю. Кирюшин и др. – Барнаул, 2009. – 352 с.

Определитель высших растений Башкирской АССР / Ю.Е. Алексеев, А.Х. Галеева, И.А. Губанов и др. – М.: Наука, 1989. – 375 с.

Руденко С.И. Башкиры: Историко-этнографические очерки. – М., Л.: Изд-во АН СССР, 1955. – 393 с.

Тулвинские татары и башкиры: Этнографические очерки и тексты / А.В. Черных (отв. ред), Л.И. Урестимирова (отв. ред. татарского текста). – Пермь: Пермское кн. изд-во, 2004. – 456 с.

Хайретдинов С.С. Русско-башкирский, башкирско-русский словарь видовых названий растений. – Уфа: РИО БашГУ, 2002. – 117 с.

Шитова С.Н. Сибирские таежные черты в материальной культуре и хозяйстве башкир // Этнография Башкирии. – Уфа: БФАН СССР, 1976. – С. 49–94.

Шитова С.Н. Материальная культура // Курганские башкиры: Историко-этнографические очерки. – Уфа: Гилем, 2002. – С. 104–152.

SUMMARY

It is found out that the Bashkir-Burzyans use more than 35 species from 17 families of higher plants. There are the same species in the menu of Burzyans and peoples of Southern Siberia living in similar conditions ; differences are related to the lack of plants grown in the Altai and Sayan Mountains, but not in Southern Urals.