

Ордена Дружбы народов
Институт этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая Российской академии наук
Российская ассоциация исследователей женской истории

Российский национальный комитет
Международной федерации исследователей женской истории



**ЖЕНСКОЕ И МУЖСКОЕ
В ТРАДИЦИОННОЙ
И СОВРЕМЕННОЙ
КУЛЬТУРЕ:
СОХРАНЕНИЕ,
ФИКСАЦИЯ, ПОНИМАНИЕ**

*Материалы XIII международной научной конференции Российской ассоциации
исследователей женской истории
и Института этнологии и антропологии
им. Н.Н. Миклухо-Маклая РАН*

В двух частях
Часть 1



Москва
2020

Изменение трудовых занятий сельских женщин (на примере современных калмычек)

Модернизационные процессы XX в. кардинально трансформировали жизнь калмыков, испокон веков занимавшихся животноводством, кочевавшим по бескрайним степям Юга России и охранявшим южные рубежи российского государства. Социально-экономические, политические преобразования изменили устройство, образ жизни степного народа. Все это привело к разрушению традиционного хозяйственного уклада, изменениям в культурной, ценностно-мотивационной сферах [4, с.940].

Жизнь калмыков значительно улучшилась, но это достигнуто ценой постепенной утраты ими своей культурной самобытности и этнической уникальности.

Рассмотрим эти процессы на примере современных калмыцких женщинах, используя труды историков и наблюдения автора.

В течение многих веков скотоводство играло ведущую роль в жизни калмыков. Основные трудовые занятия связаны с выращиванием скота, приготовлением мясной и молочной пищи, обработкой сырья животного происхождения. Историк У.Э. Эрдниев, описывая материальную культуру калмыков, отмечал, что «калмыки знали различные способы сохранения мяса от порчи и заготовки его впрок. В жаркий период года мясо сушили на солнце, предварительно немного подержав его в соленой воде. Зимой коптили его, вывешивая у дымохода на верхнем круге кибитки. Разрезанное на куски мясо солили, смешивали с мелко нарезанным чесноком, лавровым листом, гвоздикой и помещали в овечий рубец. “Мешочек” этот завязывался и вывешивался на харачи. Таким образом, мясо подвергалось копчению, что также обеспечивало сохранение его питательной ценности»[6, с. 292].

Многие калмычки, родившиеся в середине 1960-х годов и позже, понятия не имеют об этих этапах приготовления мясной пищи впрок, наверняка и не пробовали такие изделия. Автор этих строк весной 2020 г. встретила женщину, а ей было под 70 лет, которая с восхищением вспоминала вкус и аромат этого блюда. Она рассказала, как, будучи в Москве на заработках, узнав, что у знакомой тувинки есть такое сушеное мясо, решила обязательно его отведать. Окружающие молодухи не могли понять восторга своей землячки, с удовольствием поедая непонятные куски.

В прошлом женщины выполняли тяжелую домашнюю работу, они обрабатывали шерсть, кожу, шкуры, меха, шили одежду. Но, к сожалению, с изменением образа жизни исчезли и перечисленные трудовые навыки. Те, кому сейчас за 50 лет, еще видели, как их мамы и ээджи (бабушки)

занимались обработкой шерсти. В недалеком прошлом «калмычки с малолетства владели традиционными навыками сучения шерстяных ниток, прядения и ткачества. Они пряли овечью и верблюжью шерсть на ручном веретене. Мастерницами делались маленькие мотки, шерсть наматывалась на указательный палец левой руки, а правой, подкручивали веретено, сучили нитку, сматывая в большие клубки» [2, с. 37]. Автора статьи в детстве бабушка приобщала к некоторым видам этой работы: например, прясть, работать с веретеном.

В начале 1990-х, когда в стране царил хаос, многим владельцам небольших семейных хозяйств пришлось забивать домашнюю скотину. В условиях, когда перестали действовать заготовительные конторы, в подворьях оставалось много шкур, шерсти. В это время моя мама, Намруева Анна Александровна, выйдя на пенсию, решила вспомнить, как обрабатывали овечью шкуру в ее далеком детстве. В летнее-осеннее время, когда было много молока, она занималась дублением кожи. Обычно шкуру посыпали солью с добавлением песка или глины, потом очищали скребками. Заливали творожной массой и сушили. Затем снимали отработанный слой, мяли шкуру и вновь заливали молочным продуктом. Эту процедуру моя неутомимая мама повторяла несколько раз. Я не помню, что было дальше, какое применение нашли эти шкуры. Но в памяти остался образ мамы, которая не сидела ни минуты, постоянно была занята какой-то работой, на ней держался весь дом и все хозяйство.

Огромное количество шерсти в 1990-е годы пропадало в каждой семье, имевшей небольшое количество овец. И здесь моя деятельная, рачительная мама решила вспомнить, как готовили в прошлом шерстяные одеяла. Она шерсть промывала, высушивала, очищала от сора, теребила, пушила, распределяла ровным слоем на красивой хлопчатобумажной ткани, потом сшивала. Все эти бесконечные операции она проделывала вручную. А какое бесчисленное количество шерстяных изделий (носки, следки, жилетки, гетры, варежки, шарфы, шапки, платки) были связаны мамой! Она постоянно в свободные минуты сидела со спицами. Даже идя в гости, брала с собой сумочку с вязанием. С тех пор прошло более четверти века, а одеяла эти до сих пор нас согревают, «излечивают» от простуды, ведь они созданы мамиными руками. А шерстяные гольфы, связанные моей дочери красивыми нитками, храню на память о маме.

Традиционными занятиями у женщин-калмычек являлось шитье, вязание. Но, к сожалению, они тоже постепенно исчезают. Если в прошлом каждая калмычка занималась швейным делом (кройкой, шитьем, вышиванием и т.д.), то в настоящее время малое количество женщин может похвастать этими умениями. Во время командировки в 2017 г. узнала, что в одном из райцентров женщины вынуждены ездить в соседний райцентр, чтобы ушить пальто, подшить брюки. Оказалось, что в крупном селе не осталось людей, умеющих выполнять то, что умела в прежние времена каждая калмычка. Такое качество как «особая склонность к шитью», отмеченная Э.П. Бакаевой [1, с.

65], уступила унификации одежды, тяге к готовой фабричной продукции. Хотя, безусловно, есть истинные любители, мастера швейного дела. Но в прежние времена способности к шитью были широко распространены.

Историк П.И. Небольсин в 1852 г. описал такое важное трудовое занятие калмыков-кочевников, как процесс доения животных и приготовления различных молочных напитков и продуктов: «Главную заботу хозяйки в продолжение лета составляет доение овец и коров по 2 раза в сутки, а кобылиц и еще чаще, раз 8 в сутки и больше... Эта часть домашнего хозяйства требует весьма продолжительного времени, и главной хозяйке семьи помогают и все женщины, меньшие снохи и дочери, иногда у семьи бывает до полусотни дойных кобылиц, столько же коров и около двухсот овец: весьма естественно, что уход за ними требует много рук и беспокойства» [цит. по: 3, с. 84]. В 1970–1980-е годы в хозяйстве каждой сельской семьи были коровы. В нашей родительской семье всегда было четыре и более дойных коров, т.к. семья была большой, коровы были нашими кормилицами. Сельские дети активно приобщались к труду. Мы поили, кормили, пасли телят, отгоняли и удерживали их во время доения коров, ухаживали за скотиной, а зимой выгоняли домашних животных на поселковый пруд. Старшие дети учились доить, процеживать молоко, разливать их по банкам.

Современные девушки, молодые женщины до 30 лет в большинстве своем не знают, с какой стороны следует подходить к корове, не умеют доить корову, сепарировать молоко, сбивать полученную сметану в масло, из обрат, обезжиренного после сепарирования молока, варить творог. Эти трудовые навыки могут выполнять, на наш взгляд, те, кто старше по возрасту или те, кто имеет подворье, где выращивают домашнюю скотину. Молоко, молочные продукты всегда охотно раскупались сельчанами, не имеющими своего хозяйства.

Согласно разделяемому нами мнению М.-З.О. Османова, «общая тенденция современной культуры к унификации, идущая как от культурных взаимодействий, так и от модернизации, промышленного происхождения многих элементов культуры, орудий труда, их стандартизации, приводит к еще большему стиранию специфических этнических свойств» [5, с. 128]. Аналогичная ситуация сложилась в производственной, жизнеобеспечивающей, соционормативной и познавательной областях. Достаточно взглянуть на современное жилище, пищу современных сельчан, которые, утрачивая этническую самобытность, стали стандартными и универсальными. Постепенно теряются навыки сельскохозяйственного труда (уход и содержание домашних животных, прежде всего коров, овец).

В результате тех процессов, которые переживает республика, как, впрочем, и вся страна, изменяется не только социальный статус селян, а прежде всего их сознание, поведение, трудовые занятия. Те, кто покинул родные просторы в поисках работы и лучшей судьбы, и те, кто остался на своей земле, отдалились от всего того, что составляло этническую культуру

калмыков. А ведь самоидентификация с устойчивой, веками складывающейся этнокультурной общностью выступает опорой, защитой, особенно необходимой в условиях социальных и культурных изменений. Мы считаем, что модернизация этнических общностей должна происходить без радикальной смены социокультурных основ. Сочетание технологического прогресса с сохранением элементов традиционной этнической культуры, не мешающих развитию, должно способствовать поступательному продвижению вперед.

Исследование проведено при поддержке мегагранта КалмНЦ РАН «От палеогенетики до культурной антропологии: комплексное междисциплинарное исследование традиций народов трансграничных регионов: миграции, межкультурное взаимодействие и картина мира».

Список источников и литературы

1. Бакаева Э.П. Скотоводческие традиции и этническое предпринимательство в Калмыкии: некоторые вопросы // Вестник Калмыцкого института гуманитарных исследований РАН. 2017. № 3. С. 55–75.
2. Батырева С.Г. Народное декоративно-прикладное искусство калмыков XIX–начала XX вв. Элиста: АОр «Джангар», 2006.
3. Батыров В.В. Скотоводство // Калмыки / Отв. ред. Э.П. Бакаева, Н.Л. Жуковская. М.: Наука, 2010. С. 77–98.
4. Намруева Л.В. Мозаика современной жизни сельского населения Калмыкии (по итогам качественных исследований 2019 г.) // Oriental Studies. 2019. № 5. С. 938–944.
5. Османов М.-З.О. Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана в советскую эпоху: закономерности развития и трансформации, вымывание традиционных форм. Ин-т истории, археологии и этнографии Дагестанского науч. центра. М.: Наука, 2002.
6. Эрдниева У.Э., Максимов К.Н. Калмыки: историко-этнографические очерки. 4-е изд, перераб. и доп. Элиста: Калм. кн. изд-во, 2007.