

З.Ф. Хасанова

Институт этнологических исследований
им. Р.Г. Кузеева УНЦ РАН
ул. К. Маркса, 6, Уфа, 450077
E-mail: Zifa.83@mail.ru

КУХОННАЯ УТВАРЬ БАШКИР ИНЗЕРСКОГО БАССЕЙНА В КОНЦЕ XIX — НАЧАЛЕ XXI в.

Рассматриваются ареал, изготовление и применение кухонной утвари у башкир Инзерского бассейна с конца XIX до начала XXI в. Источниками для исследования послужили архивные и собранные автором полевые материалы. У башкирского населения, которое на протяжении долгого времени вело кочевой и полукочевой образ жизни, домашняя утварь изготавливалась из кожи и дерева. С переходом к оседлому образу жизни кожаная посуда перестала использоваться башкирами-катайцами. С конца XIX в. население широко применяет деревянную посуду; ее изготавливали не только для своих нужд, но и для продажи в другие районы Башкортостана. Кухонная утварь делалась из разнообразных частей дерева — из ствола и наростов на нем, бересты, луба, лыка, прутьев, корней. Практически все породы деревьев, растущие в регионе, служили рабочим материалом. Исходя из особенностей производства можно сделать вывод, что у башкир-катайцев Инзерского бассейна были распространены три типа деревянной посуды — цельнодолбленная, долбленная со вставным дном и клепаная. Сосуды различались формой, размером и назначением.

Ключевые слова: башкиры, Инзерский бассейн, Белорецкий район Республики Башкортостан, деревянная посуда, кухонная утварь.

DOI: 10.20874/2071-0437-2018-42-3-133-141

Введение.

Кухонная утварь из дерева является одним из важнейших элементов материальной культуры. Ее ассортимент зависит от особенностей образа жизни и типа хозяйствования, потенциала природно-географических условий, этнокультурных взаимодействий. Изучение предметов домашнего обихода позволяет более полно исследовать общие тенденции культурного развития этноса в рамках единого этнического пространства. Вместе с тем проникновение технических новшеств и развитие торгово-экономических отношений приводят к уменьшению роли традиционного домашнего производства, а иногда и к исчезновению некоторых его видов. В немногих регионах Российской Федерации сохранились практики домашнего производства, где используются традиционные способы и методы изготовления и применения предметов обихода. Республика Башкортостан в этом отношении является уникальным регионом, где еще можно воочию увидеть и изучить весь процесс использования в быту традиционной деревянной кухонной утвари.

У башкирского населения, которое на протяжении долгого времени вело кочевой и полукочевой образ жизни, домашняя утварь изготавливалась в основном из кожи и дерева. Переход к оседлому образу жизни повлек за собой перестройку привычного быта кочевников-скотоводов; в результате были утрачены традиционные элементы культуры, непосредственно связанные с кочевьями. К их числу относилась и кожаная утварь. Легкая и удобная в употреблении, необычайно прочная, она с самого появления была рассчитана на использование в пути. Кожаные мешки и фляги, наполненные кумысом или айраном и навьюченные на лошадь, верблюда, были атрибутом подвижной кочевой жизни. Переход к оседлости не привел к немедленному отказу от кожаной утвари. Пока была возможность держать дойных кобылиц, старались сохранить кожаный подойник и флягу для выделки кумыса. Однако сокращение пастбищ и стад не только уменьшало пищевые ресурсы, но и делало кожу дефицитным животным сырьем [Шитова, 1979b, с. 146].

В Инзерском бассейне изделия из кожи вытеснялись сравнительно дешевыми изделиями из дерева. Периодом максимального распространения деревянной утвари можно считать конец XIX — начало XX в., когда кожаные сосуды практически вышли из употребления, а фабричные не были так распространены [Хасанова, 2014, с. 106]. В горно-лесной зоне Башкортостана де-

рево являлось главным материалом при сооружении жилищ и хозяйственных построек, оно также служило сырьем для домашних ремесел. Посуда и другая бытовая утварь производилась из разнообразных частей дерева — из ствола и наростов на нем, бересты, луба, лыка, прутьев, корней деревьев. Практически все породы деревьев, растущие в регионе, использовались в качестве рабочего материала. Из березы вырезали ковши и чаши, ложки, декоративные деревянные цепи, вазочки, седла, стремяна, дуги и хомуты, коромысла, прялки. Шишковатый нарост на березе — кап применялся для производства художественных изделий и посуды. Деревья хвойных пород шли на изготовление лыж, лодок, некоторых частей телег и саней. С развитием бондарного дела башкирское население было вовлечено в производство сосновой и лиственничной клепаной посуды, которая не только использовалась местным населением, но и вывозилась в другие регионы для продажи. Из березы и ели склеивали боевые луки, иногда применяли дуб, осокорь, вяз, ильм и другие деревья. Деревянные изделия из горно-лесной зоны Башкортостана — своеобразного центра башкирского деревянного производства — путем торговли или обмена расходились во многие соседние районы: в степное Зауралье, на юг к оренбургским башкирам, а также в Приуралье, вплоть до западных пределов долины р. Демы [Авижанская и др., 1964, с. 195].

Изготовление деревянной посуды башкирами достаточно подробно рассмотрено этнографами: С.И. Руденко [2006], С.Н. Шитовой [1979а], М.Г. Муллагуловым [1994]. Ученые-этнографы акцентировали внимание на традиционных способах производства деревянной утвари, бытовавших 1970–1990-х гг. XX в. Нами впервые обобщаются материалы по заявленной теме, в научный оборот вводятся новые полевые и архивные данные; верхняя хронологическая граница исследования достигает начала XXI в.

В настоящей статье рассматривается производство домашней утвари из дерева у башкир Инзерского бассейна (в прошлом по родоплеменному составу — инзер-, кузгун-, идель-катайцы), расселенных на территории современного Белорецкого района Республики Башкортостан, где автором собирался полевой материал. Экспедиции были осуществлены в 2010–2011, 2016–2017 гг. в 13 башкирских населенных пунктах Белорецкого района Республики Башкортостан (далее — РБ). Башкиры Инзерского бассейна более пяти веков достаточно изолированно живут в горно-лесной зоне, что способствовало формированию и развитию локальных хозяйственно-культурных традиций. На протяжении длительного периода времени традиционными хозяйственными занятиями башкир-катайцев являлись скотоводство, земледелие, пчеловодство, рыболовство, собирательство, лесные и домашние ремесла. При написании статьи изучены кухонная утварь и деревянные предметы домашнего производства в Музее археологии и этнографии Института этнологических исследований им. Р.Г. Кузеева УНЦ РАН, школьных и краеведческих музеях (Габдюковский, Зуяковский школьные, Ассинский, Серменевский краеведческие музеи), а также материалы фотоархива документального фонда Национального музея РБ (г. Уфа).

В статье используются общенаучные методы: историко-сравнительный и научного описания. При сборе полевых материалов мы опирались на традиционные этнографические методы — глубинное интервью, наблюдение, фотофиксацию. В ходе исследования были опрошены 34 информатора в возрасте от 50 до 93 лет (20 мужчин и 14 женщин). Интервью проводились на башкирском языке, что позволило сохранить особенности названий предметов и инструментов, используемых на данной территории. Мужчины подробно рассказывали о способах и методах изготовления утвари, женщины — о применении их в повседневной жизни.

С.Н. Шитова, классифицируя башкирскую деревянную посуду, подразделяет ее на три типа исходя из особенностей ее изготовления: цельнодолбленная, долбленная со вставным дном и клепаная [1979а, с. 171]. У башкир-катайцев Инзерского бассейна были распространены все три типа.

Посуда из дерева преобладала среди бытовой утвари у башкир-катайцев в начале XX в., деревянная кадка и чаши имелись в любом хозяйстве [Там же]. Каждый сосуд имел свое назначение. В огромных долбленных кадках хранили муку, зерно; в кадочках держали топленый жир, солонину и другие припасы. В высоких и узких сосудах перевозили масло, мед, сметану, сыпучие продукты. В чанах и кадках замешивали тесто, взбалтывали кумыс, отстаивали молоко, сбивали масло, собирали простоквашу. Из дерева изготавливали лотки для муки, корытца для рубки мяса, ковши, поварешки, скалки, лопаточки для теста и хлебов, ведра для воды и другие необходимые для приготовления пищи предметы (рис. 1).

Особенно богатым был ассортимент столовой посуды. В больших чашах подавали праздничное мясное угощение к месту трапезы. В резных вазочках выставляли к чаю мед, сметану, масло и лаком-

Кухонная утварь башкир Инзерского бассейна в конце XIX — начале XXI в.

ства. Целый комплекс деревянной посуды предназначался для потчевания гостей кумысом: напиток выносили в резных бочонках и наливали ковшом в тонкостенные изящные чаши.



Рис. 1. Башкиры с деревянной посудой. Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, 1908 г. Национальный музей РБ НВФ № 5667.

Fig. 1. Bashkirs with wooden utensils. The Republic of Bashkortostan, Beloretsky district, 1908. National Museum of the Republic of Bashkortostan.

Цельнодолбленная посуда

Цельнодолбленная посуда у башкир была многочисленной и разнообразной, но ее использовали в основном для хранения жидких продуктов. Среди предметов столовой посуды можно выделить чаши для еды и кумыса: ковши, вазочки для меда, сахарницы и солонки [Шитова, 1979а, с. 172]. Обязательными предметами в хозяйстве были различные корыта (для стирки белья и для кормления домашних животных) (Валеева К.А.).

Процесс изготовления деревянной утвари была весьма сложным, требовал мастерства, терпения и приложения физической силы, поэтому этим занимались в основном мужчины. Производство деревянной утвари как промысел, наряду с другими занятиями по деревообработке, обычно переходил от отца к сыновьям, но встречались и мастера-самоучки. В каждом населенном пункте имелись свои мастера по производству деревянной утвари [Руденко, 2006, с. 131]. К примеру, в д. Зуяково был известный мастер Абдрахимов Шаяхмет Абдрахимович, 1908 г. р., который изготавливал деревянную посуду, выполнял тонкую работу: вырезание ложек, половников, оригинальных ковшей (Шайбаков Р.Г.). Образцы его работ хранятся в Зуяковском школьном музее.

Заготовка материалов для цельнодолбленной посуды производилась весной. Выбранные и вырубленные наросты с деревьев должны были иметь чистую древесину; чем наросты были мельче, тем больше ценился материал. Основным материалом служили наросты березы (*кайын ороһо*) (Валеева К.А.). Согласно С.И. Руденко, бытовая утварь у башкир выделялись иногда из наростов лиственницы, а также березовых и сосновых корней [2006, с. 130]. При изготовлении цельнодолбленной утвари использовали долото, тесло, скобели с двумя деревянными ручками, а для обработки более мелких и тонких изделий употреблялись специальные резцы различной изогнутости [Муллагулов, 1994, с. 91].

При изготовлении чаши (*тустак*, *сеүәтә*, *алдыр*) сначала обтесывали заготовку, придавая ей форму круга. После этого начинали выбивать древесину из внутренней части нарастающей заготовки с помощью двух инструментов — долота и тесла. Процесс долбления начинался с центра и шел в направлении к краям заготовки. Так постепенно увеличивалась область долбления по радиусу, пока не достигалась желаемая толщина на боковых стенках и дне будущей посуды [Там же, с. 90–91]. Толщина стен маленьких тарелок (*сеүәтә*) составляла 0,5 см. Толщина стен столовой посуды — *тустак*, *сеүәтә*, *ашлау*, *табак*, *коштабак*, *алдыр* — от 1 до 2,5 см (Шагисултанов Г.Г.). Внешнюю поверхность посуды выравнивали с помощью скобеля, затем приступали к ее полировке с помощью огня. Полировали как внутреннюю, так и внешнюю стороны посуды, затем отполировывали дно и стенки чаши [Муллагулов, 1994, с. 91].

З.Ф. Хасанова

Чаши, которые получили распространение у башкир-катайцев Инзерского бассейна, назывались *табак*, *алдыр*, *ашлау*, *коштабак*, *коштаба* (рис. 2), разные по величине тарелки — *сеуэтә*, *тәгәс*, ковши кумыса — *ижау*, вазочки для меда — *бормаса* (Шагисултанов Г.Г.). Обычно в больших чашах (*табак*, *алдыр*) подавали национальное мясное блюдо *бишбармак*, в маленьких (*сеуэтә*) — бульон (Абсалямова Ф.А.). В этнографических фондах ИЭИ УНЦ РАН хранится чаша (*табак*) под № 503-105, которую привезли из экспедиции в д. Азнагулово Белорецкого района РБ.



Рис. 2. Деревянная утварь. Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Зуяково. Школьный музей. 2011 г. Фото автора.

Fig. 2. Wooden utensils. The Republic of Bashkortostan, Beloretsky district, Zuyakovo village. School Museum. 2011. Author's photo.

Корыта, лотки для муки и зерна (*һелкәүес*, *киле*) выдалбливались из расколотого на две части толстого ствола липы или сосны (Абсалямова Ф.А.). На изучаемой территории были распространены рюмковидные и прямоугольные ступы. У рюмковидной ступы удлиненная верхняя часть постепенно сужалась книзу и опиралась на круглое уплощенное основание: ее использовали для обдирки проса, дробления высушенных зерен пшеницы и ячменя, измельчения соли и при обработке конопля (рис. 3) Прямоугольные ступы были двух видов: большие и маленькие, в них мяли полезные травы и растения, некоторые ягоды — черемуху, землянику. Песты (*тәйгәс*) у всех ступ были одинаковой формы, представляли собой палку со скругленными концами и имели посередине выемку для руки. Песты изготавливались из крепкого дерева — ольхи (Ибрагимов Г.А.).

Резная утварь. В состав кухонной утвари входили поварские ложки, поварешки, совки и лопатки, вырезанные из цельного дерева [Шитова, 1979а, с. 179]. Способ производства ложки был не менее сложным, чем заготовка ковша для кумыса. Изготовление деревянной ложки состояло из нескольких стадий. Вначале березовое дерево распиливали на куски от 20 до 40 см, затем один из них кололи пополам, очищали от коры. После этого заготовку клали на специальный станок для ложек. Затем приступали к следующей стадии обработки дерева — крючкоподобным скребком снимали древесину в месте головки будущей ложки. Далее ножом равняли боковые стороны и убирали все лишние кусочки дерева. На последней стадии занимались отделкой ручки — отшлифовкой дерева [Муллагулов, 1994, с. 93]. Таким же способом изготавливали и поварешки.

Из указанных выше типов деревянной утвари с особой тщательностью делали ковши (*ижау*, *сүмес*) для разливания кумыса, айрана, чаще всего из березовых наростов или из березового корня [Руденко, 2006, с. 130]. Ковши для разливания кумыса изготавливались во всей горной зоне края и снабжались оригинальной ручкой, причудливо вырезанной, имеющей ажурную форму [Муллагулов, 1994, с. 93].

Долбленные сосуды со вставным дном

Территория распространения сосудов со вставным дном у башкир была обширной, охватывала большую часть современного Башкортостана, где росли широколиственные леса с преобладанием липы — главного сырья для долбленных кадок [Шитова, 1979а, с. 180]. Мастера обыч-

Кухонная утварь башкир Инзерского бассейна в конце XIX — начале XXI в.

но подбирали дуплистую липу, которая всегда высоко ценилась при производстве долбленной утвари. Посуда, сделанная из липы, отличалась легкостью и удобством в употреблении. Иногда долбленные сосуды изготовлялись из других пород дерева, в частности из осокоря, дуба и осины.



Рис. 3. Деревянная ступа с пестом. Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Инзер. 2016 г. Фото автора.

Fig. 3. Wooden mortar with pestle. The Republic of Bashkortostan, Beloretsky district, Inzer village. 2016. Author's photo.

Инструменты, которыми обрабатывали заготовку сосуда, — долота с короткой и длинной ручками. Первые были прямой формы и имели вогнутое лезвие, а вторые — слегка загнутые вперед. Для чистки наружной части сосуда пользовались скобелем [Муллагулов, 1994, с. 97–98]. Обычно из одного ствола липы получалось несколько заготовок, одни из которых шли для производства больших сосудов, а другие — меньших. В процессе изготовления сосуда первым делом чистили руками полость заготовки от остатков дерева, затем с помощью долота с внутренних стенок срезали древесину до достижения требуемой толщины остова, оставляя от 2 до 3 см (Шагисултанов Г.Г.). Далее соскабливали внутреннюю поверхность остова с помощью скобеля (рис. 4). Внешнюю часть очищали с помощью скребка с двумя деревянными ручками.

Днище сосуда выделывалось из сухих досок соснового либо липового дерева. Вырезалось оно несколько большего диаметра, чем размеры контура. Затем с помощью специального приспособления *һызғыс*, состоящего из ножа и небольшой планки с уступом и сквозным отверстием, на стенках остова, отступив примерно 1,5–2 см от нижнего края его, изнутри по кругу выделывалось У-образное углубление для днища [Муллагулов, 1994, с. 98].

Сосуд перед установкой днища в течение 15–20 дней держали в воде, или его распаривали непосредственно перед работой (Шагисултанов Г.Г.). Это придавало дереву необходимую упругость и предупреждало появление возможных трещин. Кроме этого, паз корпуса обильно смазывали кашеобразной смесью, изготовленной из камбия липы. В результате хорошо подогнанное днище легко входило в пазы остова. С высыханием дерева дно плотно прижималось к стенкам, и сосуд делался водонепроницаемым. В некоторых случаях для прочности полость посуды специально выжигалась огнем. Иногда на нижнюю часть сосуда надевали металлические или черемуховые обручи. По описанному способу выделывались все виды долбленной посуды со вставным дном.

Остывы сосудов по форме были разнообразными: в основном цилиндрические — и широкие, и узкие; встречались и сильно удлинённые или же очень короткие, а некоторые сосуды делались под конус с постепенным сужением стенок к горловине. В некоторых случаях по бокам проделывались особые отверстия, куда продевались витые веревки из мочала и нередко даже ремни. Некоторые снабжались специальной крышкой, вырезанной из липового или осинового дерева [Муллагулов, 1994, с. 101].



Рис. 4. Процесс изготовления долбленной посуды со вставным дном. За работой Г.Г. Шагисултанов. Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Зуяково. 2011 г. Фото автора.

Fig. 4. The process of making chiseled utensils with an inserted bottom. G.G. Shagisultanov at work. The Republic of Bashkortostan, Beloretsky district, Zuyakovo village. School Museum. 2011. Author's photo.

Долбленные деревянные сосуды со вставным дном использовались для приготовления и хранения продуктов. Прежде всего в них хранили молочные продукты: молоко, кефир, кумыс, ряженку, масло, сметану. Хозяйству нужны были подойники, маслобойки, кадки для сбора скисшего молока, хранения масла, сосуды для приготовления и подачи кумыса, банки для сметаны. В специальных больших кадках солили мясо и сало. Существовала специальная посуда для меда — для его сбора, хранения и подачи гостям (рис. 5).



Рис. 5. Деревянная утварь для хранения ягод, муки, меда и т.д. Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, д. Ассы. Музей им. А. Мубарякова. 2011 г. Фото автора.

Fig. 5. Wooden storing utensils for berries, flour, honey, etc. The Republic of Bashkortostan, Beloretsky district, Assy village. Arslan Mubaryakov Museum. 2011. Author's photo.

На изучаемой территории были распространены большие и маленькие кадки (*көбө*) для приготовления хлеба, сосуды для кумыса (*батман*, *янтау*), маслобойки, подойники, сосуды для сбора и перевозки меда (*соллок балы*), ведра (*күнәк*) для воды и сбора ягод (Валеева К.А.). В этнографических фондах ИЭИ УНЦ РАН под № 503-104 хранится мутовка (*бешкәк*) из корневища березы для взбивания кумыса и бузы, привезенная из д. Азнагулово Белорецкого района РБ.

Несмотря на трудоемкость процесса, на территории Инзерского бассейна до сих пор производят деревянные сосуды со вставным дном традиционным способом. По словам информаторов, продукты, приготовленные в этих сосудах, вкуснее и хранятся дольше (Зайнагабдинова Г.Х.). Как и раньше, деревянные сосуды со вставным дном изготавливаются из липы и березы. Изменения произошли в основном в инструментарии. Внутреннюю часть заготовки чистят с помощью железного инструмента (*эәрғе*), который напоминает долото, только с железной ручкой. Затем

подравнивают внутреннюю поверхность остова с помощью стамески (*касау*). Для прочности полость сосудов выжигают огнем (Шагисултанов Г.Г.).

Клепаная посуда

Клепаная посуда у башкир появилась относительно поздно, по данным С.Н. Шитовой, в XIX в., в тех районах, где не было материала для изготовления долбленых липовых кадок [1979а, с. 199]. Данный вид утвари раньше был характерным для русских [Русские, 2005, с. 402] и татар [Халиков, 1995, с. 168]. В результате тесного контакта башкир с русскими (горнозаводским населением) клепаная посуда проникает в быт местных жителей Инзерского бассейна. К началу XX в. в башкирских деревнях стали появляться бондари. Мастера изготавливали вместительные кадки для хранения кумыса — *мискә*, кадки цилиндрической формы с крышкой и мешалкой — *янтау*, бочки для воды, деревянные ведра — *кунәк*, бочки для меда — *бал мискәһе* (Шагисултанов Г.Г.).

Лучшим бондарным деревом считался дуб, который, в отличие от других пород, обладал особой твердостью, красотой и раскалывался быстро. При изготовлении бондарных изделий использовались также хвойные породы деревьев, в частности сосна и, реже, ель, лиственница. В Белорецком районе в качестве бондарного материала применяли в основном сосну и ель.

Производство посуды состояло из нескольких операций: заготовки клепок, днищ и обручей, сборки изделий. Клепки для каждого вида утвари делались по-разному, поэтому они отличались по ширине и длине. Так, на среднюю кадку уходило 16 клепок. Для кадки цилиндрической формы производили одинаковые клепки по всей ширине (6–8 см), их длина могла достигать 1 м [Муллагулов, 1994, с. 104]. Для получения выгнутой формы стенок клепки обрабатывали на специальном станке. Татары с целью придания эластичности дереву предварительно распаривали клепки в бане или специальной парильне [Халиков, 1995, с. 168]. Заготовленные клепки, равномерно приставляя друг к другу, размещали по внутренней стороне специального обруча, а затем на образовавшийся остов насаживали металлические или деревянные (изготовленные из черемуховых прутьев) обручи. Затем ставили днище из сосны или ели. Аналогичным образом собирались и бочки.

Умение производить клепаную посуду позволило в годы Великой Отечественной войны выпускать в большом количестве бочки (по словам информаторов, объемом до 200 л). В тылу в большие клепаные бочки собирали смолу, деготь и отправляли в г. Белорецк (Абсалямова Ф.А.).

На сегодняшний день в домашних условиях клепаную посуду не производят, однако в с. Авзян Белорецкого района существует кустарное производство по изготовлению деревянных изделий, в том числе клепаной посуды. Местное население покупает бочки для меда, большие кадки для хранения зерна, муки, соленья капусты и т.д.

Берестяная посуда

Изделия из бересты также нашли широкое применение в быту башкир. Особое распространение берестяная посуда получила у населения северной, центральной и западной частей Башкортостана [Шитова, 1979а, с. 191]. По словам информаторов, в Белорецком районе местные мастерицы в прошлом делали различную берестяную утварь, предназначенную для сбора ягод, хранения соли, муки, крупы (Валеева К.А.).

М.Г. Муллагулов выделяет три вида производства берестяной посуды у башкир. Древний способ — когда только что снятую бересту нагревали до тех пор, пока она не станет эластичной, тогда края бересты сгибали на 90° и укрепляли тоненькими палочками. Таким способом производили в основном прямоугольные коробки. Второй способ — сшивание, когда края бересты сначала прокалывались деревянным шилом, а затем сшивались. Материалом для шитья служили конский волос, лыко, конопляные или же крапивные нитки. Третий способ — «замочное соединение»; в этом случае брали бересту цельнокруглой формы и плотно обшивали ее куском другой бересты, укрепляя края «замочным соединением». В одном конце делали прорез, на другом конце на этой же высоте — стреловидные зубцы, затем соединяли. В последнюю очередь устанавливали дно [Муллагулов, 1994, с. 143–144]. Среди башкир-катайцев Инзерского бассейна в основном было распространено замочное соединение (круглые туески с берестяным вставленным дном).

К сожалению, в силу недолговечности и хрупкости посуды данного вида сохранилось немного, во время экспедиционных выездов мы встретили ее в д. Шигаево у Ф.А. Абсалямовой и Ф.Г. Хасанова. Берестяной сосуд *бурәк* с ручкой и с деревянной крышкой использовали для хранения и переноски айрана, бузы.

Предметы из луба и коры

В конце XIX и в начале XX в. основной район использования луба и коры для производства хозяйственных предметов в быту башкир находился в горной части Башкортостана [Шитова, 1979а, с. 191]. Изготавливали короба, сита, решета, волокуши и роевни, маски пчеловода, обшивали телеги и т.д. Материалом служил липовый и березовый луб, вязовая кора. Практически каждое изделие делали из одной цельной заготовки. Луб размачивали и сгибали, сшивая края мочальными веревками или лыком. Верх сосудов с внутренней или наружной стороны укрепляли черемуховым обручем, иногда их изготавливали без обруча. По краям укрепляли веревку из лыка, которая служила ручкой.

Тырыз — короб из липового луба — получил распространение на данной территории, имел продолговатую форму в виде ящика. По С.Н. Шитовой, *тырыз* использовали в процессе приготовления кисломолочного продукта — *корот* [1979а, с. 193] и для сбора ягод. Короба вышли из употребления в середине XX в. и сохранились только в музеях, например в Габдюковском школьном музее. На изучаемой территории делали также сита или решета (*илэк*) с боковиной из липового луба и мочальной или волосяной сеткой. Их применяли для просеивания муки.

Заключение

Таким образом, после перехода башкир к оседлому образу жизни в конце XIX — начале XX в., стала меняться кухонная утварь. Ранее употреблявшиеся кожаные сосуды выходят из быта, вместо них начинается производство деревянной утвари. Посуда и другая бытовая утварь изготавливались из разнообразных частей дерева. Практически все породы деревьев, растущие в регионе, использовались в качестве рабочего материала. Делали цельнодолбленную, долбленную со вставным дном и клепаную утварь, последняя считается перенятой у русского населения.

Технический прогресс и развитие торгово-экономических отношений привели к уменьшению роли предметов традиционного домашнего производства. Однако их прочность, доступность, экологичность, экономичность способствовали длительному сохранению их в быту. До сих пор башкиры Инзерского бассейна хорошо помнят и применяют многие методы обработки дерева, в том числе при изготовлении деревянной утвари. Но это относится к старшему поколению, поскольку молодежь мало знает о традиционной деревянной утвари и практически не использует ее в быту.

Список информаторов:

- Абсалямova Ф.А. 1928 г. р., Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Шигаево. 2009 г.
Валеева К.А. 1918 г. р., Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, д. Азикеево. 2010 г.
Зайнагабдинова Г.Х. 1947 г. р., Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Зуяково. 2011 г.
Ибрагимов Г.А. 1955 г. р., Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, д. Габдюково. 2010 г.
Ихсанов Г.М. 1930 г. р., Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Зуяково. 2011 г.
Шагисултанова Г.Г. 1942 г. р., Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Зуяково. 2011 г.
Шайбаков Р.Г. 1954 г. р., Республика Башкортостан, Белорецкий р-н, с. Зуяково. 2016 г.

БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК

Источники

- Национальный музей Республики Башкортостан. «Документальный» фонд НВФ № 5667.
Институт этнологических исследований им. Р.Г. Кузеева. Музей археологии и этнографии ОФ № 503-105.

Литература

- Авижанская С.А., Бикбулатов Н.В., Кузеев Р.Г. Декоративно-прикладное искусство башкир. Уфа, 1964. 258 с.
Муллагулов М.Г. Лесные промыслы башкир. Уфа, 1994. 180 с.
Руденко С.И. Башкиры: Историко-этнографические очерки. Уфа: Китап, 2006. 376 с.
Русские. М.: Наука, 2005. 828 с.
Халиков Н.А. Хозяйство татар Поволжья и Урала (середина XIX — начало XX вв.). Казань, 1995. 235 с.
Хасанова З.Ф. Традиционные хозяйственные занятия башкир инзерского бассейна (середина XIX — начало XXI в.). СПб.: Свое издательство, 2014. 188 с.
Шитова С.Н. Башкирская деревянная утварь: (Опыт классификации и типологической характеристики) // Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. М.: Наука, 1979а. С. 170–202.
Шитова С.Н. Утварь из кожи у башкир // Хозяйство и культура башкир в XIX — начале XX в. М.: Наука, 1979б. С. 146–169.

Z.F. Khasanova

R.G. Kuzeev Institute of Ethnological studies
of Ufa Scientific Centre RAS
K. Marks st., 6, Ufa, 450077, Russian Federation
E-mail: Zifa.83@mail.ru

KITCHEN UTENSILS USED BY THE BASHKIRS IN THE INZER BASIN IN THE LATE 19th — EARLY 21st CENTURY

This paper is aimed at investigating the area of distribution, production and use of kitchen utensils used by the Bashkirs, in particular by those peoples having resided or residing around the Inzersky basin (situated in the present territory of the Beloretsky district, the Republic of Bashkortostan), from the end of the 19th to the beginning of the 21st centuries. The sources for the study comprised archival and fieldwork materials collected by the author. A series of expeditions were conducted in 2010–2011 and 2016–2017 across the settlements of Gabdiukovo, Zuyakovo, Assi, Novokhasanovo, Usmangali, Inzer, Azikeevo, Aznalkino, Khusainovo, Sermenovo, Ut-kalevo, Uzyannbash, Shigaevo (Beloretsky district of the Republic of Bashkortostan). The author studied collections assembled by the Museum of Archaeology and Ethnography of the R.G. Kuzeev Institute for Ethnological Studies (the Subdivision of the Ufa Federal Research Centre of the Russian Academy of Sciences) and by various school and local history museums in the region. In addition, the archival materials of the National Museum of the Republic of Bashkortostan (Ufa) were examined. In the Bashkir population, who led a nomadic and semi-nomadic lifestyle for a long time, household utensils were largely made of leather and wood. With the transition to a settled way of life, leather dishes lost their popularity among the Bashkirs. At the end of the 19th century, the population began to widely use wooden utensils, which would be manufactured not only for their own needs, but also for sale in other Bashkortostan regions. Kitchen utensils used to be made from various tree parts — trunks, limbs, branches, birchbark, bast fibre, roots, etc. Virtually all tree species growing in the region were used as a working material. Due to the peculiarities of the production method, three types of wooden dishes that were in use among the Bashkirs having resided around the Inzersky Basin can be distinguished: carved from a whole tree piece, with an inserted bottom and riveted. Vessels differed in shape, size and purpose. Huge one-piece tubs were used for storing flour and grain, while smaller bowls were considered suitable for melted fat, corned beef and other supplies. In tall and narrow vessels, oil, honey, sour cream and loose products were transported. Vats and tubs were used for kneading dough, shaking kumis, storing milk, beating butter and preparing yogurt. Wood was also a material for making trays for flour, troughs for cutting meat, buckets for biscuits, rolling pins, spatulas for dough and bread, buckets for water and other items necessary for cooking. Birchbark utensils were used for harvesting berries, as well as for storing salt, flour and cereals. As a result of technical progress and the development of trade and economic relations, the items of traditional domestic production started to lose their significance. However, such their qualities as durability, accessibility, environmental friendliness and cost-effectiveness have contributed to their long-term preservation in the everyday life of Bashkir people. Even today, the Bashkirs living in the Beloretsky region remember and use many methods of wood processing, including making wooden utensils. Unfortunately, this mainly refers to the older generation: the young know little about traditional wooden utensils and rarely use them in everyday life.

Key words: Bashkirs, Inzer Basin, Beloretsky District of the Republic of Bashkortostan, wooden utensils, kitchen utensils.

DOI: 10.20874/2071-0437-2018-42-3-133-141

REFERENCES

- Aleksandrov V.A., Vlasova I.V., Polishchuk N.S. (2005). *The Russians*, Moscow: Nauka, 828.
- Avizhanskaya S.A., Bikbulatov N.V. Kuzeev R.G. (1964). *Bashkirs applied arts*, Ufa, 258 p.
- Mullagulov M.G. (1994). *Bashkir forest crafts*, Ufa, 180 p.
- Halikov N.A. (1995). *The economy of the Tatars of the Volga and the Urals (mid XIX — early XX centuries)*, Kazan, 235 p.
- Khasanova Z.F. (2014). *Traditional economic activities of the Bashkirs of the Inzer basin (middle XIX — the beginning of XXI century)*, St. Petersburg: OOO Svoe izdatel'stvo, 188 p.
- Mullagulov M.G. (1994). *Bashkir forest crafts*, Ufa, 180 p.
- Rudenko S.I. (2006). *The Bashkirs. Historical and ethnographic essays*, Ufa: Kitap, 376 p.
- Shitova S.N. (1979a). Bashkir wooden utensils an attempt of classification and typological characteristics. *Hozyajstvo i kultura bashkir v XIX — nachale XX v.*, Moscow: Nauka, 170–202.
- Shitova S.N. (1979b). Leather utensils among the Bashkirs. *Hozyajstvo i kultura bashkir v XIX — nachale XX v.*, Moscow: Nauka, 146–169.