



«ÚZLIKSIZ BILIMLENDIRIW SISTEMASÍDA ARALÍQTAN OQÍTÍWDÍN INTEGRACIYASÍ»

atamasındaǵı IV Xalıqaralıq ilimiy-teoriyalıq konferenciya

ПОВСЕДНЕВНОЕ ПИТАНИЕ ЖИТЕЛЕЙ ЮЖНОГО ПРИАРАЛЬЯ В НЕДАВНЕМ ПРОШЛОМ

Сайтов Алибек Тенелбаевич,
Каракалпакский научно-исследовательский институт гуманитарных наук АН РУз,
младший научный сотрудник
alisay78@mail.ru

Аннотация: В данной работе автор обращается к теме изменений в повседневной жизни и быту советского общества, сосредотачиваясь на деталях питания, в частности, на приготовлении и употреблении рыбных блюд. Излагается, способы приготовления пищи населением южного Приаралья как способ сохранения культурного наследия. Проводится параллель между недавним прошлым и современным временем, чтобы показать, как изменения в обществе отразились на кулинарии. А также подчеркивается значение антропологического подхода к изучению прошлого через призму повседневности, питания и массовой психологии.

Ключевые слова: Повседневность, недавнее прошлое, быт, приготовление пищи, природные условия, рыбное блюдо.

В процессе угасания традиционной культуры особенно ценной стала возможность фиксации способов приготовления и употребления рыбных блюд в повседневности. Историческая жизнь, в отдельных случаях материальный и социальный быт у каждого народа или региона складывается по-своему. Если взглянуть на современный быт и ведение хозяйства, не заметить произошедшие изменения невозможно. Для исследователей «недавнего прошлого», социологов, антропологов одним из вопросов, представляющих наибольший интерес, является то, как проходил день простого советского человека в данном регионе, как ощущали себя люди в данном обществе и их быт. Ведь бытовая часть любого общества не на виду.

Природные условия влияют на формирование обычаев и особенностей некоторых регионов. Рыбные блюда в отличие от мясных блюд были широко распространены среди простого люда, особенно когда рыба в изобилии водилась в реках, озерах и морях. Жители Приаралья, не отличаясь особыми изысками, каждый день позволяли себе рыбу, по сей день сохранив методы и технологии приготовления; их бытование – подтверждение тому: «– У нас в Муйнаке в основном едят рыбу, что уж тут скрывать? Бешбармак готовят на бульоне с сазаном, иногда готовят қарма с сомом, рыбный плов, шашлык из рыбы, а в степи просто жарят рыбу на костре». [3:2021]; Та рыба, которую мы сейчас едим, это лишь мальки. А в те времена рыба была жирнющая,



«ÚZLIKSIZ BILIMLENDIRIW SISTEMASINDA ARALIQTAN OQITIVDIN INTEGRACIYASI»

atamasındaǵı IV Xalıqaralıq ilimiy-teoriyalıq konferenciya

жарили рыбу в собственном жире, и получалась она поджаристая. Когда мы были детьми, наша бабушка клала в большую сковороду два леца, разжигала камыш и жарила рыбу в собственном жире» [5:2021].

На современном этапе исследований достаточно редко удается фиксировать известные или региональные варианты бытующих традиционно-национальных блюд в контексте социальной истории.

Приготовление рыбы основывалось на опыте и кулинарном мастерстве народов, живших на побережьях. Отдельные отрывки помогают реконструировать ряд сюжетов по повседневной жизни: *«Тогда мы были ещё детьми, наша мать вечером разжигала камыш (в печи) и на сковороде пекла хлеб. Сковорода круглая, двухсторонняя. Она клала в неё тесто, закрывала крышку и бросала под горящий камыш. Хлеб пёкся с двух сторон. В одну сковороду еле-еле вмещались два больших леца. Внутри рыба полна икры. Наша мать очищала две рыбы, срезала хвост и клала их в сковороду крест-накрест. Разжигала печь и перед сном в горячую золу закапывала сковороду. Лец готовился в собственном жире. Бедная мама вставала посредине ночи, переворачивала сковороду и опять под золу. А утром она несла сковороду вместе с чаем. Рыбий жир всплывал на поверхность. А когда ешь такую рыбу, уже не отделяешь косточки от мяса, можно так есть...» [4:2021].*

На наш взгляд нынче не хватает современных полевых материалов по исследованию повседневного питания народов в недавнем прошлом. Антропологический подход изучения проблемы позволяет нам установить особенности массовой психологии через субъективное отражение исторических событий отдельными участниками. Индивид реконструирует исторические события так, как он их видел и понимал. Насколько уникальны эти мнения — другой вопрос. Они, как и любые другие источники, могут объединяться в группы по принципу сходства взглядов людей или их поведения, а могут быть неповторимы и индивидуальны. Так или иначе, сами события, явления или процессы являются канвой или «декорациями» сцены, на которой разворачивается жизнь людей [6:2020;47].

На протяжении всего XX века каракалпакская кухня активно пополнялась блюдами других народов. Общение людей разных национальностей в пределах республики способствовало взаимному обмену опытом в области питания. Этот обмен значительно обогатил традиционную каракалпакскую кухню. Рацион



«ÚZLIKSIZ BILIMLENDIRIW SISTEMASÍDA ARALÍQTAN OQÍTÍWDÍN INTEGRACIYASÍ»

atamasındaǵı IV Xalıqaralıq ilimiy-teoriyalıq konferenciya

питания значительно расширился за счет приготовления новых, не принятых ранее блюд [2:2019;100].

Ретроспективный взгляд на недавнее прошлое через память респондентов дает возможность изучения пищи повседневности простого человека. Жизненный опыт, особенности судьбы и другие личные факторы, влияющие на формирование картины прошлого неповторимы, поэтому и само прошлое у каждого несхоже и индивидуально [35:2020; 144].

Список использованной литературы:

1. Герасимов Г.И. История, создающая прошлое //Социально-политические науки. 2017. №6. С.140-144.
2. Камалова Р.С., Курбанова З.И. Трансформационные процессы в традиционной пище каракалпаков XX века. — Вестник ККОАНРУз. 2019. № 2, С.100
3. Сайтов А. Полевые записи, №8. 2021 г. Муйнакский район. Кыятбаев Аманбай 1946 года рождения
4. Сайтов А. Полевые записи, №11. 2021 г. Муйнакский район. Избасов Тенизбай 1935 года рождения
5. Сайтов А. Полевые записи, №13. 2021 г. Муйнакский район. Шадденов Али 1951 года рождения
6. Щеглова Т.К. Устная история: учеб. пособие. Барнаул: Алт ГПА, 2010. – с. 47