

Традиционное питание в повседневных практиках жителей Каракалпакстана в 1960—1970 гг.

Г. У. Сейдаметова, З. И. Курбанова, Г. А. Акимниязова

Аннотация. Одной из приоритетных задач государства во все времена было снабжение населения продуктами питания. В 1960-е — 1970-е гг. продовольственный вопрос в Каракалпакстане, несмотря на усилия со стороны государства, не был полностью решен. Приверженность каракалпаков традиционной системе питания была тесно связана с хозяйственной деятельностью населения, природными и географическими условиями и этнокультурными традициями. В связи с этим в традиционной пище каракалпаков на протяжении длительного времени сохранялась своеобразная специфика, сочетающая в себе растительные и животные продукты.

Ключевые слова: Каракалпакстан, продовольствие, хозяйство, питание, традиция, личное хозяйство, окружающая среда, трансформация.

Abstract. One of the state's priority goals at all times was the supply of the population with food. In the 1960s—1970s, the food issue in Karakalpakstan, despite the efforts made by the state, remained insufficiently resolved. The adherence to the traditional food behavior was closely related to the economic activities of the population, the natural and geographical conditions of its settlement and ethnocultural traditions. In this regard, a peculiar specificity, combining plant and animal products in the traditional food of the Karakalpaks, has been preserved for a long time.

Key words: Karakalpakstan, food, economy, nutrition, traditions, household keeping, environment, transformation.

Одним из важных условий функционирования этноса являются вопросы снабжения продовольствием. Насколько эта проблема важна, можно судить по созданию за последние десятилетия ряда научно-исследовательских учреждений международного уровня. Это Институт питания и сельского хозяйства при ООН, Североамериканский совет по вопросам питания, Институт научной кулинарии в Испании, Федеральный исследовательский центр питания, биотехнологии и безопасности пищи в России, призванные исследовать проблему питания населения, его качества и рациональности на мировом уровне.

1960-е — 1970-е гг. в истории развития республики были относительно стабильными. Этот был период, когда в СССР делались попытки осуществления экономических реформ, охватывавших в том числе методы хозяйствования, которые должны были привести к улучшению ситуации с продовольствием и, как следствие, с питанием населения. Однако намеченные цели были достигнуты не в полной мере.

Цель настоящей статьи состоит в том, чтобы показать на примере населения городов Каракалпакстана 1960-х — 1970-х гг., каким образом решалась проблема продовольствия, выявить особенности питания населения в указанный период, определить роль личных хозяйств в снабжении продуктами.

Зарубежная историография по истории повседневности берет начало от научных работ таких специалистов, как немецкий социолог Н. Эллиас¹, Г. Маркузе, П. Бергер, Т. Лукман². В дальнейшем повседневность получила развитие в трудах социолога Г. Га РФинкеля³, антрополога К. Гирца⁴. Ф. Броделем был сформулирован новый подход к изучению истории общества, заключающийся в понимании прошлого как «истории снизу». Такой подход сделал предметом исторического исследования жизнь «маленького человека»⁵. Новым витком развития этого направления стали работы Х. Медик, А. Людке⁶, предложивших написать «новую социальную историю» — историю рядовых, обычных, «малых» людей, а через них — осветить проблему культуры как способа понимания повседневной жизни и поведения в ней⁷.

Большой комплекс историографического материала имеется и у российских историков конца XX в.⁸ Например, группа ученых из институтов РАН во главе Ю.Л. Бессмертным и А.Я. Гуревичем создали рабочую группу по изучению «истории повседневности» и начали выпуск альманаха «Одиссей» и ежегодника «Казус»⁹.

В последнее время изучение повседневности сосредоточено на разработке методологических аспектов ее истории, определении ее структуры, использовании в исследованиях микроисторических подходов¹⁰. Большое внимание уделяется истории повседневности жителей городов¹¹.

Постановка проблемы изучения повседневной жизни Каракалпакстана и Узбекистана прослеживается в статьях А. Джумашева¹² и С. Шадмановой¹³, которые сделали экскурс в историю формирования этого направления исторического познания, методологии и методики исследования повседневности.

Что касается непосредственно темы нашего исследования — вопросов продовольствия, то в основном эта проблема затрагивалась в трудах

Сейдаметова Гульнара Умарбаевна — PhD по историческим наукам, доцент кафедры истории Узбекистана и Каракалпакстана, Каракалпакский Государственный университет им. Бердаха. Нукус, Узбекистан. E-mail: g_seydametova@mail.ru; *Курбанова Земфира Ибрагимовна* — кандидат исторических наук, зав. отделом этнографии, Каракалпакский научно-исследовательский институт гуманитарных наук Каракалпакского отделения Академии наук Республики Узбекистан. Нукус, Узбекистан. E-mail: sapphire.ethno@gmail.com; *Акимниязова Гульназ Абдинайимовна* — ассистент кафедры методики преподавания истории, Нукусский государственный педагогический институт им. Ажинияза. Нукус, Узбекистан. E-mail: G_akimniязова@mail.ru.

Seydametova Gulnara U. — PhD (Historical Sciences), associate professor of the Department of History of Uzbekistan and Karakalpakstan, Karakalpak State University named after Berdakh. Nukus, Karakalpakstan, Uzbekistan. E-mail: g_seydametova@mail.ru; *Kurbanova Zemfira I.* — PhD (History), head of the Department of Ethnography, Karakalpak Research Institute of Humanities of Karakalpakstan Branch of the Academy of Sciences of Uzbekistan. Nukus, Karakalpakstan, Uzbekistan. E-mail: sapphire.ethno@gmail.com; *Akimniязova Gulnaz A.* — assistant of the Department of Methods of Teaching History, Nukus State Pedagogical Institute named after Ajiniяз. Nukus, Karakalpakstan, Uzbekistan. E-mail: G_akimniязова@mail.ru.

экономистов, социологов, историков¹⁴. Отдельные аспекты традиционной системы питания рассмотрены в трудах этнографов¹⁵. В целом вопросы продовольствия и особенностей питания в повседневной жизни каракалпакстанцев специально не изучались.

Проблема продовольствия неразрывно связана с традициями питания того или иного региона. Система питания каракалпаков формировалась в тесной связи с хозяйственной деятельностью населения, природными и географическими условиями районов его расселения и этнокультурными традициями. В связи с этим в традиционной пище каракалпаков на протяжении длительного времени сохранялось сочетание растительных (зерновые) и животных (мясомолочные) продуктов.

В XX в. традиционная система питания региона испытала заметные трансформации. Связаны они были в первую очередь с изменениями окружающей среды, образа жизни, быта, социально-экономического развития общества и другими факторами. Как отмечают Г. Зунунова и Р. Назаров, немаловажным фактором, повлиявшим на изменение традиционной системы питания, послужило появление в хозяйстве новых продуктов и культур, новых видов кулинарной обработки пищи, новых видов посуды и технических приспособлений¹⁶.

Наиболее значительные преобразования в области питания пришлось на 1960-е — 1970-е гг. В этот период произошли заметные изменения в агропромышленном комплексе республики. Расширялись посевы хлопка, развивалось рисоводство. Хлопководство, будучи отраслью технического направления, вместе с тем являлось одним из главных поставщиков растительного масла — одного из основных видов продовольственной продукции в регионе. На базе очистки риса-сырца в Каракалпакстане была создана крупяная промышленность¹⁷.

Обычно уровень и структура питания зависят от физиологических, социально-экономических, исторических, национальных факторов. Например, в 1950-х — 1970-х гг. население Каракалпакстана придерживалось традиционного питания с превалированием мучных изделий, риса, молочных и рыбных продуктов, в зависимости от географической среды.

Мука, масло и рисовая крупа — незаменимые продукты в традиционном рационе питания народов Средней Азии. Мука обычно используется пшеничная, а также из джугары. В XX в. пшеницу и джугару выращивали в небольшом количестве в каждой семье — в наделах, выделенных государством. Получали джугаровую муку путем обмола на маленькой мельнице — ручной машинке для размола зерна, которую называли «дигирман». Подобные устройства были почти в каждом сельском доме, имелись они и в городских хозяйствах. В городах это устройство было малого размера, состояло из жерновов — двух мельничных каменных кругов для перетирания, размола зерен в муку. Муку из джугары использовали для приготовления блюда национальной каракалпакской кухни — *жуўери гуртик* (клецки из джугары), а также *загара* (лепешки).

Главным мучным продуктом являлся хлеб нан. Наиболее распространенным и любимым в народе видом национального хлеба был шорек нан, представлявший собой плоский, круглой формы хлеб. Его выпекали из пшеничной муки в традиционных печах тандыр. Кроме лепешек, из пшеничной муки делали гуртик — тонко раскатанное тесто, нарезанное ква-

дратиками и сваренное в мясном бульоне. Из этой же муки готовили шаж гуртик или май гуртик. Из пшеничной муки делали лапшу двух видов — кеспас и кайсас. Тесто для кеспас раскатывали очень тонко и нарезали в виде тонкой лапши, а кайсас разрезали на квадратные кусочки. Традиционно кеспас и кайсас готовили на воде, а затем заправляли кислым молоком или айраном. Кроме описанных кушаний из пшеничной муки, готовят аксаулак: из пресного теста раскатывают очень тонкие большие лепешки и пропекают их в раскаленном казане без масла. Лепешки в горячем виде ломают на мелкие кусочки или нарезают длинными полосками. Заправкой для аксаулак служит кислое молоко катык и сливочное масло¹⁸.

Из продуктов земледелия у каракалпаков издавна популярно просо. Его они называют пищей своих предков. Раньше сеяли несколько видов проса: кызыл тары — красное просо, кара тары — черное просо и шегир тары, а сейчас сеют только один вид — красное просо. Наиболее скороспелым был кара тары (поспевал за 40 дней). После молотбы зерно веяли, затем отваривали в воде, сушили на солнце и жарили в казане, постоянно помешивая палочкой былгауш, обмотанной с одного конца тряпкой. Жареное просо высыпали на палас алаша или шийдек (циновка из тонкого камыша), откуда брали частями, насыпая необходимое количество в ступу кели, и толкли, пока не получалось чистое пшено сок (акланган тары)¹⁹.

Важное место в рационе питания жителей Каракалпакстана занимал рис. В 1960-е гг. была составлена государственная программа, согласно которой, Каракалпакстан должен был производить в год около 1 млн т риса-сырца. Однако программа оказалась нереализуемой. Чтобы ее выполнить, в Каракалпакстане под посевы риса надо было дополнительно освоить 202 тыс. га земель, расширить общую площадь инженерных рисовых систем до 280 тыс. га, что равнозначно фонду пашни, введенной в сельскохозяйственный оборот за всю историю развития орошаемого земледелия в автономной республике²⁰. К тому же был необходим огромный объем воды, при дефиците которой достичь плановых показателей было практически невозможно.

Тем не менее объем выращивания риса в автономной республике повышался. Если в 1960 г. производство риса составило 3,6 тыс. т, то уже в 1965 г. — 27, в 1970 г. — 59,1, а в 1975 г. — 169,221 тыс. т.²¹ Поэтому в системе продовольственных товаров объем риса значительно вырос по сравнению с другими областями Узбекистана²². Рис обычно перемалывали на механизированных установках, существовали также небольшие мельницы (*қараз*), где были установлены машины для очистки риса от шелухи. Обычно в сельской местности и пригородах подобные мини-предприятия по перемалыванию зерна были сосредоточены в частных хозяйствах. Горожане покупали рис на базаре, где был выбор, а также в магазинах, куда он поступал в расфасованном виде. В городах — районных центрах — предпочитали покупать зерно, затем собственными силами очищали рис от шелухи на частных мельницах.

Обычно пшеницу и рис выращивало сельское население, городские жители были основными покупателями джугары, пшеницы, а также маша, фасоли, кунжута, фруктов, винограда, овощей, бахчевых культур. Конечно, государство обеспечивало городское население, например, привозной пшеничной мукой, однако в традиционном питании часто использовалась

мука из джугары. Ш. Хожамуратова из Ходжейли свидетельствует, что в 1969 г. был дефицит хлеба, «из кукурузы делали муку и пекли хлеб»²³. Часто при приготовлении блюд брали рис, маш и лобию.

Население в основном использовало хлопковое масло. Несмотря на то что в 1970-е гг. хлопкового масла было в достатке, его продолжали производить в кустарных условиях. Традиционно в районах с развитым земледелием масло получали из кунжута, а также из кендира (кендыр май), льняного семени (зыгыр май), подсолнечника (айгабагар), клещевины (кене дари), дынных семян (кауын май). В настоящее время с развитием промышленного производства масла традиции его получения кустарным способом практически забыты.

Рыбопромышленная специфика Муйнакского района способствовала тому, что, в отличие от других животноводческих и сельскохозяйственных районов республики, здесь вместо растительного масла для приготовления пищи использовали рыбий жир: «Рыбу во время моей молодости готовили на очаге. Такие виды рыбы, как *суён* (усач), *шабақ* (лещ, подлещик), были очень жирными. Жир скапливался в них толстыми слоями. Тщательно перекалив его, использовали для приготовления разных блюд. Такой жир шел и на приготовление плова, и на *баўырсақ* (кусочки жареного теста)»²⁴.

Таким образом, каракалпаки в качестве жиров в изучаемый период широко употребляли растительные масла — хлопковое, подсолнечное — и жиры животного происхождения — тон май, а в отдельных районах и рыбий жир.

В повседневном рационе горожан постоянно присутствовали молочные продукты: в 1960-е гг. в каждом городском хозяйстве (кроме тех, кто жил в многоквартирных домах) держали скот — корову, коз, овец.

Городские жители в основном покупали готовую продукцию в магазинах и на базаре. Ассортимент ее был довольно ограничен. Например, у частных покупателей молочные изделия, на базаре — плодоовощную продукцию, а в торговых точках — сахар, чай, соль, хлеб (буханки и лепешки), макароны, редко конфеты, сливочное масло. Жители многоквартирных домов приобретали молоко в магазинах. Жители Нукуса вспоминают: чтобы купить молоко, необходимо было встать очень рано. Молоко привозили по утрам во все магазины в центре города в 40-литровых бидонах, а также по несколько ящиков кефира и сметаны. Покупатели стояли в очереди и ждали открытия магазина, и только после семи часов утра начиналась продажа.

В этот период уменьшилось производство мяса и мясных изделий, молока и яиц — обязательных продуктов в продовольственной корзине каждого потребителя. Особенно это проявилось в 1970-е гг., когда резко сократилось производство мяса, молока, яиц²⁵. Причина сокращения производства мяса заключалась в том, что продуктивность животноводства снижалась. О низкой продуктивности говорят и другие данные. В среднем на 100 га пашни, лугов и пастбищ по плану было предусмотрено: крупного рогатого скота — 20 гол., коров — 10 гол., мяса — 27 ц, молока — 260 ц. Но фактически по республике имелось: крупного рогатого скота — примерно 10 гол., коров — более 2 гол., мяса — 6,1 ц, молока — 7,6 ц²⁶.

Если обратиться к медицинским показателям исследуемого периода, то, согласно норме потребления, на душу населения приходилось хлеба и хлебопродуктов — 89 кг в год, риса — 4,8, масла растительного — 6,1 кг. На самом же деле в этот период в среднем в год населением потреблялось: мучных изделий — 125,3 кг, риса — 16,7, масла растительного — 11,0 кг. С 1965 по 1978 г. годовое потребление мяса на душу населения в СССР составляло 56 кг, рыбы — 16,9, молока — 320, овощей — 90, картофеля — 120, хлеба — 140. Однако по Каракалпакстану даже в конце 1980-х гг. этот уровень не был достигнут. Например, потребление мяса на душу населения составляло 26,4 кг, молока — 165,6, картофеля — 23, овощей — 67,4 ²⁷.

Значительное место в обеспечении населения продовольственными товарами занимали предприятия государственной торговли. В 1960-е гг. цены на основные продукты питания в государственной торговле выглядели следующим образом: мясо — 2 руб./кг, сливочное масло — 3,5—3,6 руб./кг, вареная колбаса — 2,2—2,9 руб./кг, буханка черного хлеба — 18—20 коп., батон белого хлеба (300—400 г) — от 13 до 25 коп., литр молока — 30 коп., сахар-рафинад — 1,04 руб./кг, яйца — 9 коп. за штуку.

Однако в большинстве районов автономной республики мясо, масло, рыбу, овощи, фрукты и многое другое можно было приобрести лишь по ценам кооперативной торговли или колхозного рынка, превышавшим государственные в два раза и более. Поэтому население продолжало заниматься производством продовольственных продуктов на дому, расширяя «ассортимент». Например, жители города занимались производством конфет из сахара. Такие производства были обнаружены в Нукусе, Ходжейли, Турткуле. В одном из частных домов Ходжейли обнаружили подобный цех, который производил конфеты: сырье и красители покупали за наличный расчет, со времени начала своей работы здесь было произведено кустарным способом 14 500 кг конфет ²⁸.

Определенную роль в снабжении городского населения продуктами питания выполняли базары. В 1960-х — 1970-х гг. их роль в жизни населения была велика. Каракалпакский базар, как любой другой базар в Центральной Азии, являлся центром общественной жизни города и его окрестностей. О значении базара в жизни населения свидетельствуют следующие сведения, полученные от информатора из г. Кунграда: «Казалось бы, небольшой был базар в городе, а продавалось там все. В самой глубине базара располагались мясные лавки, лавки с хозяйственными товарами, там же располагалась рыбожарка. На базаре можно было купить различную ремесленную продукцию бойра, шыпта ²⁹, сапоги, шөгирме ³⁰, одежду. На отдельных лавках продавали дичь, в основном фазанов. До сих пор помню одностороннего продавца дынь. Несмотря на свой изъян, он умудрялся нарезать дыню одинаково ровными ломтями. Был казах, продавец молочной продукции. Он продавал катык по 20 копеек за пиалу. Хотя дома было достаточно молочных продуктов, базарный катык казался каким-то особенным» ³¹.

Каракалпакстан, регион с резко континентальным климатом, в производстве овощей, фруктов, винограда заметно отставал от других областей Узбекистана. О крайне неудовлетворительном положении в снабжении населения овощами и фруктами свидетельствуют архивные данные. Еще в 1960-е гг. в результате проверки состояния и мер по улучшению

торговли овощами и фруктами было установлено: по Ходжейлийскому району государственный план заготовок овощей был выполнен лишь на 1,5% (план 560 т, сдано 8,9 т), фруктов — на 22,2% (план 130 т, сдано 35 т); винограда — 0,6% (план 115 т, сдано 0,8 т), а к сдаче картофеля еще не приступили, хотя колхозы и совхозы, по данным РайПО, первыми по ККАССР получили семенной картофель в количестве 190 т³².

Традиционно бахчевые и садовые культуры — дыни, арбузы, тыквы, абрикосы, виноград, яблоки, груши, персики, айва и др. — составляли важное место в питании каракалпаков. Из дыни на зиму делали запасы кауын курт, кауын как путем сушки и вяления. Дыни хранили и в целом виде. Как отмечает информатор, «у моего отца был 1 га земли. На нем он выращивал все. Дыни, выращенные на своей бахче, мы ели до марта»³³.

Тыква издавна являлась излюбленным продуктом у каракалпаков. Существовало несколько сортов: кара аскабак (черная тыква), салле аскабак, напоминающий чалму, палау кабак. Из этих сортов тыквы варили кашу: очищали сваренную тыкву от корки, соединяли с джугарной мукой и замешивали тесто. Получалась жидкая каша. В нее добавляли пресное или кислое молоко или айран. Из тыквы готовили и аскабак гуртик.

Некоторые виды овощей в рационе питания каракалпаков появились в XX в.: «В середине 1940-х годов, когда я не ходила еще в школу мои родители сажали в огороде картошку, лук. Что за овощ баклажаны, мы тогда еще не знали»³⁴.

С давних времен каракалпаки употребляли в пищу морковь, перец, лук. Новые же виды овощей население воспринимало не сразу. Об этом свидетельствуют слова одного из опрошенных нами информаторов: «Картошка появилась где-то в 1940—1950 годы. Ее продавали в магазинах начиная с осени и до поздней зимы. Народ не покупал картошку, поэтому ее продавали в довесок к муке. Картошку есть люди не сразу научились»³⁵.

На протяжении всего XX в. 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. В 1970-е гг. в традиционную кухню активно входили блюда других народов. Об этом мы можем судить со слов информатора: «Сейчас мы мясо, гуртик, плов, аксаулак, блюда из картошки готовим. Реже готовим манты, пельмени, пирожки из мяса, моркови. Из джугары готовим кашу. Из проса делаем сок и такан. Готовим из капусты борщ»³⁶. Рацион питания значительно расширился благодаря приготовлению новых, не принятых ранее блюд. Так, например, у уйгуров и дунган были заимствованы такие мучные блюда, как манты, лагман³⁷, у татарского населения — беляши, чак-чак, у корейцев — кук-си³⁸ и др.

Тушить рыбу с овощами тоже научились в 1970-е гг. Хотя рыбы было в изобилии, способов ее приготовления насчитывалось не так много: «Рыбы было много. Часто готовили балык карма, либо просто жарили. Блюдо, которое называли “жарить” (рыба, потушенная с картошкой. — Г.С., З.К., Г.А.), появилось после 1970-х годов»³⁹.

Ведение хозяйства в городских условиях имело ряд своеобразий. В отличие от сельских, городские хозяйства были меньше по объему, однако традиционно городские семьи, проживавшие на частных земель-

ных участках, в хозяйстве держали крупный рогатый скот (от одного до нескольких), овец и коз, а также домашнюю птицу. Во многих городах приусадебные участки (обычно для индивидуальных застроек в городах выделялось 6—10 соток) не обрабатывались, за некоторым исключением. Но к 1970-м гг. жители Нукуса, Ходжейли, Кунграда, Турткуля и Беруни начали обрабатывать свои участки, выращивать в огородах помидоры, огурцы, болгарский перец и другие овощи. В южных городах практика выращивания городскими жителями на огородных участках различных овощей существовала давно. А вот в северных районах (Нукус, Ходжейли, Кунград) осваивать участки начали с 1970-х гг.

Снабжение продовольственными товарами, в частности овощами, бахчевыми и фруктами, наиболее хорошо обстояло в Нукусе. Снабжение Нукуса картофелем, овощами, бахчевыми и фруктами в основном обеспечивалось совхозом «Нукус» и частично подсобными хозяйствами и садово-винным заводом. Совхоз «Нукус», расположенный в пригороде столицы, в основном обеспечивал горожан бахчевыми культурами и овощами. Однако, согласно архивным материалам, показатели в 1960-е гг. были невысокими. Например, план посадки картофеля в 1960 г. был выполнен на 70% (при плане в 400 га фактически было засеяно 281 га). Если взять овощи по культурам, то недосев по капусте составлял 6 га, а по свекле — 1,3 га⁴⁰. Многие информаторы говорили, что население, привыкшее к традиционным продуктам питания, в 1950-е — 1960-е гг. выходило на сбор картошки, иногда брали домой по несколько крупных картофелин. Также утверждают, что не употреблялись некоторые виды овощей: например, при готовке еды редко использовали капусту, свеклу, баклажаны. Частенько они шли на корм животным.

Производство животноводческой и плодоовощной продукции на душу населения было в три-четыре раза меньше научно обоснованной нормы потребления, и по этому показателю Каракалпакстан отставал от среднего уровня как по СССР, так и по УзССР.

Хорошо была развита частная торговля между городом и аулом. Многие женщины из близлежащих аулов и кишлаков добирались до города с продуктами собственного производства: молоком, яйцами, топленым маслом, иногда рисом, джидой, кунжутом, просом и т.д. Жительница Ходжейлийского района С. Курбаниязова, 1927 г.р., вспоминала, что в 1960-е — 1970-е гг. продавали молоко, яйца и другие продукты питания домашнего производства в Ходжейли и Нукусе, возили на центральный базар Нукуса: «Обычно выезжали рано утром, проходили по улицам, стучали в двери, предлагали молоко, одну “каса” (посуда объемом приблизительно 0,6 л. — Г.С., З.К., Г.А.) продавали по 10 копеек, то, что не успели продать, оставляли в долг»⁴¹.

Как вспоминала наша собеседница, в 1960-х — 1970-х гг. ходжейлийский базар располагался на берегу канала Таслы. Туда возили на продажу продукцию личного хозяйства: «Раньше базар работал один раз в неделю. Сельские жители на арбах и телегах везли на продажу излишки продуктов — картошка, лук, помидоры, фасоль, маш и другое. Бывало, привозили на тракторе, и расположившись возле базара начинали торг прямо с тележки. Прибывшие на базар приносили с собой еду, разложив которую, они тут же обедали.

Пожилые женщины возили на продажу молочную продукцию — *сүзбе*⁴², сливочное масло, *құрт*, *торақ*⁴³, очищенный рис, просо. Если не успевали за день продать привезенное, то оставляли перекупщикам. Я со своего огорода возила на продажу дыни, арбузы, а также молочную продукцию — торақ, сливочное масло, құрт. На вырученные деньги покупала необходимые вещи»⁴⁴.

Свое значение для экономической жизни региона чимбайский базар сохранял на протяжении всего прошлого века. Жительница одного из аулов, расположенных недалеко от Чимбая, вспоминала: «Чимбайский базар был одним из больших базаров Каракалпакстана. Во времена нашего детства базар функционировал раз в неделю по воскресеньям. После 1960 годов, когда я училась в 6—7 классе, я вместе с родителями ездила на базар на арбе, запряженной лошадьми или ослами. Когда я стала старше, приблизительно в 13—14 летнем возрасте, ездила на базар, чтобы помочь родителям продавать овощи и бахчевые с собственного огорода. Мы продавали дыни, морковь, лук. Большинство жителей аула продавали излишки своих продуктов — картошку, лук, джугару, маш, фасоль, баранов, коз, кур и т.д. Продавцы продовольственных товаров располагались в один ряд, те, кто продавал зерно, джугару, просо, маш, занимали отдельный ряд, продавцы овощей в другом ряду. Ремесленники со своей продукцией располагались в отдельном ряду. Мясники отдельно. За возможность торговать платили орын пул (плата за место). Внутри базара было помещение для весов. Те, кому нужны весы, брали их оттуда, а затем сдавали»⁴⁵.

Как видим, личные хозяйства играли определенную роль в обеспечении городского населения молочной продукцией, овощами и фруктами, а также продуктами, составлявшими элементы традиционной кухни, — джугаровой мукой, просом, традиционным творогом и др.

Определенное место в питании населения играли предприятия общественного питания. Систему общественного питания представляли столовые, кафе и рестораны. В 1960 г. количество предприятий общественного питания республики составляло 293, уже к концу 1960-х гг. оно превысило 500. Наибольший прогресс наблюдался в Нукусе (42 в 1960 г. против 68 в 1969 г.) и Ходжейли (19 и 48 соответственно). В Беруни, наоборот, шло уменьшение количества предприятий общественного питания: в 1969 г. их было всего 13⁴⁶.

Большую роль в этой сфере играла система централизованного обеспечения овощами, бахчевыми и фруктами. Здесь были свои недостатки. Особенно слабо были развиты важные звенья пригородного сельскохозяйственного комплекса — система заготовок и хранения продукции, не были решены проблемы материальной заинтересованности работников в увеличении сдачи государству ранних овощей и бахчевых. Емкость хранилища Нукусского горпищеторга была рассчитана только на 10 дней. Это приводило к порче значительной части продуктов и уменьшению дохода совхозов. Реализация продукции предприятиям общепита также не служила увеличению доходности. Многие из них не брали продукты в крупных размерах за неимением склада и холодильного оборудования. Например, в торговых предприятиях общепита г. Нукуса холодильное оборудование имелось только в магазине по продаже полуфабрикатов,

кафе № 2, столовых № 11 и 15, но во всех торговых точках они не работали. Вся продукция хранилась в подсобных помещениях, малых по размеру, к тому же они были захламлены разного рода пустой тарой⁴⁷. По этой причине все торговые точки общепита не торговали мясными и молочными изделиями, а прохладительные напитки продавали в горячем виде, обычно это были компот или кисель. Из источников известно, что «правление Нукусского Горпо на протяжении всего 1962—1963 гг. игнорирует повседневную обеспеченность торговлей населения субпродуктами в розничной сети. На день проверки 11, 12, 13.VIII.63 г. все мясные ларьки были закрыты, а в мясном складе Нукусского Горпо было большое количество субпродуктов, которые, по мнению правления, должны использоваться только в предприятиях общепита»⁴⁸. Кстати, в 1960-е гг. вокруг Нукуса была оформлена пригородная зона, включавшая совхозы, занятые производством овощей, картофеля, бахчевых культур, фруктов, винограда, молока, мяса, яиц, меда. Однако потребность населения столицы в овощах не удовлетворялась: даже в 1975 г. горожане были обеспечены сельскохозяйственной продукцией всего на 30%. Например, при существовавшей потребности в луке в 3 400 т было произведено 303 т, моркови, соответственно, 3 400 и 481 т; капусты — 3 400 и 1 142 т; помидоров — 5 100 и 2 472 т; огурцов — 2 550 и 432 т⁴⁹.

В 1980-х гг. в Каракалпакстане уровень обеспеченности населения учреждениями общественного питания составлял семь посадочных мест на 1 тыс. чел. В этот период в г. Нукусе существовала всего одна столовая, готовившая диетические блюда, которая не могла полностью удовлетворить потребности населения в диетическом питании. На предприятиях, в средних и высших учебных заведениях таких столовых не было организовано вовсе⁵⁰.

В то же время для сравнения надо отметить, что с 1960 по 1985 г. в советских республиках обеспеченность посадочными местами в учреждениях общественного питания из расчета на 10 тыс. чел. населения выросла с 206 до 731, или в 3,5 раза. В частности, в Молдавии — в 6,9 раза, Белоруссии — в 5,1 раза, Армении — в 4,6 раза. В закавказских (Грузии и Азербайджане) и среднеазиатских республиках (Узбекистане, Туркмении и Таджикистане) этот показатель был крайне низким, рост был меньше в три раза⁵¹.

Кризисные явления накапливались и в социальной сфере. Почти приостановился и без того медленный подъем жизненного уровня трудящихся, наблюдавшийся в первое десятилетие брежневского правления, поскольку он достигался в основном путем повышения зарплаты рабочим и служащим, гарантированных выплат за труд колхозникам, и в итоге обозначилась диспропорция между денежной массой, находившейся на руках населения, и вяло увеличивавшимся предложением товаров и услуг, их низким качеством.

Последствия кризисных явлений стали заметнее к концу 1970-х гг. В 1985 г. на душу населения производилось всего по 55—56 кг овощей и бахчевых, 9 кг картофеля, 10 кг фруктов и 0,5 кг винограда⁵². Причиной такого положения явились низкий уровень специализации хозяйств, отсутствие четко разработанных научно обоснованных систем ведения овощеводства, бахчеводства, картофелеводства и плодоводства.

Высыхание Аральского моря не могло не оказать отрицательного воздействия на весь народнохозяйственный комплекс республики. Как известно, одной из старейших отраслей народного хозяйства Каракалпакстана была рыбная промышленность. На 1 января 1973 г. стоимость основных производственных фондов промышленности составляла рыбная. Удельный вес этой отрасли превышал весь удельный вес мясной, молочно-маслодельной, мукомольной и винодельческой отраслей⁵³. Рыбное хозяйство Каракалпакстана в основном зависело от Аральского моря. До 1960-х гг. здесь вылавливалось 600 тыс. ц (из них в Каракалпакстане — 270 тыс. ц) ценнейшей продовольственной рыбы⁵⁴. Теперь же в связи с высыханием Арала значение его рыбного хозяйства практически сведено на нет.

До 1960-х гг. из 600 тыс. ц выловленной в море рыбы 270 тыс. ц составляла высококачественная рыба⁵⁵. С середины 1960-х гг. показатели Муйнакского рыбоконсервного комбината начали падать. Уменьшение стока в Аральское море вод Амударьи и Сырдарьи привело к тому, что уровень солоноватости воды значительно повысился, что создало неблагоприятные условия для ценных пород рыб, ондатры и птиц.

Подтверждением этого служат наши полевые материалы. Так, бывший рыбак, житель пос. Порлытау Бакыйбек Яхыбеков рассказывает: «К 1980-м годам годам улов и сдача рыбы государству сократились. Но рыбаки все еще продолжали ловить рыбу в озерах Макбал, Домалак, Майхоз, Көк суў. В основном это были небольшие уловы»⁵⁶.

Усыхание Аральского моря привело не только к исчезновению рыбы, упадку промышленного значения рыбной отрасли, но и к изменениям в традиционной системе питания. Многие рыбные блюда, хотя и не исчезли из рациона совсем, стали употребляться реже. Так, например, реже стали готовить традиционное блюдо *балық қарма*.

Анализ снабжения продовольствием городских жителей Каракалпакстана позволяет сделать вывод, что одной из важнейших социальных проблем исследуемого периода являлось снабжение населения доступными по цене качественными продовольственными товарами. Положение в данной сфере было неудовлетворительным. В 1960-е гг. производство животноводческой и плодоовощной продукции на душу населения было в три-четыре раза меньше научно обоснованной нормы потребления. Потребление многих продуктов питания отставало от физиологических норм, а основу продуктовой корзины горожан составляли хлебопродукты. Немаловажную роль в пополнении продуктовой корзины горожан играли личные и подсобные хозяйства.

Торговля товарами народного потребления в Каракалпакстане изучаемого периода характеризовалась специализацией торгов. В 1964 г. был создан Нукусский трест общественного питания, в 1968 г. — Нукусский горпищеторг, что значительно улучшило торговлю продовольственными товарами и продукцией общественного питания. Однако это не решило проблему снабжения товарами продовольственного и промышленного назначения, именно в этот период были выявлены случаи так называемого дефицита.

Традиционная пища каракалпаков составляет основу питания и сегодня. Но необходимо отметить, что в их рационе появились разнообразные блюда тех народностей, которые исторически проживают на

данной территории. Питание каракалпаков в 1970-х — 1980-х гг. пополнилось различными блюдами корейской, русской, европейской кухни. Можно говорить о том, что система питания каракалпаков под влиянием культуры других этносов изменилась, но при этом сохранила свои традиционные черты, сформировавшиеся из комплексного типа хозяйства.

Примечания

1. ЭЛИАС Н. О процессе цивилизации. Социогенетические и психогенетические исследования. СПб. 2001.
2. МАРКУЗЕ Г. Одномерный человек. М. 1994; БЕРГЕР П., ЛУКМАН Т. Социальное конструирование реальности. М. 1995.
3. ГА РФИНКЕЛЬ Г. Исследования по этнометодологии (серия «Мастера социологии»). СПб. 2007.
4. ГИРЦ К. Интерпретация культур (Культурология. XX век). М. 2004.
5. ШАДМАНОВА С. Жаҳон тарихшунослигида кундалик ҳаёт тарихи: шаклланиши, вазифалари ва тадқиқот усуллари. В кн.: Жаҳон тарихи кафедрасининг илмий ишлар тўплами. 1-жилд. Тошкент. 2015, б. 182—188.
6. ЛЮДТКЕ А. «История повседневности» в Германии после 1989 года. — Казус. 1999. Вып. 2, с. 117—126.; ЛЮДТКЕ А. Что такое история повседневности? Ее достижения и перспективы в Германии. — Социальная история: Ежегодник. 1998/99. 1999, с. 77—100.
7. ШАДМАНОВА С. Ук. соч., с. 182—188.
8. ЛОТМАН Ю.М. Беседы о русской культуре. СПб. 1994; Российская повседневность 1921—1941. Новые подходы. СПб. 1995; ЛЕБИНА Н.Б. Повседневная жизнь советского города: нормы и аномалии. 1920—1930 годы. СПб. 1999; ЗУБКОВА Е.Ю. Послевоенное советское общество: политика и повседневность. 1945—1953 гг. М. 1999; ПУШКАРЁВА Н.Л. Частная жизнь и проблема повседневности. — Демоскоп weekly. 2002. No. 57/58, с. 4—5; ЕЕ ЖЕ. Частная жизнь и повседневность глазами историка. В кн.: ШМИДТ С.О. (ред.). Города европейской России конца XV — первой половины XIX в. Ч. 1. Тверь. 2002; ЕЕ ЖЕ. История частной жизни и история повседневности: содержание и соотношение понятий. — Социальная история. 2004. М. 2005, с. 93—112; и др.
9. URL: <http://www.perspektivy.info/>
10. ЛЕЛЕКО В.Д. Повседневность в исторических исследованиях. В кн.: Историзм в культуре: М-лы международной научной конференции (г. Санкт-Петербург, 24—25 ноября 1997 г.). СПб. 1998, с. 161—167; РЕПИНА Л.П. «Новая историческая наука» и социальная история. — Социальная история: Ежегодник. 1997 / Отв. ред. К.М. Андерсон, Л.И. Бородкин. М. 1998; ПОЛЯКОВ Ю.А. Ук. соч., с. 125—132; ПУШКАРЁВА Н.Л. «История повседневности» и «история частной жизни»: содержание и соотношение понятий. — Социальная история. Ежегодник. 2004. М. 2005, с. 93—112; и др.
11. ЛЕБИНА Н.Б., ЧИСТИКОВ А.Н. Обыватель и реформы: картины повседневной жизни горожан в годы НЭПа и хрущевского десятилетия. СПб. 2003; ГРИГОРЬЕВА А.Г. Советская повседневность и уровень жизни населения СССР в 1953—1964 гг.: Автореф. дисс. ... канд. ист. наук. М. 2003.
12. ДЖУМАШЕВ А. Новые исследования в исторической науке: история повседневности. В кн.: Тезисы Республиканской научно-практической конференции «Наука Каракалпастана: вчера, сегодня, завтра», посвященной 50-летию Каракалпацкого отделения АН РУз. Нукус. 2009, с. 127—128; ДЖУМАШЕВ А., НУРЖАНОВ С., АЛЛИМУРАТОВ Г. Повседневная жизнь каракалпацкого общества в годы Великой Отечественной войны (1941—1945 гг.). — Вопросы истории. 2020. № 7, с. 71—81.
13. ШАДМАНОВА С. Ук. соч., б. 182—188.
14. ШАМАМБЕТОВ Б. Подготовка сельскохозяйственных кадров — важный участок партийной работы. Нукус. 1978; МЕДЕТУЛЛАЕВ Ж. Развитие аграрной политики партии XXVI съездом КПСС. — Вестник КК ФАН УзССР. 1981. № 3, с. 43—48; ПАЛВАНОВ ДЖ. Рисовый комплекс Каракалпакии. Нукус. 1977; РЗАЕВ К.Р. Проблемы развития

- подсобных хозяйств Каракалпакии. Нукус. 1988; КУРБАНИЯЗОВ А. Развитие торговли в Каракалпакской АССР в условиях зрелого социализма. Ташкент. 1982.
15. БЕКМУРАТОВА А. Пища. В кн.: Этнография каракалпаков. Ташкент. 1980, с. 112—141; КАМАЛОВА Р., КУРБАНОВА З. Трансформационные процессы в традиционной пище. — Вестник ККОАНРУз. 2019. № 2, с. 99—103.
 16. ЗУНУНОВА Г.Ш., НАЗАРОВ Р.Р. Трансформация пищи в современный период. В кн.: Узбеки. М. 2011, с. 337.
 17. РЗАЕВ К.Р. Вопросы реализации продовольственной программы в Каракалпакской АССР. — Вестник КК ФАН УзССР. 1987. № 2, с. 48.
 18. Этнография каракалпаков (материалы и исследования). Ташкент. 1980, с. 118.
 19. Там же, с. 119.
 20. РЗАЕВ К., МЕДЕТУЛЛАЕВ Ж. Развитие аграрной политики партии XXVI съездом КПСС. — Вестник КК ФАН УзССР. 1981. № 3, с. 46
 21. КУРБАНИЯЗОВ А.Б. Ук. соч., с. 45.
 22. Там же, с. 45.
 23. Полевые записи Г. Сейдаметовой. 2018. № 3. г. Ходжейли.
 24. Полевые записи З. Курбановой. 2021. № 6. Муйнакский район.
 25. КУРБАНИЯЗОВ А.Б. Ук. соч., с. 46.
 26. История Каракалпакской АССР. Т. II. Ташкент. 1974, с. 314.
 27. КУРБАНИЯЗОВ А. Воспроизводство и использование трудового потенциала в условиях экологического кризиса. — Вестник ККО АН РУ. 1995. № 1, с. 5.
 28. Центральный государственный архив Республики Каракалпакстан (ЦГА РК), ф. 177, оп. 1, д. 6, л. 12.
 29. Бойра — циновка из камыша, используемая в быту; шыпта — циновка, изготовленная из рогаза, используемая в качестве подстилки.
 30. Шөгирме — традиционный головной убор каракалпакских мужчин, изготовленный из каракуля.
 31. Полевые записи Г. Акимниязовой. 2020. № 2. Кунградский район.
 32. ЦГА РК, ф. 322, оп. 2, д. 518, л. 56.
 33. Полевые записи З. Курбановой. 2018. № 22. Кегейлийский район.
 34. Там же, № 29. Кегейлийский район.
 35. Там же, № 35. Караузякский район.
 36. Полевые записи от 28 сентября 1978. Архив отдела этнографии.
 37. САВУРОВ М.Д. Секреты дунганской кухни. Ташкент. 1989, с. 3—4.
 38. ДЖАРЫЛГАСИНОВА Р.Ш. Традиционное и новое в семейной обрядности корейцев Средней Азии. В кн.: История, археология и этнография Средней Азии. М. 1968, с. 343—349.
 39. Полевые записи З. Курбановой. 2021. № 5. Муйнакский район.
 40. ЦГА РК, ф. 322, оп. 2, д. 518, л. 56.
 41. Полевые записи Г. Сейдаметовой. 2018. № 9. Ходжейли, ул. Юбилейная б/н. Курбаниязова Сара, 1927 г.р., узбечка.
 42. Сүзбе — творог.
 43. Күрт — вид творога, торақ — высушенный творог.
 44. Полевые записи Г. Акимниязовой. 2020. № 3. Ходжейлийский район.
 45. Полевые записи Г. Акимниязовой. 2019. № 1. Кегейлийский район.
 46. Народное хозяйство Каракалпакской АССР: Стат. сб. Нукус. 1971, с. 159.
 47. СЕЙДАМЕТОВА Г.У. Повседневная жизнь городского населения Каракалпакстана в 60—80-х годах XX века. Ташкент. 2020, с. 78.
 48. Там же.
 49. САЙМАКОВ С. Современное состояние и перспективы развития сельского хозяйства в пригородной зоне Нукуса. — Вестник ККФ АН УзССР. 1978. № 2, с. 14.
 50. НАСЫРОВ Б.У. Система общественного питания в Узбекистане: состояние и противоречивое развитие (1920—1980 годы). — Молодой ученый. 2013. № 12, с. 747—749.
 51. БАРИНОВ Б.Т. Региональные проблемы управления и планирования сферы обслуживания населения. М. 1989, с. 28—30
 52. РЗАЕВ К.Р. Ук. соч., с. 48.
 53. ТЛЕУОВ Р., ТЛЕУБЕРГЕНОВ Ш. Рыбы Каракалпакиез. Нукус. 1974, с. 11.

54. КУРБАНОВА З.И. Пища в системе жизнеобеспечения каракалпаков. В кн.: Сборник материалов итоговых конференций молодых ученых Института истории им. Ш. Марджани Академии наук РТ за 2003—2004 годы. Казань. 2004, с. 178.
55. ҚУРБАНИЯЗОВ А.Қ. Қаракалпақстанның социаллық-экономикалық жағдайы хәм Арал апатшылығы. Нөкис. 2003, с. 333.
56. Полевые записи З. Курбановой. 2021. № 8. Муйнакский район.