

Занятія, жилище и пища инородцевъ Минусинскаго округа.

Татары минусинскаго округа ведутъ полукочевой образъ жизни: въ прежнее время они совершали перекочевки на дальнія разстоянія, нынѣ же переходятъ только съ зимниковъ на лѣтники и обратно. Цѣль этихъ перекочевокъ — сбересть отъ потравы сѣнокосные луга, лежащіе около зимниковъ. Перекочевываютъ на лѣтники, обыкновенно, вскорѣ послѣ Пасхи. Богатые почти вовсе не кочуютъ, а остаются въ зимникахъ и лѣтомъ, скотъ же перегоняютъ съ мѣста на мѣсто подъ присмотромъ пастуховъ. Чтобы увеличить урожай травъ около зимниковъ, инородцы искусственно орошаютъ луга посредствомъ

канавъ, проведенныхъ изъ рѣчекъ; эти канавы называются мочагами.

Въ селлахъ: Усть-Абаканскомъ, Асбызскомъ, Усть-Есинскомъ, деревняхъ: Утахъ, Кондырлѣ, Сирахъ, Сеѣ, Синявиной, Ушулѣ, Толчеѣ и Биджѣ — инородцы жирутъ осѣдло и занимаются хлѣбопашествомъ. Эти инородцы почти не походятъ на инородцевъ, живущихъ въ степи; отъ помѣси съ русскими, типъ ихъ совершенно измѣнился, а привычки и обычаи ихъ совсѣмъ русскіе. Они живутъ въ домахъ, занимаются хлѣбопашествомъ, скотоводствомъ,*] рыболовствомъ, нѣкоторые — пчеловодствомъ и въ свободное время — звѣропромышленностію и доставкой хлѣба и кладей на золотые промысла и заводы. Всѣ они крещеные; обряды и праздники Православной Церкви исполняютъ, въ шаманство не вѣрятъ; русскимъ языкомъ владѣютъ вполне.

Жилища какъ у богатыхъ, такъ и у бѣдныхъ инородцевъ устроены почти одинаково. Юрты у богатыхъ — деревянные и кошемныя, а у остальныхъ — берестяныя и изъ лиственничной коры. Устройство кошемныхъ и берестяныхъ юртъ одинаково; онѣ состоятъ изъ рѣшетокъ, сверху соединенныхъ обручемъ; поверхъ кошемъ или бересты постройка скрѣпляется волсяными веревками. Деревяныя же юрты рубятся въ замокъ или лапу, но не круглыя, а восьмиугольныя; верхъ у нихъ выводится такъ же, какъ и у обыкновенныхъ юртъ. Самые бѣдные татары устраиваютъ изъ составленныхъ другъ къ другу жердей конусъ и покрываютъ его берестой или лиственничною корою; вотъ юрта и готова. Подобныя юрты называются алачиками. Всѣ юрты имѣютъ наверху для выхода дыма отъ очага круглое отверстіе. Двери должны быть обращены непременно на востокъ, онѣ завѣшиваются войлокомъ или берестой; входя въ юрту, эту завѣсу поднимаютъ. Многие татары въ зимнее время живутъ въ домахъ и избушкахъ; но въ юртахъ далеко опрятнѣе, чѣмъ въ домахъ или избушкахъ: тамъ полы никогда не

*) Они заготавливаютъ сѣно для прокорма скота зимой.

моются, стѣны не бѣлятся, пыль стоитъ невыносимая, паутина висить съ потолоковъ клочьями, блохъ, клоповъ — въ домахъ, а въ одеждѣ вшей — мириады; къ этому нужно прибавить, что дурной запахъ сопровождаетъ татарина не только въ юртѣ, или дома, но и на вольномъ воздухѣ, а въ домѣ тѣмъ болѣе.

Посреди юрты на земляномъ полу всегда стоитъ желѣзный, круглый, о четырехъ ножкахъ, таганъ, а на немъ — чугунный котелъ; въ немъ готовится пища и выгоняется хлѣбное или молочное вѣно. Во время гонки вина котелъ покрывается деревянной крышкой и замазывается глиной, смѣшанной съ конскимъ или коровьимъ каломъ; куски этой замазки попадаютъ въ котелъ. По мнѣнію инородцевъ, вино отъ этого дѣлается крѣпче и пьянѣе, а въ особенности если въ закваску нападаютъ мухи, такое вино называется *муховкою*, по-татарски *чаксы арака*. На лѣвой сторонѣ юрты подѣ полкою стоять сундуки разнообразныхъ цвѣтовъ и размѣровъ, у бѣдныхъ, конечно, пустыя; на правой сторонѣ на нѣсколькихъ полкахъ разставляется въ симметрическомъ порядкѣ посуда — деревянная, чайная, столовая и мѣдная. Полокъ бываетъ, обыкновенно, три или четыре. На верхней полкѣ вы увидите мѣдные тазики, поставленные на ребро, чайники разныхъ калибровъ, котелки и проч.; на второй — тарелки и чайныя блюдечки, тоже поставленные на ребро; на третьей — чайныя чашки, стаканы, миски, полоскательныя чашки, кружки и самовары; на четвертой — глиняныя и деревянныя чашки и разная чугунная посуда. Подѣ полками стоятъ кадки, ведра, корыта и т. п. Посрединѣ юрты, противъ огня, — кровать хозяина, прислоненная къ стѣнѣ, у богатыхъ украшенная занавѣсью, которая висить до самаго пола; изголовье на кровати обито бархатнымъ разноцвѣтнымъ ковромъ; надъ кроватью на полкѣ поставлены иконы, а далѣе отъ иконъ, по обѣимъ сторонамъ, — коробочки и коробки ирбитской работы, еще далѣе: сѣдла, мужская одежда, огнестрѣльное оружіе. Около тагана съ лѣвой или мужской стороны, гдѣ, обыкновенно, сидятъ на постланныхъ конскихъ шкурахъ мужчины, — ставится, когда нужно обѣдать хозя-

ину или угостить гостя, маленькій, часто выкрашенный, съ ножками вершка въ $2\frac{1}{2}$, столикъ; на столикъ могут заку- сывать и пить чай хозяйнъ, хозяйка, прочіе семейные и по- сторонніе, кромѣ свекра и старшаго деверя.

Въ домахъ и избушкахъ украшенія состоятъ изъ иконъ, лубочныхъ картинъ и картинокъ, снятыхъ съ конфетъ и на- лѣпленныхъ на стѣны, кесяки и окошки. Около печи, сбитой изъ глины, на полкахъ — чайная и столовая посуда, разставлен- ная точно также, какъ и въ юртахъ; около же двери всегда на голой кожѣ — ручные деревянные съ набитыми желѣзками жернова для смалыванія изъ ячменя или ярицы крупы (по та- тарски — „джерба“).

Пища у богатаго инородца однообразная почти круглый годъ: вареное съ крупною мясо, конское, скотское или баранье; иногда жареная на вертелѣ рыба или мясо; иные пекутъ или покупаютъ готовый ржаной и пшеничный хлѣбъ и сухари. Изрѣдка и въ особенности въ праздничные дни — чай, молоко, масло, сметана, творогъ, картофель, сырцы и бышлакъ (сыръ). Работниковъ богатые инородцы кормятъ (а часто и сами вмѣстѣ съ ними питаются) падалью и мясомъ старыхъ и увѣченныхъ лошадей. Внутренности животныхъ, при пригото- вленіи пищи, никогда не чистятся и не моются и съ тѣмъ, что въ нихъ есть, кладутся въ котель; подобный супъ принима- етъ зеленоватый цвѣтъ. Кости, остающіяся послѣ трапезы, не бросаются, а берегутся и въ критическое время съ при- мѣсью горсти муки или крупы вывариваются по нѣскольку разъ. Инородцы, занимающіяся звѣриною охотою, съ аппети- томъ ѣдятъ мясо лося, козы, медвѣдя и бѣлки; бѣлокъ даже приносятъ домой въ видѣ лакомства, замѣняющаго гос- тинцы. Случилось мнѣ лично видѣть въ тайгѣ, какъ бѣлкую- щая артель татаръ приготовляла бѣлокъ на обѣдъ: клали нѣ- сколько десятковъ неочищенныхъ тушекъ этихъ звѣрковъ, съ головами и лапками, въ котель и варили; лишь только вода закипитъ, бѣлки съ выпученными глазами, растопыренным лап- ками начинаютъ кружиться въ котлѣ, то всплывая на верхъ,

то уходя на дно; когда глаза бѣлокъ побѣлѣютъ, супъ готовъ. Лакомства у всѣхъ инородцевъ одинаковы: калачи, булки—крупчатая и пшеничная, пряники, конфекты, сахаръ, сырцы собственнаго приготвленія. Послѣдніе приготавливаются изъ творога, скатываются лепешками, кладутся на лучинки и сушатся на солнцѣ. Лучшимъ лакомствомъ считается бышлакъ; приготавливается онъ изъ пѣнокъ, снятыхъ съ молока и въ большомъ количествѣ сложенныхъ одна на другую стопочкою; эта масса пѣнокъ прессуется подъ гнетомъ камней, между двухъ досокъ, высушивается и разрѣзывается на кусочки. Весной копаютъ кандыкъ и сарану (корни растеній) и варятъ ихъ въ молокѣ; лѣтомъ же, когда поспѣютъ ягоды, татары любятъ лакомиться ими, въ особенности: малиною, клубникою, кызырганомъ, черною и красною смородиною, а болѣе—черемухою; черемша, или колба, также считается лакомствомъ.

Очень мало инородцевъ, которые не пьютъ никакого вина, —ни кабацкаго, ни арьяну или араки; предпочитаютъ кабацкое неочищенное; чѣмъ больше сивушнаго масла въ винѣ, тѣмъ больше оно уважается.

Священникъ Николай Орфеевъ.