

Genesis: исторические исследования

Правильная ссылка на статью:

Берсанова З.Ю., Кулбужева Т.А. — Репрезентация понятий "маслобойка" и "ручная мельница" как предметов традиционной утвари домашнего производства в Ингушетии // Genesis: исторические исследования. — 2023. — № 12. — С. 182 - 189. DOI: 10.25136/2409-868X.2023.12.69390 EDN: BUKRZW URL: https://nbppublish.com/library_read_article.php?id=69390

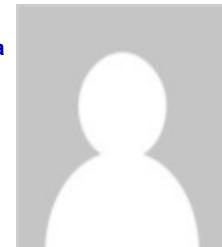
Репрезентация понятий "маслобойка" и "ручная мельница" как предметов традиционной утвари домашнего производства в Ингушетии

Берсанова Заира Юнусовна

научный сотрудник, ИнгНИИ ГН

386001, Россия, республика Ингушетия, г. Магас, ул. Мальсагова, 11

✉ zabitagirova@yandex.ru



Кулбужева Тамара Ахметовна

научный сотрудник, ИнгНИИ ГН

386001, Россия, республика Ингушетия, г. Магас, ул. Мальсагова, 11

✉ zabitagirova@yandex.ru



[Статья из рубрики "Этнография и этнология"](#)

DOI:

10.25136/2409-868X.2023.12.69390

EDN:

BUKRZW

Дата направления статьи в редакцию:

21-12-2023

Дата публикации:

31-12-2023

Аннотация: Предметом исследования является история традиционного маслобойного и мукомольного промысла населения Ингушетии в конце XIX – начале XX вв. Авторы

подробно рассматривают его на основе данных этнографических экспедиций и археологических раскопок. Основываясь на источниках, было определено количество мельниц и имена владельцев традиционной кустарной маслобойни. В некоторых случаях, с целью выявления исторических закономерностей и преемственности, были предприняты сравнительные экскурсы в историю изучения этой темы в других республиках. Следует отметить, что маслобойка – оборудование, с помощью которого производится масло и ручная мельница – занимали важное место в производственной жизни общества. Информация о них имеется не только в археологических материалах, но и в письменных источниках. Такой подход позволяет автору определить причинно-следственные связи событий, фактов и состояния традиционного промысла маслобойного и мукомольного дела населения современной Ингушетии. Методы исследования: исторический, картографический, статистический, социологический, основанные на историческом материале маслобойной отрасли в Ингушетии. Научная новизна исследования заключается в комплексном анализе таких этнографических объектов, как маслобойка и ручная мельница; определены их свойства и функции; сформирован целостный подход к понятиям "маслобойка" и "ручная мельница" как многофункциональному явлению; проведен комплексный историко-культурный анализ традиционных предметов быта у ингушей. Конструкции этих предметов обихода были самыми разнообразными, и, сделанная однажды маслобойка и ручная мельница, передавались из поколения в поколение. Основной вклад авторов заключается в том, что впервые в этнографической науке была предпринята попытка изучить объекты, предназначенные для производства продуктов питания ингушского населения, как в общем, так и в этнолокальном плане. Объемное изложение дано на основе нового научного подхода к известной теме, т. е. на основе этнографического, исторического и фольклорного материала, предпринята попытка классификации и анализа факторов формирования и развития системы питания в Ингушетии, систематического изложения и научного анализа вопросов, связанных с функциями приготовления пищевых продуктов.

Ключевые слова:

Ингушетия, этнография, материальная культура, пища, продукты, маслобойка, ручная мельница, утварь, домашнее производство, посуда

Изучение истории зарождения и развития ремесла и промыслов населения ингушского народа является важнейшим научным направлением в отечественной исторической науке. Это позволяет нам сформировать целостное представление об истории ремесел и промыслов по производству муки и масла, а также о процессах производства муки и масла, которые существовали в глубокой древности [\[1; 2\]](#).

Социально-экономический и культурный рост общества можно оценить, изучив уровень развития ремесел в разные исторические периоды. Известно, что питание является основой жизнедеятельности живых организмов.

Человек потребляет пищу для поддержания своей жизнедеятельности. Мука и масло являются основными компонентами рациона человека. Измельчение зерна в муку и производство масла, зародившееся в древние времена, остается важной отраслью и в современной пищевой промышленности, которая требует своего тщательного изучения. Кроме того, можно сказать, что изучение их истории определяет закономерности происхождения, трансформации и развития мукомольных и маслодельных производств. Материальный анализ и обобщение свидетельствуют о том, что с древних времен люди

стремились получать муку и масло самого высокого качества, в результате чего это ремесло непрерывно развивалось на протяжении веков. В связи с этим изучение истории мучного и масличного производства ингушского населения является одной из насущных проблем исторической науки [\[3; 4; 5; 1\]](#).

Исторические виды ремесел и промыслов, связанных с производством муки и масла, имеют свои особенности, которые определяют необходимость рассмотрения не только с точки зрения исторической науки, но и с точки зрения археологической и этнографической науки [\[6; 7, с. 562-564; 8, с. 317-322\]](#).

Он привлекает внимание ученых из разных областей к изучению истории производства муки и масла: историков, востоковедов, археологов, этнографов, а также любителей истории, краеведов и энтузиастов.

Жилище ингушей в середине XIX – начале XX вв. трудно было представить без многочисленной утвари и средств домашнего производства.

Изучение утвари даёт этнографам и историкам культуры весьма ценный материал для понимания особенностей культуры прошлого. Являясь одной из существенных черт домашнего быта, утварь отличается значительной консервативностью [\[9, с.76\]](#).

В рационе ингушей важную роль играло домашнее сливочное масло (инг. «налх»). Производили его из свежего молока с помощью специальных тар - маслобоек. Можно сказать, что до конца 20 века народы Северного Кавказа сами производили масло в домашних условиях. Самым главным ингредиентом из молочных продуктов являлось топлёное масло «маша дытта», которое можно было сохранить в большом объёме на долгое время. Ингушский этнограф Мерешков С. А. пишет: «...впрок на несколько лет даже вперёд заготавливали масло топлёное – «маша дытта», «дежа дытта». Масло хранили в глиняной посуде» [\[10, с.411\]](#). Для его изготовления сливочное масло перетапливали в казане или алюминиевой посуде, постепенно добавляя немного соли и муки. Такой процесс топления давал хозяйствам ароматное золотистое масло, которое на долгое время можно было хранить в больших объёмах. Образовавшаяся после топления масла кашица «лок» шла на угощение детям. Главный компонент питания в ингушской семье до появления деревянной маслобойки общекавказского типа получали с помощью глиняной маслобойки. С такой хрупкой утварью приходилось обращаться весьма бережно. В быту ингушей издавна были популярны изделия из глины. О развитии данного гончарного производства свидетельствуют археологические раскопки. В Ингушском Государственном Музее Краеведения коллекция глиняных изделий изобилует богатством и разнообразием форм. Кувшины с более широким горлом («кхимар») – «гиба» предназначались для хранения масла, сметаны. Отличался по форме и приземистый глиняный кувшин – маслобойка «кура» // «кувра» с шарообразным туловом, двумя ручками. В такую маслобойку заливали сметану с водой, раскачивали её из стороны в сторону, вода сильно ударялась о стенки сосуда, ускоряя процесс сбивания масла. Занимались сбиванием масла в основном пожилые женщины с помощью внуек. «Чем бить в бубен, лучше взвивать маслобойку «Фата еттачул, **къулг** бийттача тол» – говорили в народе.

Кувра, кувра, кувра я,

Тиркал бокхаг1а налха ба,

Шолжал докхаг1а шара да,

Лувса, лувса, шура лувса,

Боккха налха тхона баккха. [\[11, с.201\]](#).

Кувра, кувра кувра есть

Больше Терека масло есть,

Больше Сунжи пахта есть,

Взбивай, взбивай, взбивай молоко,

Много масла нам приготовь, – такую старинную песню напевали ингушские женщины при сбивании масла с помощью глиняной маслобойки. Однако, у этой древней технологии получения масла были свои запреты и поверья. Акиева П. Х. в своём этнографическом труде пишет: «Взбивали масло только женщины. Занимались этим не всякие женщины, а только те, у которых была «лёгкая рука». Особенно это занятие было запрещено выполнять женщинам, вернувшимся с похорон. Нельзя было входить в комнату, где взбивали масло роженице, если после родов не прошло сорок дней. Запрещалось входить в эту комнату женщине в последние дни беременности» [\[12, с.37\]](#).

В Дагестане у ботлихцев проводили интересные обряды, якобы ускоряющие процессы получения масла. В самом начале процесса женщина должна была быть обутой. Покачав несколько раз маслобойку, она могла в дальнейшем продолжить свою работу разутой. Был и другой обычай. Перед самым началом женщина должна была встать над маслобойкой, накрыть её своим платьем и покачать несколько раз, стоя [\[13, С.73\]](#). Для сравнительного анализа можно сопоставить данный тип домашнего производства с маслобойками других кавказских народов. «Сбивание масла у разных народов имело свои традиционные особенности. Отличался даже маслобойный сосуд. У кумыков, терекеменцев, азербайджанцев кувшин для сбивания масла был глиняный, у ногайцев и азербайджанцев – деревянный. Все эти виды маслобоек имели различную форму и размеры. У кумыков, терекеменцев и азербайджанцев они были в виде округлого сосуда с двумя ушками и узким горлом, у ногайцев – имели форму высокого и узкого бочонка с длинной ручкой» [\[14, с.135\]](#). У ногайцев этот сосуд назывался «куьби», у южных кумыков «сюйреме» (что значит в переводе «тащить»), у терекеменцев и азербайджанцев – «нхре» или «негре» [\[13, с.135\]](#).

С развитием деревообработки, как и другие предметы хозяйственной утвари, маслобойки стали изготавливаться из дерева. Для создания различной хозяйственной утвари и предметов быта использовали деревья таких пород как дуб, клён, липа, орешник.

Конструкция деревянной или «толкачной» маслобойки общекавказского типа состояла из 8 дощечек, собранных в цилиндрический корпус, сужающийся кверху. Эти дощечки скрепляли металлическими обручами. Дно маслобойки было круглым и крепилось к корпусу с помощью выемок. Крышка была круглой формы с крестообразным винтом на конце. Чтобы маслобойка служила дольше и была прочнее, при изготовлении мастер опускал её на некоторое время в воду. Этот процесс позволял дощечкам плотно прилечь друг к другу, без образования щелей. В Ингушском Государственном Музее Краеведения представлена старинная деревянная маслобойка общей высотой 85 см, высота дощечек – 60 см. Длина окружности у основания – 54 см, ширина обруча – 2,5 см. Длина песта – 78 см. Состоит маслобойка из 3-х частей: деревянная цилиндрическая бочка (корпус), крышка и пест. Цилиндрический корпус состоит из 12 вертикальных дощечек,

скреплённых между собой тремя железными обручами. Крышка состоит из двух частей, верхняя часть восьмигранник. В середине крышки конусовидное углубление со сквозным отверстием. Внутренняя часть крышки – круг диаметром 12 см. Пест состоит из двух частей: длинная круглая деревянная ручка, к которой крепится круглое основание с четырьмя выемками.

На такой маслобойке женщины начинали готовить масло, правильнее, сбивать сливки или сметану (инг. «т1оа лувса»), с вечера, после всех дел. Молоко кипятили и оставляли на ночь. Утром с отстоявшегося молока собирали в маслобойку сливки. Эти сливки сбивали специальной палкой «пест», постепенно добавляя к смеси утреннее молоко. Кроме перечисленных маслобоек, у ингушских горцев были известны кожаные бурдюки (инг. «лаьжг»). Отправлявшиеся на поле с собой брали эти бурдюки, заполнив их сметаной. К полудню из сметаны уже образовывалось масло и отделялась пахта (инг. «шар»), которая очень хорошо утоляла жажду в знойный день.

С развитием производства исчезла необходимость в трудоёмком массовом домашнем приготовлении сливочного масла. Но даже в современное время некоторым ингушским женщинам удалось сохранить эти традиционные навыки.

«Калхъар» – ещё одно средство домашнего производства, старинная ингушская ручная мельница (инг. «кара кхестаю хьайра»), с помощью которой мололи зерно. Это было простое переносное устройство, которое состоит из двух плоских камней (50-60 см диаметр), которые клали друг на друга. В середине крепился стержень из железа, на нём крепился верхний камень. К краю верхнего жернова монтировали ручку для удобного вращения верхнего груза. В отверстия сыпали кукурузное зерно и вращали. Производительность такой мельницы была небольшая. «На неподвижном гладком жернове, вершков 10-12 в попечнике, укладывается верхний жернов почти такого же размера, с небольшим отверстием в центре для засыпания зерен; в его поверхности с краю выдалбливается небольшая рукоятка, с помощью которой жернов приводится в круговращательное движение» [\[15, с.50\]](#).

В устном народном творчестве ингушей сохранились припевы при работе на такой ручной мельнице (рукомолке):

Калхъар кхестаеча хана оалаш хинна илли

Ма –гац, ма –гац,

Хало-о да, хало-о да...

Сайга битал, битал сайга,

Сайга битал, битал сайга....

Не мо-гу, не мо-гу,

Трудно мне, труднова-ато...

С этим зерном справлюсь сам,

Сам справлюсь с этим зерном...

Хъовза, калхъар

Хъовза, калхъар, хъовза калхъар,

Бетта мажарг буаргба,
Хъовза, калхъар, хъовза калхъар,
Бетта мажарг буаргба...

Крутись, рукомолка, крутись, рукомолка,
Печёную ватрушку я буду кушать
Крутись, рукомолка, крутись, рукомолка,
Печёную ватрушку я буду кушать... [\[11, с.199\]](#).

Рассматривая хозяйственную утварь, орудия домашнего производства, можно сделать вывод, что они нашли различное применение в повседневной жизни. С выселением ингушских горцев на равнину в культуре жизнеобеспечения начали происходить изменения. Некоторые самобытные черты образа жизни бесследно исчезли из национального уклада. Сегодня многие материальные культурные ценности были заменены промышленными товарами, и вместе с ними названия этих объектов исчезли из словарей [\[16; 17; 18; 19, с. 26 – 33; 20, с. 119 – 121\]](#). Основываясь на характеристиках классификации мест, ролей и важности, которые занимают ремесленные и промысловое предприятия, связанные с производством муки и масла, необходимо поддерживать преемственность традиционных ремесел и промыслов в экономической и социальной жизни населения и сохранение традиционного производства муки и масла.

Результаты исследования могут быть использованы не только в Ингушетии, но и в других республиках на территории Российской Федерации для написания общих работ по историко-культурным исследовательским темам, при чтении лекционных и специальных курсов по предметам «История ингушского народа», «История народных промыслов», «История культуры Ингушетии». Практическая значимость данной работы заключается в том, что результаты исследований могут быть применены при создании этнографических комплексов, туристических объектов и музеев по истории ремесла.

Библиография

1. Мальсагов А. А. (1996) *Сельское хозяйство Ингушетии и пути его реконструкции*. Издание 2-е, переработанное. Нальчик. Эль-Фа. 1996 г. 102 с.
2. Грабовский Н. Ф. (1996) Экономический и домашний быт жителей Горского участка Ингушского округа // *Ингушы: сб. статей и очерков по истории и культуре ингушского народа* // сост. А.Х. Танкиев. Саратов, 1996. С. 106–126.
3. Антология ингушского фольклора / Ингушский науч.-исслед. ин-т гуманитарных исслед. им. Ч. Ахриева; сост., пер. и comment. И. А. Дахкильгова. Нальчик: Эль-Фа, 2003-. Т. 5: Героико-эпические песни. Т. 5 / сост., предисл. и comment. М. А. Матиева. 2007. 439 с.
4. Антология ингушского фольклора. Т. 10: Притчи, пословицы и поговорки. Другие лица: Сост. и пер. Дахкильгов Ибрагим Абдурахманович. ... сост. и пер.: И.А. Дахкильгов. Издательство: Нальчик: Тетраграф, 2012. 372 с.
5. Османов М. О. (1996) *Хозяйственно-культурные типы (ареалы) Дагестана (с древнейших времен до начала XX в.)*. Махачкала: ДНЦ РАН, 1996. 316 с.
6. Пожидаев В. (1926) *Горцы Северного Кавказа. Краткий историко-этнографический очерк*. М.-Л.: Государственное издательство, 1926. 110 с.: ил. 24x16 см.
7. Тагирова З. М., Шихалиева С. Х., Ганиева Ф. А., Темирбулатова С. М. (2019)

- Лингвокультурная специфика имени собственного в фольклорных текстах (на материале анализа языков Дагестана) // Мир науки, культуры, образования. 2019. № 2 (75). С. 562-564.
8. Оцомиева-Тагирова З. М. (2008) Диалектный материал в ареальном освещении // В сборнике: Кавказские языки: генетические, типологические и ареальные связи. Материалы международной научной конференции. 2008. С. 317-322.
9. Бларамберг И. (1992) Кавказская рукопись // Введение и комментарии И. М. Назаровой; перевод с французского И. М. Назаровой, А. И. Петрова; художник И. Тарабрина. Ставрополь: Кн. изд-во, 1992. 240 с.
10. Громов Г. Г. (1966) Методика этнографических экспедиций. Москва: Изд-во Моск. ун-та, 1966. 119 с.
11. Акиева П. Х. (2014) Рождение, свадьба, смерть. Историко-этнографические архетипы ингушей. СПб.: 2014 г. 292 с.
12. Агиева Л. Т. (2011) Этнография ингушей. Майкоп: Полиграф-Юг, 2011. 552 с.
13. Мусаева М. К. (1995) Хваршины. XIX – начало. XX века. Махачкала, 1995. 251 с.
14. Мерешков С. (2020) Записи об этнографии ингушей. Ростов-на-Дону: Южный издательский дом, 2020. 424 с.
15. Мартиросиан Г. К. (1996) Социально-экономический очерк об ингушах // Ингушки: сборник статей и очерков по истории и культуре ингушского народа // Сост. А. Х. Танкиев. Саратов: Детская книга, 1996. 592 с.
16. Султыгова М. М. (2012) Сельскохозяйственная лексика ингушского языка: автореф. дис. на соиск. учен. степ. д. филол. н.: специальность 10.02.02 Махачкала, 2012. 38 с.
17. Гандалоева З. Ю. (2012) Продукты животноводства как основное сырьё в приготовлении пищи ингушей. Серия «Фольклор и этнография». Выпуск 4. Магас. 2012. с. 133-137.
18. Алимова Б. М. (2012) Пища и культура питания тюркоязычных народов Дагестана в XIX-начале XX в. Махачкала: «Наука плюс», 2005. 242 с.
19. Оцомиева-Тагирова З. М., Юсупов Х. А. (2023) Новое в лексикографии архаизмов дагестанских языков – аварского и даргинского // Филологические науки. Научные доклады высшей школы. 2023. № 6. С. 26-33.
20. Хайров Б. А., Хайрова Р. Р. (2019) Устаревшая лексика ингушского языка. Вестник ИИИ ГН №1, Магас, 2019. С. 119-121.

Результаты процедуры рецензирования статьи

В связи с политикой двойного слепого рецензирования личность рецензента не раскрывается.

Со списком рецензентов издательства можно ознакомиться [здесь](#).

Культурное разнообразие народов России является неиссякаемым источником для изучения различным специалистам: философам, социологам, искусствоведам, лингвистам. В самом деле, уже со второй половины XVI в. происходит постепенная трансформация моноэтничного Московского государства в полиэтничное государство Российской, в котором на бескрайних пространствах проживают народы, отличающиеся языком, религией, темпераментом, хозяйственным укладом. При этом как справедливо отмечает Президент Российской Федерации В.В. Путин, многонациональность - это не слабость, а сила России, что далеко не всегда понимают наши соседи.

Указанные обстоятельства определяют актуальность представленной на рецензирование

статьи, предметом которой является репрезентация понятий «маслобойка» и «ручная мельница» в Ингушетии. Автор ставит своими задачами показать роль домашнего сливочного масла в рационе ингушей, а также раскрыть технологию его изготовления. Работа основана на принципах анализа и синтеза, достоверности, объективности, методологической базой исследования выступает системный подход, в основе которого находится рассмотрение объекта как целостного комплекса взаимосвязанных элементов. Научная новизна статьи заключается в самой постановке темы: автор стремится охарактеризовать

трудоёмкий массовый процесс домашнего приготовления сливочного масла.

Рассматривая библиографический список статьи как позитивный момент следует отметить его масштабность и разносторонность: всего список литературы включает в себя 20 различных источников и исследований. Источниковая база статьи представлена прежде всего ингушским фольклором, на который опирается автор при рассказе о бытовых традициях. Из привлекаемых автором исследований укажем на работы А.А. Мальсагова, Л.Т. Агиевой, М.М. Султыговой, С. Мерешковой, в центре внимания которых находятся различные аспекты бытовых традиций ингушского народа. Заметим, что библиография обладает важностью как с научной, так и с просветительской точки зрения: после прочтения текста статьи читатели могут обратиться к другим материалам по ее теме. В целом, на наш взгляд, комплексное использование различных источников и исследований способствовало решению стоящих перед автором задач.

Стиль написания статьи можно отнести к научному, вместе с тем доступному для понимания не только специалистам, но и широкой читательской аудитории, всем, кто интересуется как традициями народов Северного Кавказа, в целом, так и бытовыми традициями ингушей, в частности. Апелляция к оппонентам представлена на уровне собранной информации, полученной автором в ходе работы над темой статьи.

Структура работы отличается определенной логичностью и последовательностью, в ней можно выделить введение, основную часть, заключение. В начале автор определяет актуальность темы, показывает, что «конца 20 века народы Северного Кавказа сами производили масло в домашних условиях». Автор подробно описывает маслобойки, а также «Калхъар» – еще одно средство домашнего производства, старинная ингушская ручная мельница (инг. «кара кхестаю хъайра»), с помощью которой мололи зерно». Примечательно, что как показывает автор рецензируемой статьи, «в устном народном творчестве ингушей сохранились припевы при работе на такой ручной мельнице (рукомолке)»: здесь автор приводит фольклорные мотивы.

Главным выводом статьи является то, что «основываясь на характеристиках классификации мест, ролей и важности, которые занимают ремесленные и промысловы предприятия, связанные с производством муки и масла, необходимо поддерживать преемственность традиционных ремесел и промыслов в экономической и социальной жизни населения и сохранение традиционного производства муки и масла».

Представленная на рецензирование статья посвящена актуальной теме, вызовет читательский интерес, а ее материалы могут быть использованы как в учебных курсах, так и в при создании этнографических комплексов, туристических объектов и музеев по истории ремесла.

В качестве замечания укажем на желательность иллюстраций в этнографической статье. В целом, на наш взгляд, статья может быть рекомендована для публикации в журнале «Genesis: исторические исследования».