

МКОУ «Кегультинская средняя общеобразовательная школа имени М.А.  
Сельгикова»

Республика Калмыкия, Кетченеровский р-н, с. Кегульта.

## Гуманитарно-экологическое исследование. «Отношение к природе, в жизни калмыцкого народа».



Кардашова Анна  
Геннадьевна, учитель истории  
МКОУ «Кегультинская СОШ  
имени М.А. Сельгикова»

## СОДЕРЖАНИЕ:

Введение

1. Семейные отношения

2. Общественный быт

6. Пища, напитки и утварь

Заключение

Список литературы



**Цель** этой работы – влияние этнических, религиозных и иных традиций на отношение к природе и природопользованию.

**Объектом работы:** являются взаимоотношения этноса и природы Республики Калмыкии.

**Предмет:** отражения природы в культуре этноса.

Народные праздники возникают под влиянием опыта жизни многих поколений людей, из образа жизни, окружающей природы и характера ведения хозяйства. У калмыков и русских, проживающих на территории Калмыкии, как и у всех народов мира, было множество традиционных обычаев и обрядов, Некоторые из них оставались почти неизменными, а другие с течением времени устаревали, забывались и исчезали. Многие обычаи пришли из глубины веков, в них сказывались и тяга простого народа к украшению своего быта, и его нравственно – эстетические идеалы, и древние суеверия. Природная среда, климат определяют основные направления хозяйственных занятий народа а, следовательно, отчасти и образ жизни людей, народные традиции. Кроме всенародных праздников, имевших большое общественное значение, у калмыков бытовали обычаи, раскрывающие лучшие духовные, нравственные и этические качества народа. Это бережное отношение к детям, как продолжателям рода и надежде в старости, трудолюбия и почтительного вежливого отношения к родителям, старикам и гостям. К таким же обычаям относится и взаимопомощь. Оказать помощь попавшим в беду, по случаю стихийного бедствия, болезни и других несчастий каждый считал своим обязательным долгом. Русско-украинское население со времени поселения их в Калмыцкой степи совместно жили и проводили народные праздники. Такие проявления по отношению к природе, мы можем наблюдать в религии, быту, хозяйстве, и т.д. у калмыцкого народа.



# 1. Семейные отношения

«Большая семья» состояла максимально из представителей трех поколений: родителей (отца и матери), детей (семей их сыновей) и внуков. Во главе такой семьи обычно стоял отец - старик, очень редко - мать. Однако он не обладал всей полнотой власти. Домашним хозяйством руководила мать, затем жена старшего брата. Смерть родителей, которые цементировали патриархальную семью, также часто служила поводом ее дробления. Нередко бывали случаи отделения женатых сыновей и при жизни родителей-стариков. Выделившиеся семейные пары продолжали жить в том же хотоне, где жили родители и родственники главы семьи. Встречались отдельные факты, когда они укочевывали в хотоны родных жены или уходили в батраки в соседние хотоны или русские села.





Порядок раздела семейного хозяйства был основан на нормах обычного калмыцкого права, какой-либо сложностью он не отличался. Несмотря на то, что калмычка находилась в полном подчинении у мужчины и под его контролем, она пользовалась известной свободой и самостоятельностью в домашнем хозяйстве и быту. Она могла называть своего мужа только на «вы», в ее словаре не существовало в обращении к мужу слова «ты», чем подчеркивалось неравноправие женщины с мужчиной. Женщина не имела права перешагнуть через нагайку, укрюк (шест с петлей для ловли лошадей), охотничьи ружья или задеть их подолом своей одежды; ей запрещалось «перерезать» мужчине дорогу, высыпать мусор, когда идет представитель мужского пола. Молодым снохам нельзя было находиться в той части жилища, где расположены кровати, имущество и бурханы (иконы) хозяев — старших по отношению к их мужьям. Их место было там, где размещается домашняя утварь.





Женщина фактически была отстранена от участия в основных процессах главных, отраслей калмыцкого хозяйства, с каждым годом усиливалась ее экономическая зависимость от мужчины. Мужчины были пастухами, табунщиками и чабанами. Они же занимались, земледелием и заготовкой кормов для скота, рыли колодцы, строили пруды и плотины, теплые и холодные помещения для сельскохозяйственных животных. Мужчины были и основными строителями жилых зданий. Развитие капиталистических отношений в Калмыкии укрепляло неравноправие мужчин и женщин. Дети воспитывались в духе уважения и беспрекословного подчинения родителям и старшим.

## 2. Общественный быт



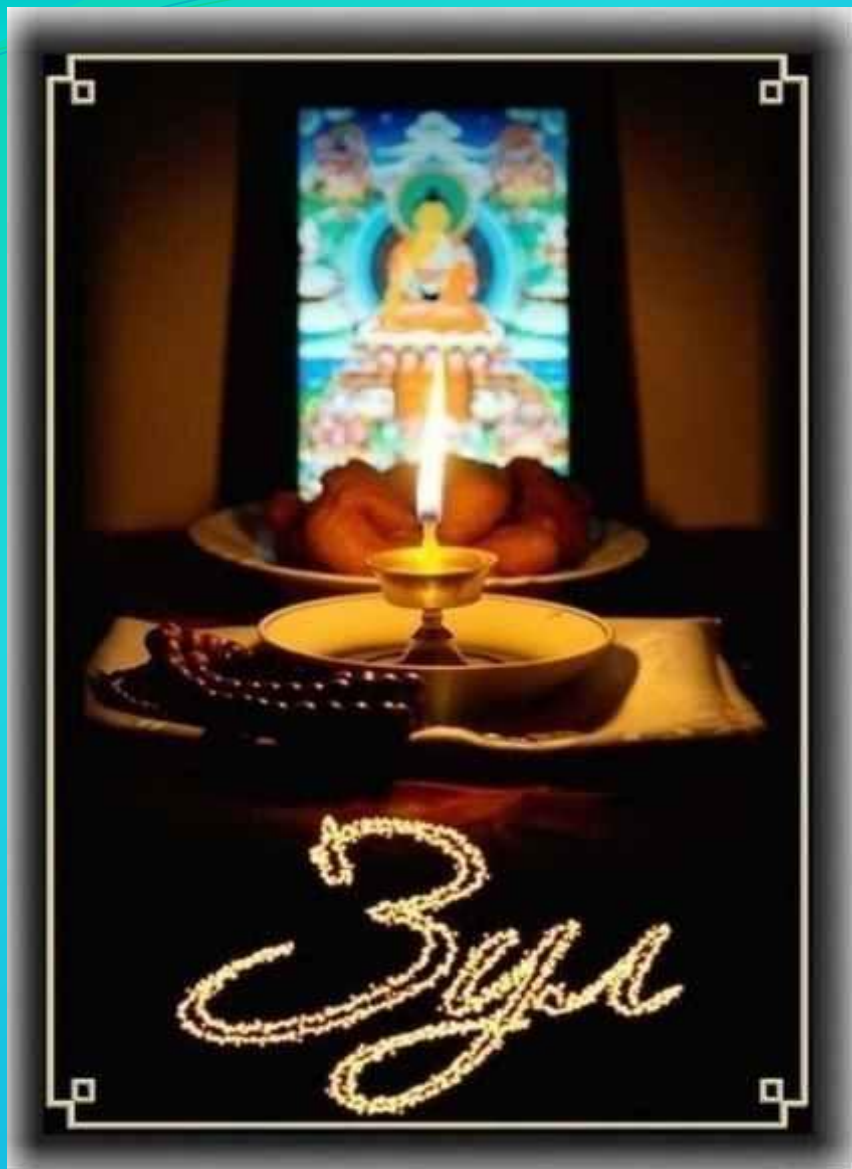
Одной из наиболее стойких форм проявления общественной жизни калмыцкого общества были праздники, многие из которых уходят корнями своими в глубокую древность, связаны с различными добуддийскими верованиями народных масс. Главным и наиболее торжественным праздником калмыцкого народа был Цаган Сар (буквально: белый месяц) или просто Цаган, отмечаемый ежегодно ранней весной, в конце февраля или в самом начале марта. Судя по сообщению Марко Поло, этот праздник существовал и у других монгольских народов еще в XIII в., задолго до принятия ламаизма. Празднование длилось от 1 до 30 дней. Это был праздник весны, отмечаемый в честь благополучного выхода скотоводов из зимы, в честь выгона скота на пастбища и обилия молочных продуктов.





Важным моментом в жизни скотовода был перегон скота на летние пастбища, с чем связан праздник Йур Сар или Иурс, отмечаемый в конце мая — начале июня каждого года. Йурс праздновался в течение 2 дней. В обрядах этого праздника большую роль играло зеленеющее дерево, ветви которого обвертывались белой овчиной, заплетались разноцветными лентами и тесьмой, как символ плодородия и воскресшей жизни.





Другим праздником был Мядрин (Майдрин) эркце — круговращение бога Мандзгш (Мядра) — буддийского мессии, который якобы «спасает человечество, погрязшее в грехах». Обычно отмечался этот праздник летом, в конце июля — начале августа, как правило, в Черехуруле при огромном стечении верующих калмыков со всех мест, где жило калмыцкое население. Приведем также описание еще одного праздника, отмечавшегося в конце ноября — начале декабря каждого года — праздника Зула (Новый год). Каждая семья изготовляла корытце из крутого теста, в него вставлялись завернутые в вату стебельки трав. Каждому члену семьи посвящалась отдельная такая «свечка», состоявшая из столько стеблей, сколько исполнялось лет каждому члену семьи. В корытце наливали топленое коровье масло, свечи зажигались и светились до полного сгорания. В этот день к возрасту каждого калмыка добавлялся один год — независимо от того, когда он родился. Случалось, что ребенок родился за день перед Зулой, но несмотря на это, он становился двухлетним, так как у калмыков возраст исчислялся с момента зачатия и считалось, что к моменту рождения ребенку исполняется год, а во время следующего празднования Зулы годовалый ребенок считался трехлетним. В конце XIX—начале XX вв. калмыки не ездили на хурульное богослужение, устраивавшееся гелюндами в честь Нового года. Следовательно, это был праздник начала зимы и наступления Нового года. Возможно, он связан с зимней фазой солнцестояния: в этот день молениями стремились обеспечить благополучие семьи в новом году. Эти праздники носили характер воспитания к традициям, передававшимся из поколения в поколение.

# 3. Пища, напитки и утварь



Основу пищи калмыков конца XIX — начала XX вв. составляли молоко и мясо, из которых приготавливали разнообразные кушанья. При этом мясо могло быть ежедневно в рационе только у более зажиточной части населения. В пище основной массы калмыков преобладали молочные продукты: мясо входило в меню редко. В приволжских и прикаспийских улусах основными в пищевом рационе были рыбные блюда.





Большую роль в питании всего калмыцкого населения играл так называемый калмыцкий чай, который варили с молоком, маслом и солью, пили его с лепешкой. Он употреблялся ежедневно. Перегонка чигяна на араку была распространена среди монголов, бурят, тюркоязычных южных алтайцев, хакасов, тувинцев. Это объясняется общностью их исторических судеб и многовековым соседством, а у монгольских народов их генетическим родством.



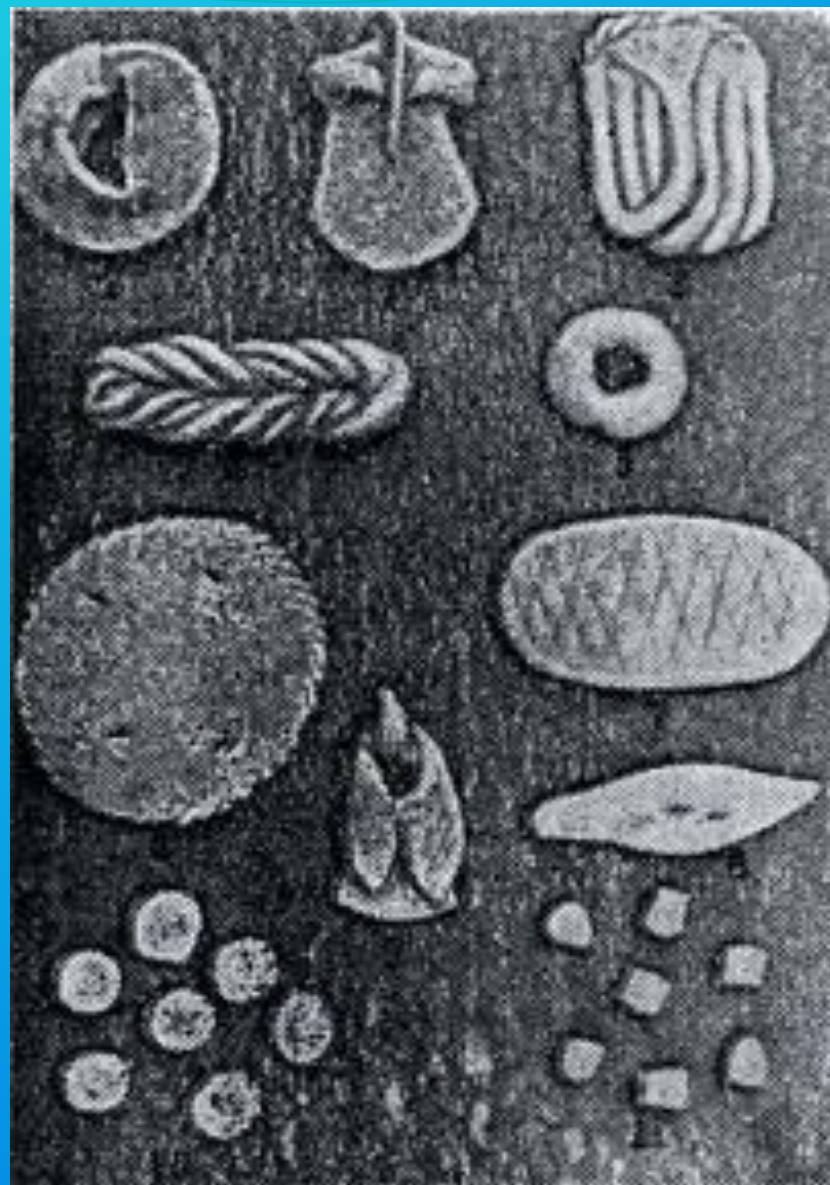
Характерной чертой пищевого режима калмыков был его сезонный характер. Мясные блюда в теплое время года употреблялись редко. Зимой же преобладали блюда растительные и мясные, дополняемые некоторыми молочными. Наиболее распространенным и любимым видом мяса у калмыков была баранина, которая (особенно мясо яловых взрослых овец) считалась целительной, лекарственной. Бульоном из баранины калмыки лечили некоторые болезни. Калмыки охотно ели и едят конину, мясо крупного рогатого скота, верблюда, а также свинину, хотя свиней калмыки разводили очень мало. В пищу шло также мясо всех домашних птиц: уток, гусей и кур. Из дичи употреблялось мясо зайца, сайгака и дикого кабана. Но мясо птиц и диких животных играло незначительную роль в питании калмыцкого населения. Только с середины XIX в. под влиянием русского населения к супам: стали прибавлять небольшое количество картофеля, а также лук и капусту. В дальнейшем картофель, лук, капуста, помидоры и другие овощи постепенно вводились в меню.



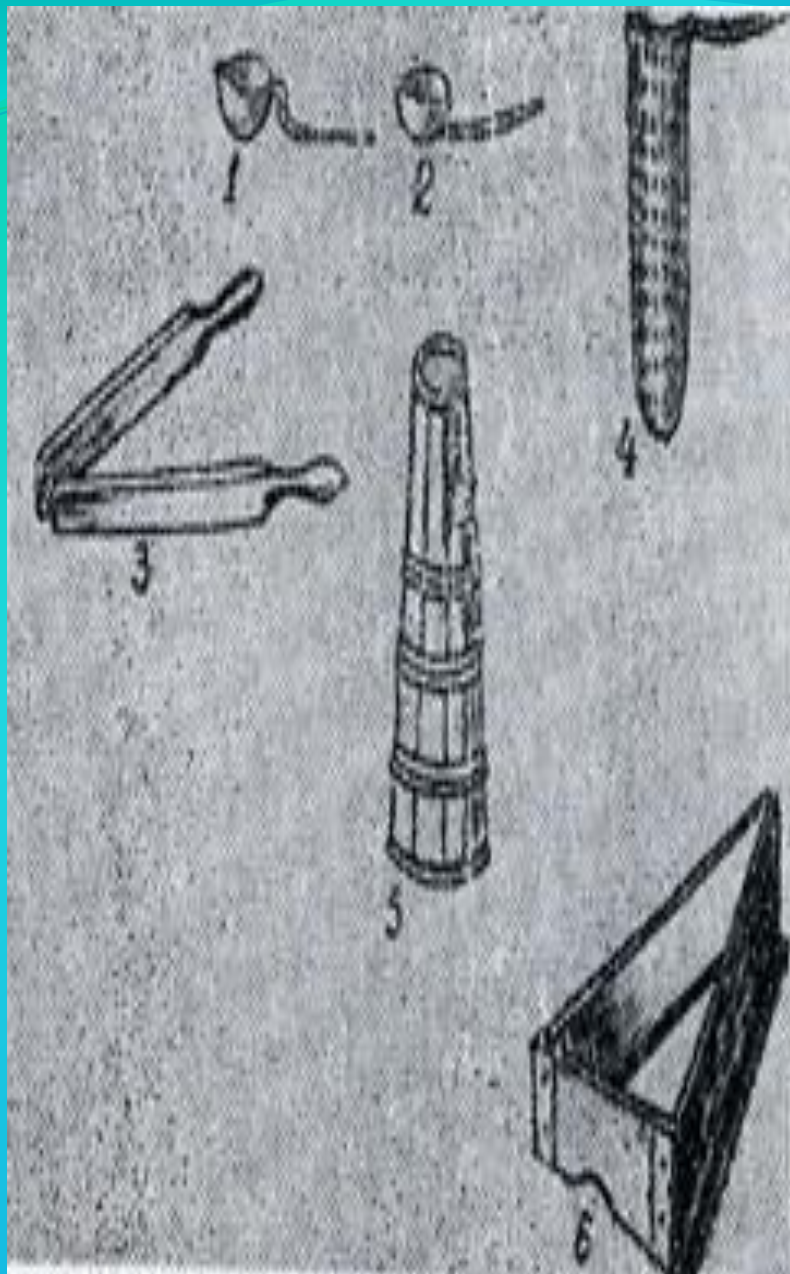
Очень вкусным кушаньем был кюр. Приготавливался он следующим образом: баранью тушу и курдюк разрезали на куски. Всю эту массу с добавлением приправ вкладывали в хорошо очищенный от пленки и тщательно промытый рубец овцы и завязывали. В вырытой яме разводили костер. Затем, в образовавшуюся золу клали наполненный мясом рубец, засыпали слоем земли и на ней разводили огонь. Мясо под воздействием этого жара душилось в собственном соку без доступа воздуха. Это кушанье готовилось пастухами и, несомненно, относилось к числу блюд очень древнего происхождения.



Из жиров калмыки употребляли больше всего сливочное масло, которым заправляли калмыцкий чай. В рыболовецких районах из рыбы готовили разные кушанья. Мучные и крупяные блюда. Общение с русским и другими земледельческими народами усилило потребление хлеба и мучных блюд. По свидетельству П. С. Палласа, во 2-й половине XVIII в. калмыки покупали хлеб и крупу у россиян и «употребляли одного немного». Но, начиная с 30-х гг. XIX в., когда калмыки стали постепенно заниматься земледелием, особенно в дербетовских улусах стала выше и доля мучных продуктов в пищевом рационе. Из муки пекли в горячей золе пресные лепешки (гуйр). В конце XIX—начале XX вв. под влиянием русского населения большое распространение получили различные каши, особенно пшенная, затем рисовая, манная, гречневая, заправленные маслом или животным жиром. Пища, приготовляемая из диких растений, не играла сколько-нибудь существенной роли в питании калмыцкого народа.







Хрупкая стеклянная и глиняная посуда не годилась для кухни кочевников. Она изготовлялась из кожи, дерева, металла. В любой калмыцкой семье был чугунный котел, в котором варили все жидкие блюда. Лишь богатые семьи имели особые котелки для чая. Имелась также деревянная треугольная подставка для котла (тявца), была распространена деревянная поварешка — шанга. В богатых семьях, у гелюнгов и сравнительно редко в семье среднего достатка приготовленный чай переливался из чугунного котла в специальный сосуд — домбо (донд-жиг). Этот сосуд изготовлялся из твердого дерева, иногда даже из ореха, и обтягивался медными, часто высеребренными обручами. Для приема жидкой пищи (чая, супов, чигяна, кумыса) употреблялись круглые неглубокие деревянные чашки (ага). Мясо подавали в специальных деревянных корытцах или больших долбленных чашах (таваг), ели его, как правило, руками. С конца XIX в. старый кухонный инвентарь быстро вытесняется обычной городской посудой, бутылками, штофами, стеклянными четвертями, металлическими сосудами и т. д.

Таким образом, в конце XIX — начале XX вв. произошли заметные изменения в бытовом укладе калмыцкого народа, в его культуре и психологии. Они являются результатом перехода значительной части калмыков к полуоседлости, оседлости, земледелию и рыболовству.



Каждый народ воспринимает материальный и культурный мир по-своему, специфично, что создает предпосылки для развития этнологии, которая включает в себя отношения этносов к природным ресурсам. Многие исследователи отмечают, что уклад жизни тем более "экологичен", чем тяжелее условия существования. В природном смысле экстремальные условия стимулируют развитие этноса. В трудном взаимодействии с природой люди учились сообразовывать свои возможности и деятельность с естественной средой.





Характерной в этом смысле является традиционная культура калмыков, условия, проживания которых были весьма нележки. Наши предки являлись естественными компонентами степных экосистем, их влияние на природу не было разрушительным. Тесная связь с природой, выражаясь в особенностях хозяйственной деятельности, познавательной активности людей, во многом определяет содержание и формы духовной культуры. Ведение хозяйства, быт кочевников формировался на протяжении тысячелетий, главной чертой которых было совершеннейшее приспособление к почвенно-географическим условиям степи, не пригодной для земледелия. Быт этот был сопряжен с чисто скотоводческим хозяйством. Обширные степные пространства Приволжья, Дона и Северного Предкавказья благоприятствовали этому. Первозданная степь представляла собой неоглядный мир естественного разнотравья и диких животных. Природно-климатические условия степных районов являются по-своему уникальными для содержания пастбищного животноводства.

Кочевой образ жизни, применявшийся монголо-язычными народами интересен не только с точки зрения материальной культуры, но и как выражение народных экологических представлений, соединяющих воедино особенности географической среды и творческую деятельность людей. Пренебрежение традициями, слепое следование за разными новациями повлекли за собой неправильное природопользование, утрату традиционных способов хозяйствования, а в итоге это привело к исчезновению важных элементов этнической культуры калмыков. Система народных знаний является важной составляющей духовной культуры этноса, тесно связанной с хозяйственной деятельностью и мировоззрением.





## Список литературы:

Эрдниев У.Э. Калмыки: Историко-этнографические очерки. - 3-е изд., перераб. и доп. - Элиста: Калм. кн. изд-во. 1985. - 282 с., ил.

Из Азии в Европу, Р.Б. Дякиева, В.Б. Папуев, г. Элиста – 2009 г.

История и культура родного края, А.И. Моисеев, И. И. Моисеева, Калм. книж. изд. – 2002 г.