
РОССИЙСКАЯ АКАДЕМИЯ НАУК
Институт восточных рукописей

MONGOLICA-XIII

Сборник научных статей по монголоведению
Посвящается 235-летию со дня рождения И. Я. Шмидта (1779—1847)

St. Petersburg
2014

К. Ф. Голстунский

Очерк поездки в Калмыцкую степь, совершенной в лето 1886 года (Подготовка к изданию, предисловие, примечания С. С. Сабруковой)

(Продолжение)

В свободное от аскетических и не совсем аскетических подвигов время монахи занимаются также под наблюдением самых начитанных из них переписыванием и ручным печатанием книг. Хурулы являются, таким образом, в некоторой степени распространителями письменности, хотя переписывают и печатают они все больше книги тибетские, никому, следовательно, кроме них самих, не доступные.

В продолжение некоторого времени ходил я (21 л.) в наш Абаганарский хурул упражняться в чтении и письме. Учителя мои, гэлон Лузан и Чжака, оказались очень любезными и милыми педагогами, старались всеми силами угодить мне и выказали немало терпения, прощая мое невежество. Занятия мои в хуруле продолжались, однако, недолго; с книжным языком калмыков я имею полную возможность знакомиться и в Петербурге, главной целью моей поездки было попривыкнуть к разговорному языку калмыков. В этом отношении большую пользу принесли мне занятия с известным здешним сказочником Бючжи. Таких сказочников здесь в степи довольно много, все это старики лет 60 и более, но многие из них чрезвычайно бодры на вид. Живут, они как птицы небесные, не сеют, не жнут и в житницу не собираются, очень редко сидят у себя дома, а больше таскаются по соседним юртам и потешают людей своими рассказами. Довольствуются господа эти чрезвычайно малым: место для спанья и чашку калмыцкого чая дадут им охотно в юрте каждого калмыка, а за чарку-другую арки, до которой, к слову будь сказано, они все большие охотники, готовы рассказать с три короба самых занимательных сказок. Особенно интересно бывает свести несколько таких сказочников, непременно начнут ссориться и будут во чтобы то ни стало стараться перебивать и поправлять друг друга, не скупясь при этом на самые лестные эпитеты по адресу противника.

Мой ментор старик Бючжи давно уже пользуется и донныне сохраняет за собою во всем Малодербетовском улусе славу самого искусного сказочника, им дорожит даже владелец улуса князь Тундутов. Проезжая по этим местам, князь всякий раз призывает его к себе и заставляет рассказывать сказки на сон

грядущий; говорят, что он пользуется у князя даже большим авторитетом и почитается одним из сильных его советников. Я лично мог наблюдать только то, что старик Бючжи не особенно-то стесняется перед князем и позволяет себе многое, чего бы не осмелились сделать люди самые приближенные. На меня старик этот произвел самое приятное впечатление, это, по-моему, настоящий философ, очень мало в чем нуждается и потому решительно ни от кого не зависит. Занятия мои с этим старцем состояли главным образом в том, что он рассказывал мне сказки, которые я записывал. Целью этих занятий, как я уже говорил, было практическое ознакомление с разговорным языком.

Считаю уместным сказать здесь несколько слов о разговорном языке астраханских калмыков и о главных отличиях его от языка книжного.

Отличительной чертой фонетики разговорного языка астраханских калмыков является замечательная склонность его к ассимиляции гласных.

Калмыцкий язык вообще не терпит соединения (22 л.) двух разнородных гласных в одном слове, в живой же речи калмык все гласные в слове ассимилирует с гласной коренной или же приводит их к какому-нибудь среднему звуку. Особенно в этом случае терпят изменения флексии падежей и частицы притяжания.

Шидун¹ — (в разг. яз.) *šüdin*; тэнгри ду² — (в разг. яз.) *tengrite*; гэр ту³ — (в разг. яз.) *gerte*; таргун⁴ — (в разг. яз.) *taryan*; дуран иер⁵ — (в разг. яз.) *durāra*; дотора аца⁶ — (в разг. яз.) *dotoroso*.

Из согласных букв терпят изменения в произношении ö, g, которые между двумя гласными и перед зубными переходят в g, особенно этот переход замечен в третьем лице прошедшего несовершенного

¹ Шидун (калм. письм.) — зуб.

² Тэнгри ду (письм. яз.) — в небе.

³ Гэр ту (письм. яз.) — в доме.

⁴ Таргун (книжн. яз.) — полный.

⁵ Дуран иер (книжн. яз.) — по желанию.

⁶ Доторо аца (книжн. яз.) — изнутри.

времени: *eberen* — еверэнь; *ebderekü* — евдерэку; *bolyaba* — болгава.

Буква *ц* также между двумя гласными переходит в букву *с* — во флексии исходного падежа. Буква *е* мягкое пропадает в конце слова, особенно если слово сливается с частицей творительного падежа: *dur-ara*. Плавная *р* и *л* выпадают иногда перед губными и гортанными: *orkād* — окат (разг.); *talbid* — табат; *biiliji* — бийчи.

Т пропадает перед шипящей: вместо *otči* говорят «очи».

Буква *р* переходит иногда в *л*, когда в корне слова уже есть буква *р*: говорят *alčiur*, а не *arčiur*.

К этимологическим особенностям разговорного языка следует причислить прежде всего склонность его к сокращениям и слияниям; сокращения эти бывают иногда до такой степени значительны, что подчас трудно добиться грамматического происхождения данного слова, *kemjiye* от *ken medeji ene? gerugei* от *geriye ügei*.

Примеры таких сокращений, однако, сравнительно редки, и слова, которые получились от них, могут быть рассматриваемы и употребляются как наречия. Менее значительные сокращения и слияния попадают на каждом шагу. Таким образом, постоянно сливаются с существительным флексии падежей и частицы притяжания, которые, кстати сказать, калмыки очень любят употреблять в разговоре и тогда, когда смысл и без притяжания совершенно ясен.

ebereni möridērē unād; töüni gerēseni yarād.

Большое различие заметно в языке книжном и разговорном в отношении употребления глагольных форм. Каких-либо строго определенных правил, ограничивающих употребление тех или других форм, я привести не могу, могу указать лишь на преимущественное употребление тех, а не других форм. В разговорном языке предпочтительно употребляются сложные формы причастий с вспомогательными глаголами как настоящего, так и прошедшего времени.

Употребление вспомогательных глаголов вообще сильно развито в калмыцком разговорном языке; (23 л.) особенно часто попадают глаголы *оркиху* и *отху* для выражения оконченого действия: *cokiji orkiba* — прибил; *asaxaraji odba* — пролился.

Как на форму, употребляемую почти исключительно только в разговорном языке, следует указать на глагольную форму с окончанием *-miš* и вспомогательным глаголом «болху», форма эта выражает подобие действия или состояния, выражаемого глаголом: *idemiš bolöd* — 'будто ел'; *amasmiš bolöd* — 'будто пробовал'.

Нельзя умолчать здесь и об особой отрицательной форме, употребляемой исключительно в разговорном языке, форма эта образуется посредством окончания *-uš*, приставляемого к неокончательной форме глагола: *čidaš; medeš; bolyoš*.

Такого рода форма имеет оттенок самого сильного отрицания, выражающего естественную невозможность действия.

Перехожу теперь к особенностям разговорного калмыцкого языка в смысле лексиконическом. Признаться, судить хоть сколько-нибудь определенно об этом предмете для меня чрезвычайно трудно; для того чтобы уследить разницу в этом отношении между письменным и разговорным языком, нужно быть слишком хорошо знакомым с тем и другим.

Могу сказать лишь, что под конец моего пребывания в степи мне удавалось кое-как выражать свою мысль; меня понимали, но в то же время говорили после довольно продолжительного размышления — да, такое слово есть у нас, но оно употребляется только в книгах. В разговоре своем калмык любит пускать в ход богатые средства своего языка, которые дают ему возможность с помощью разных суффиксов образовывать существительное от глаголов, прилагательное от существительного, и очень часто такие слова, подчас даже собственной фабрикации, калмык предпочитает в разговоре готовым выражениям, имеющимся в его языке. Это обстоятельство можно считать в то же время признаком обеднения языка; действительно, калмыки начинают понемногу забывать готовые выражения, имеющиеся у них в языке для тех или других понятий, и поэтому именно начинают выражать эти понятия описательно.

yamutai köün вместо *tüsimel*; *dayči* вместо *ceriq*; *ači-ure* вместо *zayaça*; *kele bariqsan köün* вместо *olzo*.

Калмыки любят в разговоре употреблять примолвки, причем примолвки эти выражаются обыкновенно повторением одного и того же слова с переменной первой согласной.

Tömör — mömör; duun — muun; baya — saya.

Встречаются в разговорном языке и звукоподражательные (24 л.) слова, которые в книжном калмыцком языке попадают сравнительно редко: *maš baš coköd; xam xam idēd*.

Разговорная речь калмыка должна показаться европейцу какою-то искусственной и деланною. Обыкновенно в обыденном разговоре стараются употреблять по возможности формы описательные или повествовательные, форме сочинения отдается всегда предпочтение перед подчинением. Совсем не то замечаем мы у калмыков; в самой простой речи калмык наговорит целую массу всяких условных разделительных, слитных, соединительных и прочих глагольных форм, и только под самый конец разрешится какой-нибудь повествовательной или описательной формой. Такою же особенностью отличается, правда, и книжный калмыцкий язык, но в разговорном особенно резко бросается в глаза, между тем в порядке вещей было бы ожидать обратного. В одну фразу калмык старается втиснуть возможно большее количество всяких определительных, временных, дополнительных предложений, причем речь от этого, по калмыцким понятиям, ничуть не делается тяжелее и неуклюжею, а напротив — приобретает только большую красоту и определенность. Для примера приведу две три выдержки из сказок, запи-

санных мной непосредственно со слов старика Бючжи ⁷:

Склонность к такого рода построениям выказывается в калмыцкой речи не только в более или менее длинных предложениях, а даже в самых кратких обыденных фразах и выражениях; калмык, например, не скажет «возьми и принеси», а «взявши, принеси» или не скажет «собери и возьми», а «собравши, возьми».

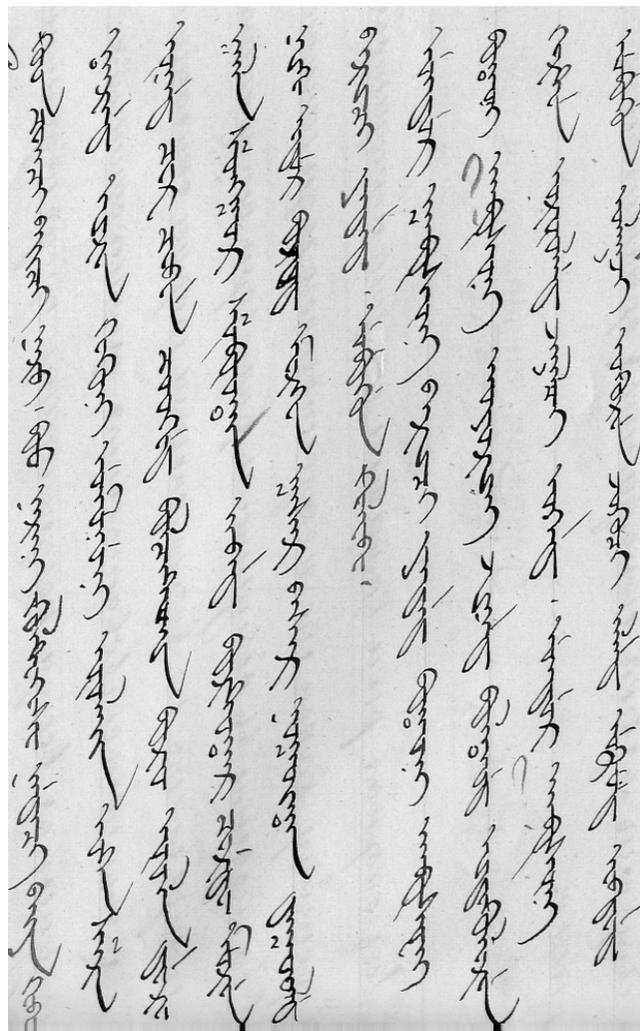
Такое неестественное чрезмерно частое употребление этих деепричастных форм глаголов может невольно навести на мысль, не смотрят ли сами калмыки на эти формы скорее как на вполне, по крайней мере, их заменяющие в некоторых случаях.

Мне кажется, ни в одном языке нет такого резкого различия между языком разговорным и письменным, какие существуют в калмыцком. (25 л.)

После трехнедельного пребывания на Амта Бургуста я совершил поездку, о которой имел случай уже упомянуть, в Ульдучинский хурул. В такую поездку можно близко ознакомиться с бытом калмыков и с обыденною их жизнью: во время ожидания лошадей на станции болтаешь с хозяевами и присматриваешься к их житью-бытью. В калмыцком хозяйстве прежде всего обращает на себя внимание преобладающая и почти исключительная роль женщины; хозяйка дома и ее дочери, несмотря на возраст, ведают решительно всем хозяйством. Весьма редко приходилось мне видеть, чтобы и муж принимал в нем хоть какое-нибудь участие. Замечательно, однако, что при этом тяжком труде, возлагаемом на женщину, ее никак нельзя назвать рабой своего мужа: я никогда не замечал, чтобы муж грубо обращался со своей женой или помыкал ею, женщина просто считает заботу о хозяйстве своей непременною обязанностью и безропотно исполняет ее, весьма редко требуя помощи от мужа. На обязанности мужа лежит почти исключительно уход за табуном, но для этого от нескольких семейств достаточно одного или двух пастухов, которые и сменяются по очереди, остальные же проводят дни свои в блаженном *far niente* ⁸.

Вследствие своего положения в семье калмыцкая женщина, будучи постоянно обремененною делами и заботами о хозяйстве, делается грубой, необходимой, угрюмой и молчаливой. С утра до ночи она работает не покладая рук и не выпуская изо рта своей ганза (трубка) с тэмкэ (махорка). Признаться, очень мало привлекательного представляет эта вечно

работающая и курящаяся машина. С другой стороны, муж калмык — это добродушнейшее существо, обладающее всеми достоинствами и недостатками, присущими беспечности и беззаботности. В нем развиты болтливость, любопытство и более всего сибаритская лень; лень в нем, можно сказать, развивается до колоссальных размеров.



Фрагмент рукописи К. Ф. Голстунского с ойратским текстом

На лентяев-мужей работают, как я уже сказал, их трудолюбивые жены. Утром встают с восходом солнца, а иногда и раньше, и принимаются доить коров и прикармливать телят. Коровы и телята привязываются на ночь порознь; на расстоянии 2—3 сажень друг от друга. Все коровы лежат со связанными ногами одной веревкой (зелэ), протянутой между двумя колышками. Все телята у другой такой же веревки. Любопытно бывает наблюдать, как молоденькая калмыцкая девушка, лет 12—14, ловко справляется с телятами: сперва отвязывается корова, потом подпускается к ней теленок, все дело, однако, состоит в том, чтобы как можно скорее (26 л.) отнять теленка и не дать ему высосать много молока. При этом часто

⁷ küün zokji bayiji nerü // buu nereni egültegeşe nādači bayin gebe // ʧarād iren geküni ömönöni uulayin ügen šara unād zer zebeñ zöüged bolzatuya boro uula dēre xala šongqor šubuuyan abād bortoʧar zērde mörēn nige edür bürid mergen qasar basar noqoiya daxuulād bariči yadād // öböğön kel-ebe // öndör qabusuni bariji yadād boyonı qabusuni boyonı qabusuni xoyorini činād bolʧöd idegülerēn gertēn oruulād caqlaji ögēd // öndör qabusuni öböğön olaqči ükürēn cokoji alād ögödöd ebdēd.

⁸ *Far niente* — с итальянского: (dolce far niente) сладкое ничегонеделание.

происходит борьба между девочкой и теленком, которого трудно бывает оттащить от матки.

Процедура доения коров продолжается часа два, а то и больше, так как даже у бедного калмыка редко бывает меньше десятка коров. Мужья меж тем продолжают еще нежиться в объятиях Морфея, пока жены не сварят им из только что надоенного молока чаю. Напившись чаю, они отправляются в степь за табуном, а жены между тем должны передоить всех кобыл, а засим для них начинается еще более страдная работа: нужно из собранного кобыльего и коровьего молока приготовить кумыса и эдмэк (смесь молока с «бозо» — остатками от кумыса после перегонки «арки»). В течение дня нужно еще два сварить чай, принести воды, припасти «аргасун» (калмыцкое топливо из сушеного коровьего помета). Все свободное от этого дела время уходит на шитье и починку платья и на приготовление запасов на зиму. Чай калмыцкий готовится из кирпичного чаю; хранится этот чай наравне с фамильными драгоценностями в одном из сундуков «барани». Обыкновенно сам хозяин юрты скоблит несколько щепоток его и выдает хозяйке. Чайный кирпич — это темно-зеленого цвета пластинка, немного меньше вершка⁹ толщиной, четверти 1,5 длины и в четверть ширины, его кладут несколько щепоток в котел, примешивая сюда еще и муки, молока и овечьего сала; затем всю эту смесь варят около получаса. Получается очень невкусное, но чрезвычайно питательное пойло¹⁰, которое составляет чуть ли не главнейшую ежедневную пищу калмыков. К пойлу этому, показавшемуся мне сперва в высшей степени противным, я под конец своего пребывания в степи привык совершенно. Говорят, впрочем, что если такой чай приготовить по всем правилам калмыцкого кулинарного искусства, то будто бы получается нечто очень даже вкусное. Мне случилось пить чай, сваренный для владетеля Малодербетовского улуса князя Тундугова, на мой взгляд, он отличался только чистотой приготовления от простого чая, который варится ежедневно в юрте каждого черного калмыка. Кумыс (чигэн) потребляется калмыками в самых различных видах, отличается он от татарского кумыса тем, что его не выдерживают двое или трое суток, а пьют в тот же день, как подоят. Кумыс у калмыков служит исключительно освежающим напитком, а не одуряющим, хмельным; готовится он в архоте т. е. в кожаном сосуде, похожем на бурдюк. О сосуде этом я уже упоминал, когда говорил про обстановку калмыцкой юрты. Архат¹¹ такой обходится, однако, довольно дорого, так как для приготовления его требуется целая (27 л.) бычачья кожа, которая стоит не менее 5—6 руб., а потому он заменяется часто дру-

⁹ 1 вершок = 4.44500 сантиметра.

¹⁰ Имеется в виду калмыцкий чай. В данном случае Константин Федорович был, видимо, не в восторге от процесса приготовления этого напитка и составляющих его, что дало ему повод выразиться таким образом.

¹¹ Это слово встречается иногда как архот.

гим деревянным сосудом, похожим на те, в которых делают у нас масло. Приготавливается кумыс почти исключительно из коровьего молока с небольшой примесью кобыльего, которое преимущественно употребляется для приготовления «аркэ» (водки); только у богатых калмыков на приготовление кумыса идет кобылье молоко в количестве 50 % и даже более. Самым вкусным кумысом считается смесь всего с 0,1 частью коровьего молока.

Эдмэк готовится, как мне кажется, из всякого рода молочных остатков — кислого молока и остатков от кумыса после варки арки, получается нечто вроде жидкого творогу. Едят это прелестное кушанье калмыки, особенно ребята, весьма примитивным способом: макают в чашу всю пятерню и затем облизывают ее.

Главный, так сказать, уникальный напиток калмыков в летнее время — это так называемая тепленькая водочка «аркэ».

Водка эта готовится из кумыса. Снаряд для перегонки состоит: 1) из большого котла, который наполняется смесью коровьего молока с кобыльим и ставится на таган над костром. Затем 2) деревянной трубы, по которой перегоняется водка и 3) маленького котла, предназначенного для перегнанной водки и помещаемого в холодильник (корыто с холодной водой), в последнем, меньшем котле есть дырочка, через которую можно пробовать готовую водку. В большом котле имеется маленькое отверстие, на которое ставится глиняный болванчик, играющий роль предохранительного клапана. Глиняные болванчики эти калмыками сохраняются, и при перекочевке их складывают в кучу и оставляют на месте последней стоянки.

Когда перегонка аркэ покончена, то прежде всего снимается «хабхук»¹² с большого котла; делает это непременно мужчина с поклоном, после этого женщины снимают глину с котлов и «цорго»¹³, берут затем маленький котел с перегнанной аркэ и ставят его перед хозяином. Тут же рядом с котлом ставится и «хабхук», хозяин, сидя на почетном месте, около «барана», берет две чашки, одну большую, другую маленькую, большой чашкой он черпает из котла и переливает в маленькую; прежде всего он наливает несколько капель водки в отверстие, имеющееся в макушке «хабхука». Второй черпок он переливает в маленькую чашку и бросает в огонь в жертву духам-покровителям домашнего очага. При этом он произносит: *yal yulumtuuin buyan xešiq ibeči orošiji bayihu boltuŋai* — «все будут благотворительны и милосердны счастье и добро (неразб.) и очага».

После второго черпка хозяин прыскает во все четыре стороны в следующем порядке: на север, восток, юг и запад. Третий черпок он выкидывает в верхнее отверстие юрты в жертву Будде и произносит при этом йорол: *Xan tengri xaliji xamuq burxad ebeči cud ügei γoldu erkin xaradu yaxu gekü ebečin ügei*

¹² Х а в х а к (монг.) — крышка.

¹³ Ц о р г о (монг.) — перегонная труба.

yobo gekü zarγo ügei. «Царь неба, да милосердствуют все Будды, да не будет бесплодия и (неразб.) (по которым кочует калмык), да будет чернота по ярам (где проводят зиму калмыки), да не будет болезней, которые заставили бы охать, да не будет суда, который заставил бы ходить».

Наконец зачерпывается полная чаша аркэ, которую и выпивает хозяин юрты или же почетный гость, если таковой присутствует. Качество аркэ зависит от процентного содержания в смеси, из которой она гонится, кобыльего и коровьего молока. Чем больше в смеси кобыльего молока, тем аркэ получается крепче и прозрачнее. Остатки смеси, получившиеся после перегонки, также не пропадают даром. После перегонки на дне котла осаждаются жидкая белая масса, очень кислая, похожая на творог. Массу эту раскладывают маленькими кучками на войлочных матах или на досках перед юртой для просушки на солнце, когда же она достаточно просохнет, то образовавшиеся творожные шарики выставляются для дальнейшей просушки еще на крышу юрты. После такой продолжительной сушки получаются твердые небольшие комочки серого цвета, очень кислые на вкус, консервы эти называются «ширмэк» и употребляются зимою в кушанье вместе с кашей. Масса, остающаяся после перегонки арки, имеет также и другое употребление. Ею смазывают кожи, чтобы смягчить их и сделать годными для выделки. Этой нехитрой операцией смазывания кожи занимаются часто малые дети, которые являлись, таким образом, пособниками своей матери.

Жертва Будде, о которой я только что упомянул при описании процесса перегонки «аркэ», приносится также непременно при всякой беде. Жертва эта называется «дэчжи» и для нее в калмыцких семьях имеется даже особый стаканчик. Перед каждой едой хозяин снимает этот стаканчик с почетного места бурхана, на котором он всегда стоит, и наливает или кладет в него кушанье. Стакан этот затем ставится на край котла или же где-нибудь вообще рядом с едящими (так!). По окончании еды младший член семьи, какой-нибудь трехлетний карапуз, доедает на закуску и «дэчжи». Это ему не возбраняется, мне никогда не случалось, однако, видеть, чтобы это делали взрослые.

Чай, чигэн, эдмэк и аркэ составляют почти исключительную пищу калмыков. Как видим, в этом перечне нет ничего такого, что бы требовалось прожевать. Очень редко приходится простому калмыку есть мясо. Мясная пища составляет, по всеобщим понятиям, исключительно достойные духовенства и привилегированного сословия. Черный же калмык ест (29 л.) мясо разве от палой скотины, так как нарезать что-нибудь нарочно для себя он мало имеет возможности и редко на это решается. Самое обыкновенное кушанье, приготовляемое из мяса, это бульон «шюлюн» и вареная баранина из этого бульона «маха». Более затейливое и так сказать гастрономическое блюдо — это «Ишкат Мишкат», готовится оно из нежнейших частей баранины, мясо

крошится на мелкие части и проваривается с очень маленьким количеством воды. На вкус европейца, существенный недостаток этого кушанья состоит в полном отсутствии всяких приправ; если положить в него достаточное количество перца и соли, то блюдо получается очень вкусное. Несколько чаще употребляется мясо в зимнее время вместе с кашей «буда». Для этой цели мясо просушивается на солнце и сохраняется тонкими пластинками совершенно сухими «борцо». Пучки таких пластин висят у задней, северной, стены юрты. При редкости употребления мясной пищи калмыки, естественно, почитают мясо каким-то необыкновенным лакомством. Это меня особенно поразило, так как казалось — чем бы им и питаться, как не мясом при полном отсутствии всяких овощей и хлеба и при сравнительной дешевизне скотины (баран — около 2 руб., корова — 12 руб.). Калмык будет с жадностью есть мясо во всяком виде и не побрезгует даже порядочно протухшей дохлятиной. Если калмык плохо питается, зато до выпивки он большой охотник и никогда не упустит удобного сему случая. На пристрастие калмыков к вину вообще указывает один из коренных их обычаев, в силу которого всякий человек, приходящий по какому-либо случаю к другому с более или менее официальным посещением, так сказать визитом, приносит с собой вместо всякого хлеба, соли бутылку водки. Всякий такой гость, входя в юрту, ставит свою «бортку»¹⁴ на середину юрты и смиренно садится у порога. Один из прислужников наливает полную чашку арки и подает ее хозяину и жене его, которые ее пробуют, после каждой пробы служитель доликает чашку; напоследок с разрешения хозяина гость выпивает полную чашку своей же водки. При этом произносится обыкновенно иерел (благое пожелание) и приносятся в подарок какие-нибудь безделушки, имеющие символическое значение. Большой частью приносятся мускатные орехи, тщательно завернутые в бумажку, и серебряные монеты, преимущественно (неразб.). Круглая форма мускатного ореха должна означать долгий век, продолжительную жизнь, а блестящее серебро — счастливую светлую жизнь. При поднесении подарка детям говорят мальчику: mönggöle adali möngö bolji utu nasutai bolji arda olon döüner daxuulqaba boltuyai //

«Да будешь ты вечен подобно серебру, да будет жизнь твоя долга и да следуют за тобой многочисленные братья».

(30 л.) Девочке: urtu nasutai bolji bulyun söültei boltuyai //

«Да будешь ты долговечна и соболинохвоста». «Соболинохвостой» называется в калмыцком семействе девочка, за которой рождаются одни мальчики.

Если соберутся, таким образом, к человеку двое или трое гостей, то вина набирается порядочно и редко в таком случае обходится без поголовного пьянства. Обычай этот приходит в гости со своей собственной выпивкой весьма оригинален и не ли-

¹⁴ Сосуд, в котором хранилась калмыцкая водка.

шен, по-моему, даже остроумия. Предлогом для пьянства служит у калмыков всякий какой бы то ни было съезд, хотя бы даже деловой, я сам, например, был свидетелем радости попечителя Малодербетовского улуса после того, что съезд улусный обошелся без всяких особых скандалов и пьянства. Особенным и, так сказать, вполне законным поводом к пьянству служит у калмыков свадьба. Тут уже они дают полную волю своей страстишке. Опишу здесь, кстати, наше посещение одной свадьбы. Дело было вскоре после нашего приезда на Амта Бургуста.

В этот день во время обеда хозяину нашему как зайсангу принесли в дар от свадебного пира, проходившего в соседнем хотоне, кусок лошадиной ноги. Свадьба эта продолжалась уже два дня и должна была кончиться только к следующему утру. Мы, конечно, поинтересовались посмотреть на эту свадьбу и тотчас поехали туда. Пир (хурим) происходил в довольно тесной юрте. Посередине стоял таган над разлаженным костром из коровьего помета (аргасун). Против входа на возвышении сидели, тесно прижавшись друг к другу, невеста с 11—12 подругами. Невеста и одна из подруг были одеты в шелковые парадные платья и богатые лисьи шапки. Остальные подруги разряжены были несколько проще, но тоже в высоких шитых золотом и серебром шапках. Лишь только мы вошли, юрта битком набилась народом, мужчины разместились на полу вокруг тагана. Мы уселись на почетном месте около возвышенности, устроенной для дам, и первое время ощущали неприятное чувство, испытываемое каждым, когда он видит, что на него устремлены сотни глаз. Своим приходом мы несколько потревожили торжество, но скоро все, убедившись в нашем совершенном благодушии, продолжили увеселения. Первым делом мы преподнесли невесте большой платок с пряниками и леденцами, за что, впрочем, никакой благодарности не удостоились, так как вообще у калмыков благодарности не полагается. В честь нас хозяева откупили бутылку русской наливки, и мы должны были отведать ее. Начались

танцы под звук сначала балалайки¹⁵, а потом и скрипки. Танцевали мужчины и женщины, отдельно и вместе, но каждый раз не более одной пары. Все танцы состоят в пристукивании каблуками, то слабым, то усиливающимся под такт музыки; при этом плавно поводят руками, растопыренными (31 л.) в разные стороны. Меня чрезвычайно поразил недостаток оживления на лицах танцующих, можно было подумать, что они это делают не для удовольствия, а по обязанности какой-то. Особенно невыразительны лица у девушек, не знаю, чем это объяснить, излишнею ли скромностью или, быть может, усталостью. Танцы оживлялись только возгласами присутствующих парней, которые всеми силами старались придать бодрости и веселья танцующим. Танцы сменялись песнями. Перед нами стали три молодца с чашками наливки в руках и затаили какую-то унылую песню, своротив рот на сторону и прищуриив глаза, точно полусонные. Это должно было означать приглашение выпить. Согласно принятому обычаю, мы должны были выпить поданное вино все до дна. Нужно было при этом произнести какой-нибудь иерел — благопожелание жениху и невесте, но скудные познания наши в калмыцком языке не позволили нам это. После песни мужчин последовало такое же приглашение со стороны дам, и к ужасу нашему мы должны были осушить еще по полной чарке наливки. Чувствуя, что таким образом до добра не дойдешь, мы решили оставить это пиршество и, поблагодарив любезных хозяев, выбрались из юрты. На прощание мы подошли к невесте и оделили ее в виде благопожелания несколькими серебряными монетами. Провожать нас высыпала вся юрта, и, среди радостных полупьяных криков собравшегося народа, мы направились восвояси. Любезность калмыков дошла до того, что некоторые из них предложили нам прокатиться верхом на своих лошадях, вместо того чтобы ехать в тряском тарантасе. Я поспешил воспользоваться этим приглашением и мигом доскакал до своего кочевья.

(Продолжение следует)

¹⁵ Видимо, здесь идет речь о калмыцкой домбре.