

ANNA KOWALSKA-LEWICKA

PASTERSTWO I GOSPODARKA MLECZNA U ZACHODNICH
TUWIŃCÓW

Uwagi na marginesie ostatnich prac L. P. Potapowa

W letnich miesiącach lat 1957—1960 odbyły się cztery kompleksowe radzieckie ekspedycje naukowo-badawcze, których zadaniem było zbadanie pod względem archeologicznym i etnograficznym obszarów zachodniej Tuwy, okręgu autonomicznego wchodzącego w skład ZSRR, a graniczącego od południowego wschodu z Mongolską Republiką Ludową. Ekspedycje te ograniczyły się na razie do zbadania zachodniej części Tuwy. I tak, w latach 1957 i 1958 zbadały one obszary Mongun-Tajgi i Kara Chola, a także dorzecze górnego biegu rzeki Ałasz. W dwu następnych latach pracami ekspedycji zostały objęte sąsiednie tereny zachodniej Tuwy położone na lewym brzegu rzeki Chemczik i na południowych łańcuchach gór Tannu-Oła, obejmujące dawne historyczne rejony Sut-Chol i Baj-Tajga. W ekspedycjach tych wziął udział m. in. wybitny etnograf leningradzki prof. L. P. Potapow, który zebrał i opublikował w dwu obszernych artykułach interesujące dane dotyczące etnografii i folkloru Tuwy. Pierwszy z nich nosi tytuł *Matieriały po etnografii Tuwinciew rajonow Mongun-Tajgi i Kara Cholia*¹. Drugi jest zatytułowany *Oczerki etnografii Tuwinciew bassiejna lewobierieżja Chiemczika*². Ponieważ oba artykuły odnoszą się do tego samego ludu, chociaż do różnych jego odłamów zamieszkujących odrębne, ale sąsiadujące z sobą obszary geograficzne, omówię je tu łącznie, przy czym ze względu na zakres mych zainteresowań ograniczę się tylko do tych rozdziałów, które mówią o hodowli zwierząt mlecznych i o gospodarce

¹ Został on ogłoszony w publikacji *Trudy Tuwinskoj Kompleksnoj Archieologiczno-Etnograficznej Ekspedicii*, t. 1: *Matieriały po archieologii i etnografii zachodniej Tuwy*, Moskwa—Leningrad 1960, s. 171—237.

² Został on ogłoszony w t. 2 wyżej (przyp. 1) wymienionej publikacji, który nosi tytuły *Matieriały po etnografii i archieologii rajonow bassiejna r. Chiemczika i jużnych otrogow Tannu-Oła*, Moskwa—Leningrad 1966, s. 13—55.

mlecznej. Zanim jednak przejdę do interesującego mnie przedmiotu wypadnie powiedzieć kilka słów o samej Tuwie i o Tuwińcach.

Tuwa jest krajem o powierzchni 171 300 km², z czego 27% zajmują naturalne pastwiska. Klimat tam jest kontynentalny, średnia lipca wynosi od 18—25°C, średnia stycznia zaś od -25 do -30°C. Kraj ten zamieszkały jest głównie przez Tuwińców, obok których mieszkają tu niewielkie grupy Mongołów i Rosjan. Niewiele wiemy o dziejach Tuwy. W VIII w. n.e. była ona objęta przez państwo tureckich (tjurkskich) Ujgurów, których część weszła zresztą w skład późniejszych Tuwińców. W ostatnim tysiącleciu n.e. kraj ten pozostawał kolejno pod władzą Mongołów (m. in. mongolskiej dynastii Juan rządzącej w Chinach w XIII—XIV w.), następnie pod panowaniem Ałtyn-chanów (XVI—XVII w.), chanów Dżungarii (XVII—XVIII w.), a wreszcie chińskiej dynastii mandżurskiej (1757—1912 r.). W 1914 r. Tuwa dostała się pod protektorat rosyjski. W wyniku rewolucji 1921 r. kraj ten stał się niezależną republiką rad, a wreszcie w 1944 r. został wcielony do ZSRR jako obszar autonomiczny. Mieszkańcy Tuwy występują w naukowej literaturze pod bardzo różnymi nazwami: Tuwa, Tuba, Sojoci, Sojańcy i Urianchajcy. Ogólna ich liczba wynosi około 70 000 ludzi (dane z 1931 r.). Należą oni do rasy mongolskiej, a mówią językiem należącym do Ujgurskiej grupy języków tureckich (tjurkskich). Bliskie stosunki językowe łączą Tuwińców z ałtajskimi tureckimi Telengitami. W kulturze ich są widoczne silne wpływy mongolskie, dzięki m. in. bliskiemu sąsiedztwu obu krajów. Tuwińcy są ludem koczowniczym. Podstawą ich egzystencji jest hodowla, przy czym dawniej chowano głównie bydło rogate, a obecnie (dane z 1955 r.) przede wszystkim owce i kozy (76,4% pogłowia hodowanych zwierząt). Bydło rogate, w tym krowy i sarłyki, stoi na drugim miejscu (12%). Koni mają 7,1%, nierogacizny 3%, jaków 1% i wreszcie wielbłądów 0,1%³. Obok hodowli trudnią się Tuwińcy również uprawą roli, głównie jęczmienia, a także łowiectwem i rybołówstwem.

Do 1921 r., a więc do momentu socjalizacji, Tuwa była podzielona na tzw. *choszuny*, czyli okręgi pozostające pod władzą książąt. Panował tam ustrój rodowy, a pamięć o tych rodach żyje do dnia dzisiejszego. Na terenie całego kraju istnieje zaledwie kilka stałych osad, przeważna część ludności wiezie życie koczownicze i przenosi się z miejsca na miejsce w zależności od pory roku i jakości pastwisk. W okresie przedrewolucyjnym Tuwińcy skupiali się w tzw. *aaty* (bardziej znaną turecką formą tej nazwy jest *auł*), które składały się z niewielu, zazwyczaj

³ Powyższe dane o Tuwie i Tuwińcach pochodzą z nieautoryzowanego artykułu: *Tuwinskaja awtonomnaja oblast*, „Bolszaja Sowietskaja Encyklopedija”, wyd. 2, t. 43:1956, s. 352—358.

około 10, jurty i tyłuż zamieszkujących je rodziny złączonych z sobą więzami pokrewieństwa. *Aał* pozostawał pod zwierzchnictwem starszego rodu i nosił jego imię. Po śmierci swego naczelnika zmieniał imię na imię jego następcy. W obrębie *aału* wiele prac wykonywanych było kolektywnie: wspólnie wypasano bydło wszystkich rodzin i wspólnie uprawiano rolę, przy czym pola stanowiły własność indywidualnych rodzin. W swej cyklicznej wędrówce rocznej zatrzymywano się wiosną w pobliżu pól należących do danego *aału*, uprawiano je i zasiewano, po czym wędrowano dalej, by powrócić jesienią dla dokonania zbiorów. W ciągu lata wracali tam na krótki czas sami mężczyźni, by nawodnić pola.

Specjalnie interesująca u Tuwińców jest hodowla zwierząt mlecznych, w której, podobnie jak w hodowli innych ludów tureckich, odkrywamy ciekawe analogie z pasterstwem górskich kompleksów Europy. Przykładowo przytoczę tu kilka charakterystycznych szczegółów związanych z hodowlą zwierząt u Tuwińców. I tak rodziny wchodzące w skład tuwińskiego *aału* często budowały jedną wielką zagrodę dla owiec i kóz, w której trzymano wspólnie zwierzęta należące do poszczególnych rodzin. Zagrodę taką zwano *każaa*. Jest to wyraz turecki, który odnajdujemy w różnych postaciach w wielkim dialektycznym słowniku tureckim W. W. Radłowa⁴. Jak wynika z podanych tam wiadomości tuwińska *każaa*, szorski *każan* czy teleucki *każahan* były zbliżone funkcjonalnie do koszaru karpacko-bałkańskiego kręgu pasterskiego. Czy jednak podobieństwo nazw obu tych typów zagród, tureckiej *każaa*, *każa*, *każan*, *każahan* i karpackiej *koszar* (wyprowadzanej zazwyczaj od łacińskiego wyrazu *casearium*), jest tylko przypadkowe? Na pytanie to mogą odpowiedzieć jedynie językoznawcy. Dodajmy zresztą, że podobne zagrody budowali Tuwińcy również dla przechowywania snopów zboża; i one również nosiły miano *każaa*.

Odrębne, wspólne dla zwierząt wielu właścicieli zagrody buduje się też dla jagniąt i kozłąt. Dla dokarmiania zwierząt mlecznych, zwłaszcza matek i młodzięży, przygotowuje się siano, które zawieszają na gałęziach drzew (podobnie jak to czynili pasterze bałkańscy), lub też na drewnianych żerdziach ustawionych na kozłach.

Interesujące, a zarazem typowe dla ludów pasterskich jest, iż Tuwińcy posiadają odrębne nazwy na określenie różnych zwierząt domowych

⁴ W. W. Radłow, *Opyt słowaria tiurkskich narieczy*. Czytamy tam w t. 2 (S. Pietiersburg 1899), że w dialekcie Turków sagajskich wyraz *kaza* oznacza: 1) „das Vorratshaus bei der Jurte” = skład koło jurty i 2) „der Hof” = podwórze (szpalta 363), w dialekcie zaś kyzylskim oznacza „der Stall” = stajnia (*ibid.*, l. c.). W dialekcie Turków szorskich wyraz *każa* oznacza „der Hof” (*ibid.*, szp. 398), a wywodzące się od niego słowo *każan* oznacza „Stall für Schafe und Rinder, die Hürde” = płot, ogrodzenie (*ibid.*, szp. 399). Wyraz ten występuje również u Turków teleuckich jako *każahan* (*ibid.*, l. c.).

w zależności od ich wieku. Mają np. odrębne nazwy na określenie baranów rocznych, dwuletnich itd., aż do 5 lat życia, owiec od 1 do 4 lat, dla kóz od 1 do 4 lat, dla bydła rogatego i dla kobył od 1 do 10 roku życia. Podobne zróżnicowanie nazw, choć nie w tak silnym stopniu, odnajdujemy w tradycyjnej kulturze hodowlanej kręgu karpacko-bałkańskiego. Tu zresztą, przy odróżnianiu poszczególnych dorosłych zwierząt, wchodzi głównie w grę ich cechy fizyczne i mleczość, nie zaś ich wiek.

Bardzo dużo uwagi poświęca L. P. Potapow gospodarce mlecznej u Tuwińców⁵. Omówimy ją tu pokrótce.

Mleko i różne produkty mleczne były i nadal pozostają główną podstawą wyżywienia u Tuwińców. Najczęściej spożywane jest zsiadłe mleko, czyli tzw. *chojtpak*, które odgrywa w pożywieniu Tuwińców tę samą rolę, co *ajran* u tureckich ludów Azji środkowej, Syberii i Kaukazu. Sama nazwa *chojtpak* jest pochodzenia mongolskiego i jest jednym z dowodów istnienia u Tuwińców mongolskich wpływów kulturowych. W zachodniej Tuwie *chojtpak* przygotowuje się ze świeżego słodkiego mleka, do którego dodaje się podpuszczkę. Najlepszą podpuszczką jest sam *chojtpak*, jeżeli go jednak zabraknie używają zamiast niego skiełkowanej pszenicy utłuczonej w drewnianej stępie i zmieszanej w małym naczyniu ze świeżym mlekiem. Na niektórych obszarach Tuwy (nie zbadanych zresztą osobiście przez Potapowa) pierwszy wiosenny *chojtpak* zakwaszają w małym naczyniu, dodając do surowego mleka kory pewnego drzewa. Niekiedy przygotowuje się podpuszczkę na rok przyszy już w jesieni poprzedniego roku nasycając *chojtpakiem* kawałek czystego wołoku, który przechowuje się (wysuszony) przez całą zimę. Wiosną, kiedy zaczyna się doić krowy, sarłyki, kozy i owce, taki wołok zalewa się mlekiem i uzyskuje się w ten sposób pierwszy wiosenny *chojtpak*. Obok tego sposobu robi się też *chojtpak* na sposób turecki, tzn. przez zagotowanie słodkiego mleka, do którego dopiero dodaje się *chojtpaku*. Do kadzi, w której stoi *chojtpak*, dolewa się stale świeżo udojone i zagotowane mleko (zmieszane mleko krów, sarłyków, owiec i kóz), które tam się ścina, a równocześnie z tej samej beczki czerpie się *chojtpak* do spożycia. Służy on przede wszystkim jako napój gaszący pragnienie, można go jednak jeść z chlebem lub z prażonym ziarnem,

⁵ Sprawa gospodarki mlecznej u koczowniczych ludów tureckich zasługuje na szczególną uwagę. Na temat ten pisano już sporo. Bardzo ciekawa w tym zakresie jest praca F. A. Fielstrupa, *Моіочныје продукты Турков-кочовников*, [w:] *Казакі*, t. 3, Leningrad 1930, s. 263—301, w której też znajduje się bibliografia starszych prac z tego zakresu. Ostatnio zagadnienie to podjął badacz radziecki S. J. Rudenko, który przygotował artykuł pt. *Milchwirtschaft der nomadischen Viehzüchter*. Artykuł ten ukaże się w Budapeszcie w 1968 r. w przygotowywanym dziele zbiorowym *Viehzucht und Hirtenleben*, t. 2.

ale o pokarmach mowa będzie oddzielnie. Dawniej przechowywano ten napój w workach ze skóry, podobnie jak u Turków ałtajskich; obecnie przechowuje się go w drewnianych kadziach.

Z *chojtpaka* pędzi się też rodzaj wódki, zwanej *araka*, przy czym według zdania Potapowa na badanych przez niego obszarach Tuwy większa część kwaśnego mleka idzie obecnie na ten użytek. Zresztą głównym celem tej operacji jest jakoby otrzymywanie twarogu, który pozostaje po destylacji *araki*. Twarogu tego używa się do wyrobu różnych rodzajów sera.

Po przedestyłowaniu *araki* (co dzieje się przy użyciu kotła z lanego żelaza i dopasowanej doń drewnianej kadzi o formie konicznej zaopatrzonej w specjalne urządzenie destylacyjne) zdejmuje się z kotła ów aparat. W samym kotle pozostaje rzadka twarogowata masa, zwana *poża*. Przelewa się ją do woreczków z perkalu lub płótna i pozwala się ścieknąć serwatce. Po odciknięciu pozostaje w worku twaróg, zwany *öl aarży*. Prócz twarogu w kotle tworzy się serowaty osad również na ściankach kadzi destylacyjnej. Zeskrobuje się go łyżką, zbiera do kubka i podaje do jedzenia. Jest to tzw. po tuwińsku *szuwurun utpieje*. Niektórzy robią z tego produktu gomółki (po tuwińsku *chot*), które suszą na słońcu. Wracając do twarogu *öl aarży*, o którym wyżej była mowa, Tuwińcy sporządzają z niego różne rodzaje kwaśnego sera. Przede wszystkim robi się z niego tzw. *kurut*, suszony i wędzony ser znany szeroko u koczowników tureckich. Tuwińcy robią go w ten sposób, że twaróg sprasowany w woreczku krają na kawałki, kładą na sicie i suszą nad dymem ogniska w jurcie. Kiedy *kurut* wyschnie i uwędzi się, nanizuje się go na sznurki i rozwiesza w jurcie. W takim stanie można go przechowywać przez całe lata. *Kurut* znany jest także i u innych ludów tureckich. Uzupełniając dane Potapowa należy wspomnieć, że znają go pod tą samą nazwą Turcy ałtajscy, Teleuci, Ujgurowie i Turcy osmańscy, przy czym u tych wszystkich ludów idzie tu również, podobnie jak w Tuwie, o suszony ser nanizany kawałkami na sznurze, zrobiony z twarogu pozostałego po alkoholowej destylacji kwaśnego mleka⁶. Z podobnym serem spotykamy się również u Ormian polskich, którzy zapoznali się z tym produktem zapewne za pośrednictwem Połowców i Kipczaków w czasie swego pobytu na Krymie. Mam tu na myśli ormiański *churut* lub *hurut*⁷.

Z twarogu *öl-aarży* wyrabiają Tuwińcy inny jeszcze rodzaj sera.

⁶ Por. Radłow, *op. cit.*, szp. 934.

⁷ O ormiańskim *churucie* por. O. Kolberg, *Lud* (reedycja), t. 29, Kraków 1882, s. 52, przypis 1; J. Licznarski, *Praktyczne serowarstwo*, wyd. II, Warszawa 1951, s. 413.

Masę twarogową przeciera się przez sito lub też przepuszcza między palcami wyrabiając jak ciasto. Robi się to na specjalnie do tego przygotowanej skórze krowiej lub końskiej, na której potem suszy się ten ser na słońcu. Po wysuszeniu wysypuje się go do worka i tak przechowuje miesiącami.

Inny rodzaj sera wyrabia się z maślanki pozostającej po ubiciu masła z przegotowanej śmietanki, zwanej *örömie*. Maślanke taką gotuje się w kotle, uzyskując w rezultacie rodzaj twarogu, zwany *eeziegiej*. Istnieje jeszcze inny rodzaj twarogu robiony z kwaśnego mleka gotowanego w kotle; i on również nosi nazwę *eeziegiej*. Oba wyżej opisane rodzaje suszonego na słońcu twarogu (bo i ten ostatni suszy się na zapas) spożywa się często z herbatą, rzucając suszony ser do kubka z gorącą herbatą.

Obok kwaśnych serów twarogowych, których opis podaliśmy wyżej, Tuwińcy znają również i słodki podpuszczkowy ser, zwany *pyszta*. Robi się go w następujący sposób. Świeże surowe mleko gotuje się w kotle i kiedy zaczyna kipieć dolewa się doń po trosze serwatkę, która tu spełnia rolę podpuszczki. Mleko szybko się ścina, po czym wlewa się je do woreczków i kładzie pod prasę. Uzyskuje się w ten sposób miękki, słodkawy ser. Tak robi się ser u Tuwińców rejonu Mongun-Tajgi. Natomiast u Tuwińców z Kara Chol zamiast serwatki dolewa się *chojtpak*, czyli zsiadłe mleko, przy czym dalszy proces wyrobu pysztaka jest identyczny u obu tych grup tuwińskich. Oprócz pysztaka z gotowanego świeżego mleka Tuwińcy robią inny jeszcze gatunek tego sera z mleka surowego (niegotowanego), do którego wlewają serwatkę. Cechą tego rodzaju sera jest, iż przy krzepnięciu jego tworzą się, według obserwacji Potapowa, włókna (wstęgi, po ros. *lenta*), które zwija się i suszy na słońcu. Wydaje się, iż informacja Potapowa jest tu niepełna i opis wyrobu tego rodzaju podpuszczkowego sera nie jest przez to zupełnie jasny.

Dalszym produktem mlecznym Tuwińców jest masło, po tuwińsku *üs*. Istnieją dwa sposoby jego wyrobu, które notuje Potapow. Pierwszy z nich polega na wyrobie masła ze śmietany zebranej z gotowanego i potem odstałego w kotle mleka. Śmietanę taką ubija się w drewnianej kadzi drewnianą mątwką, uzyskując w ten sposób grudki masła, które następnie przetapia się w kotle. Roztopionym masłem napełnia się oczyszczone bydłce lub baranie pęcherze i grube kiszki końskie lub baranie żołądki. Po napełnieniu kiszki masłem tworzy się rodzaj kiełbasy maślanej, z której w zimie, kiedy zamarźnie, odcina się po kawałku w miarę potrzeby. Drugi sposób wyrobu masła znany Tuwińcom polega na ubijaniu go z *chojtpaka*, tj. zsiadłego mleka, również przy zastosowaniu mątwki. Po dłuższym ubijaniu tworzą się grudki masła.

Istnieje jeden jeszcze produkt mleczny jadany przez Tuwińców, jest

to siara — pierwsze mleko świeżo ocielonej krowy, którą gotuje się i potem spożywa.

Do niedawna robiono jeszcze w Tuwie kumys, jednak tylko w gospodarstwach miejscowych *bajów*, czyli szlachty, która posiadała duże stada kobył przeznaczonych tylko do udoju. Obecnie w kolchozach kobył się nie doi.

Oprócz produktów czysto mlecznych Tuwińcy jedzą cały szereg potraw przyrządzanych z dodatkiem mleczywa. Należy do nich np. *katyk*, który robi się ze śmietanki z dodaniem prażonego i mielonego ziarna jęczmienia lub dzikiej gryki względnie prosa, niekiedy też z suszonym twarogiem *aarży*. Mieszaninę tę gotuje się aż do zgęstnienia, potem zaś spożywa się ją lub też przechowuje na zimę. Nazwę *katyk* odnajdujemy również i u innych ludów tureckich, gdzie oznacza ona pewien rodzaj kwaśnego mleka bez żadnej domieszki. W Polsce międzywojennej znali tę potrawę (i to pod identyczną nazwą) Karaimi haliacy, którzy wyrabiali ją z mleka krowiego⁸. Inną potrawę robi się ze śmietany zagrzaanej w kotle z dodaniem prażonego ziarna jęczmiennego, niekiedy z dodaniem suchej, zielonej herbaty. Potrawę tę często jada się ze słodkim serem *pyszta*k.

Już wyżej była mowa o różnych naczyniach służących do przerabiania lub przechowywania produktów mlecznych. Tutaj wypada jeszcze dodać, iż Tuwińcy używają również odrębnych skopców do dojenia kóz, owiec i krów. Skopce te, różnej wielkości dla poszczególnych gatunków zwierząt, służą również za miary objętości. Potapow podaje nazwy i opis różnych naczyń żelaznych, skórzanych i drewnianych służących do przechowywania i picia produktów mlecznych.

Tak przedstawia się w ogólnym zarysie gospodarka mleczna u zachodnich Tuwińców. Jak widzimy, przetwórstwo mleka jest bardzo zróżnicowane, a mleczywo odgrywa zasadniczą rolę w wyżywieniu ludności, co jest typowe dla ludów pasterskich, których podstawą egzystencji jest hodowla zwierząt mlecznych, a uprawa ziemi odgrywa tylko rolę pomocniczą. Obok zasadniczych zbieżności z gospodarką mleczną innych pasterskich ludów tureckich nie brak u Tuwińców pewnych analogii z gospodarką mleczną kręgu bałkańskiego i karpackiego, a także polskich Ormian i Karaimów. Sprawa ta nie ogranicza się oczywiście tylko do odległych od nas Tuwińców. Chodzi tu raczej o stare kontakty z ludami tureckimi zasiedlającymi niegdyś stepy czarnomorskie, a równocześnie o znacznie młodsze wpływy Turków osmańskich na narody bałkańskie. Zagadnienie to przekracza już jednak ramy niniejszego omówienia.

⁸ Informację tę zawdzięczam dr Zygmuntowi Abrahamowiczowi, któremu na tym miejscu dziękuję.