НѢЧТО О КУМЫЗѢ.

Какъ Русскіе, такъ и иностранцы высказываютъ иногда о «кумызѣ» ошибочныя свѣденія и мнѣнія: его смѣшиваютъ не рѣдко съ молочной водкой Калмыковъ, или приписываютъ ему небывалыя качества и свойства. Между-тѣмъ, напитокъ этотъ, какъ пища и какъ врачебное средство, стѣитъ того, чтобы съ нимъ ближе познакомиться; а въ дѣлѣ этомъ только отъ насъ, Русскихъ, можно требовать достовѣрныхъ свѣденій, потому-что кумызъ извѣстенъ едва-ли не исключительно въ азіятскихъ предѣлахъ нашего отечества.

Кумызъ есть перешедшее въ броженіе кобылье молоко; но его не льзя назвать квашенымъ, ниже просто кислымъ молокомъ, потому-что броженіе это не только кислое, но отчасти и винное. Приготовленіе кумыза просто, но требуетъ снаровки и пригляда. Парнѣе кобылье молоко выливаютъ въ кожаный,

узкогорлый, прокопченый мѣхъ, или «сабў», въ который входитъ нѣсколько ведеръ; въ молоко прибавляютъ, смотря по роскоши и достатку хозяина, менѣе или болѣе воды, иногда треть, шестую долю; даютъ ему отъ тепла закиснуть, но съ самаго начала бьютъ безпрестанно длинной мутовкой, которая никогда не вынимается изъ сабы. Этимъ останавливается кислое броженіе, взбивается пѣна, то–есть вбалтывается много воздуха въ жидкость, которая мало–по–малу переходитъ частію въ винное броженіе, еще до окончательнаго окисленія. На этомъ основанъ обычай у кочевыхъ народовъ: взяться при входѣ въ кибитку за рукоять мутовки и ударить ею нѣсколько разъ, въ знакъ привѣтствія и услуги. Въ сабу эту сливается ежедневно парнье кобылье молоко, въ готовую закваску; а потому оно и киснетъ очень скоро, тѣмъ болѣе что кумызъ приготовляется лѣтомъ, начиная съ весны, какъ только кобылы ожеребятся. Впрочемъ, смотря по погодѣ, кумызъ поспѣваетъ въ теченіе 12–24 часовъ.

Кобылье молоко, по составнымъ частямъ своимъ, подходитъ довольно близко къ женскому молоку: въ немъ много сахару; очень мало сыру и масла. Творогу или сыру почти не видать даже и въ квашеномъ кобыльемъ молокѣ, которое вовсе не густѣетъ и бываетъ мало гуще воды; масло показывается едва замѣтными крошками и принимаетъ, вѣроятно отъ копченыхъ стѣнъ сабы, темноватый цвѣтъ. Оно собирается хозяйками, какъ лакомство, и извѣстно подъ именемъ «май», общаго названія масла, сала и жира. Вкусъ кумыза кислый, солодковатый и бьетъ въ носъ, какъ шипучее вино или кислые щи. Есть въ кумызѣ еще какой–то неопредѣленный сырой вкусъ и сырой запахъ: то и другое особенно замѣтно предъ употребленіемъ его и послѣ того. Утверждаютъ, что это происходитъ отъ кожанаго мѣха: мнѣніе несправедливое; мнѣ случалось пить кумызъ, приготовленный въ деревянной посудѣ: вкусъ и запахъ тѣже, но напитокъ бываетъ кисл® и менѣе играетъ. Башкиры и Киргизы единодушно увѣряютъ, что хорошаго кумыза не льзя

сдѣлать ни въ чемъ, кромѣ кожаной посуды; потому–что въ сабѣ молоко не такъ быстро киснетъ и бываетъ прохладнѣе.

Привыкнувъ разъ нѣсколько къ кумызу, по–неволѣ предпочитаешь его всѣмъ безъ исключенія другимъ напиткамъ, особенно въ жаркое время. Онъ охлаждаетъ, утоляетъ временно и жажду и голодъ, и придаетъ особенную бодрость. Но его не льзя пить рюмочками, отвѣдывать щипкомъ, а должно во время жажды выпить вдругъ порядочную чашку. Успокоивая голодъ, кумызъ не утоляетъ его окончательно: при немъ–можно ѣсть много; но можно и обойтись почти безъ пищи. Особенное свойство кумыза, которое объяснить не легко, но за которое я могу поручиться, состоитъ въ томъ, что онъ никогда не переполняетъ, не обременяетъ желудка: его можно пить сколько угодно и во всякое время, не чувствуя отягощенія. Еслибы, послѣ порядочной проѣздки или проходки, выпить вполовину столько воды или квасу, то отяжелѣлъ–бы и легъ на мѣстѣ; отъ кумызу напротивъ бодрѣешь и освѣжаешься. Хмѣльное свойство кумыза

весьма незначительно, иногда и вовсе не замѣтно; во всякомъ случаѣ кратковременно въ дѣйствіи своемъ и не оставляетъ никакихъ непріятныхъ ощущеній. Напиться до–пьяна кумызомъ не льзя; быть на–веселѣ отъ него иногда можно, особенно отъ осенняго кумыза, который бываетъ пьянѣе. Легкая веселость, красное лицо, а за тѣмъ спокойный сонъ: этимъ все оканчивается. Головной боли не бываетъ.

Кумызъ, какъ извѣстно, составляетъ главнѣйшую пищу и наслажденіе нашихъ кочевыхъ народовъ, которые безъ него едва–ли могли–бы существовать. По недостатку кобыльяго молока, осѣдлые Азіятцы пьютъ «айранъ» — разболтанную въ водѣ простоквашу изъ коровьяго молока; но это дурное подставное питье можно пить развѣ только по привычкѣ къ бѣлому и кислому напитку. «Крутъ» — соленый, крѣпко высушенный овечій сыръ — скоблятъ въ воду и пьютъ, особенно зимой, и на перепутьяхъ; но и это ни въ какомъ отношеніи не замѣняетъ кумыза.

Кумызъ, по–видимому, долженъ–бы подходить къ сывороткѣ отъ коровьяго молока, гдѣ масло и сыръ отдѣлены; но дѣйствіе того и другаго на человѣческое тѣло не одинаково. Сыворотка принадлежитъ къ такъ называемымъ кровочистительнымъ средствамъ; кумызъ напротивъ есть по–преимуществу питательное, кровопроизводительное средство. Можетъ–быть кумызъ поощряетъ всѣ отдѣленія (secretiones), хотя я этого утверждать не могу: потому–что всякій напитокъ, употребленный въ такомъ количествѣ, безъ сомнѣнія усилилъ–бы испарину; но изверженія (excretiones), при употребленіи кумыза, уменьшаются въ количествѣ: это я могу утверждать положительно, особенно въ–отношеніи изверженій кишечныхъ. Первое, что замѣчается съ тогоже дня, какъ начнешь пить кумызъ, это запоръ, который впрочемъ не безпокоитъ, не обременяетъ, и даже не уменьшаетъ позыва на ѣдў. Дѣло это приходитъ само собою въ порядокъ; но во все время остается наклонность къ запору, и изверженія

бываютъ жестки и не велики. Моча также уменьшается по количеству, или по–крайней мѣрѣ ея бываетъ въ сравненіи съ количествомъ напитка чрезвычайно мало; но она дѣлается гуще, мутится и получаетъ бѣловатый отстой. Если–бы пить ежедневно двадцать или болѣе стакановъ чаю, воды, квасу, то количество мочи увеличилось–бы весьма значительно; отъ кумыза этого почти не замѣтно.

Другихъ первоначальныхъ или непосредственныхъ дѣйствій кумыза я не замѣтилъ; повторяю только, что кумызъ можно пить въ невѣроятно огромномъ количествѣ, до ведра въ день и болѣе, не чувствуя никакого отягощенія и не опасаясь никакихъ послѣдствій.

Послѣдовательное дѣйствіе кумыза обнаруживается черезъ недѣлю и ранѣе: оно состоитъ въ сытномъ, здоровомъ и легкомъ питаніи цѣлаго тѣла. Чувствуешь себя бодрымъ, здоровымъ, дышешь свободно, лицо принимаетъ хорошій цвѣтъ. Исхудавшія за–зиму скулистыя лица кочевыхъ народовъ до того измѣняются и тучнѣютъ въ первыя недѣли весны, что вы

не узнаите своихъ знакомыхъ. Я сомнѣваюсь, можно–ли придумать какую–нибудь другую пищу, которая–бы въ этомъ отношенiи замѣнила кумызъ и такъ успѣшно соотвѣтствовала–бы долговременному посту и изнуренiю человѣка въ теченiе зимнихъ мѣсяцовъ.

Посему кумызъ и приноситъ особенную пользу во всѣхъ тѣхъ болѣзняхъ, гдѣ тѣло требуетъ сытнаго и легкаго питанiя, безъ отягощенiя пищеварительнаго снаряда. Кажется, кромѣ–того кумызъ приноситъ особенную пользу при всѣхъ хроническихъ, грудныхъ страданiяхъ, какъ собственно легкихъ, такъ и дыхательнаго снаряда вообще. Я не буду утверждать, чтобы кумызъ могъ излечить отъявленную чахотку, какого–бы рода она ни была; напротивъ–того, каждая чахотка принадлежитъ болѣе или менѣе къ болѣзнямъ худосочiя, а я уже оговорился, что кумызъ вовсе не кровочистительное средство. Но кумызъ болѣе всего соотвѣтствуетъ въ подобныхъ болѣзняхъ потребности хорошаго питанiя, отвращаетъ внезапное изнеможенiе силъ, а при одной

только наклонности къ чахоткѣ, вѣроятно, можетъ отвратить ее на долгое время. У Киргизовъ чахотка почти не извѣстна. Не менѣе важную помощь оказываетъ кумызъ вообще всюду, гдѣ нужно обильное, скорое и легкое питанiе.

Кто хочетъ пить кумызъ, долженъ и въ образѣ жизни слѣдовать туземцамъ. Къ французской кухнѣ онъ не–йдитъ; при пирожныхъ и искусственныхъ соусахъ покажется отвратительнымъ, и вы будете пить его безъ охоты. Отварная въ легкомъ разсолѣ баранина и немного хлѣба: вотъ вамъ столъ; чай, кофе, вино вовсе запрещаются. При этомъ, болѣе движенiя, верхомъ и пѣшкомъ, и необходимая предосторожность, соблюдаемая даже Киргизами, отдохнуть послѣ каждой поѣздки или проходки, а потомъ уже напиться въ–волю кумызу. Его должно пить отъ 15 до 30 стакановъ въ день, и болѣе; но не стаканами, а всего лучше изъ тамошнихъ деревянныхъ чашекъ: тогда выпьешь незамѣтнымъ образомъ болѣе, и забываешь прихоти свои относительно опрятности, которой можно здѣсь достигнуть только до

извѣстныхъ предѣловъ. Лучше всего перейти на житье въ кибитку кочеваго обитателя и от-даться ему на–руки; голодъ и привычка довершатъ остальное. Утверждаютъ, что степной кумызъ здоровѣе горнаго и степной климатъ для слабыхъ лучше; по–этому въ Киргизской Степи пользоваться кумызомъ полезнѣе, чѣмъ у Башкировъ.

В. ДАЛЬ.