

## ГУМАНИТАРНЫЕ НАУКИ

**АНГАЕВА С.П.** Доктор исторических наук, профессор, зав.кафедрой «Социальные технологии» Восточно-Сибирского государственного технологического университета

Научное направление: *История, культурология, этнология*

г. Улан-Удэ ул. Л. Толстого, 14 кв. 118 тел. (8-3012) 22-26-41 Эл.адрес: [angaeva@mail.ru](mailto:angaeva@mail.ru)

**ТЫХЕЕВА Ю.Ц.** Доктор философских наук, и.о. профессора кафедры «Культурологии и социокультурной антропологии» Восточно-Сибирского государственного технологического университета; Научное направление: *История, культурология, этнология*

г. Улан-Удэ ул. Ключевская, 36 кв. 35 тел. (8-3012) 41-64-72 Эл.адрес: [tuheeva@mail.ru](mailto:tuheeva@mail.ru)

УДК 008:641(571.54)

### ЧЕМ БОГАТЫ, ТЕМ И РАДЫ

*Единство людей всегда подчеркивалось общей трапезой, общей пищей. Также пища выступала сакральным элементом, почетным подношением. Статья рассматривает этнокультурные особенности бурятской трапезы.*

*Ключевые слова: традиционная пища, этнокультурные традиции трапезы.*

### EVERYTHING THAT WE HAVE, WE ARE READY TO GIVE THE VISITORS

**Angaeva S.P., Tyheeva Y.T.**

*The unity of people was always emphasized by general meal and general food. Also the food acted as a sacral element, honorable gift. The article considers ethnocultural features of the Buryat meal.*

*Key words: traditional food, ethnocultural traditions of a meal.*

Есть шутливая поговорка «Путь к сердцу мужчины лежит через желудок». Но ведь в каждой шутке есть доля правды. В вышеприведённой поговорке доля эта весьма весома. Даже хочется добавить, что «путь к сердцу» каждого человека пролегает именно таким способом. Недаром так подчёркивается единство людей общей пищей. «Однокашники» скрепили свои отношения общей кашей, подчёркивая непритязательность пищи по сравнению с приобретением непреходящих ценностей дружбы и взаимной симпатии. В Древней Руси «варить кашу» – значило играть свадьбу. Такая каша готовилась из смеси злаков и символизировала скрепление чужеродных элементов в новое родство. Она «слепляла» мужчину и женщину в одно целое – семью, устанавливала новые земные и сакральные связи между людьми. «Съели вместе не один пуд соли» — подчёркивается не только общая трапеза, но и жизненные трудности, которые люди преодолели совместными усилиями. Боевое содружество, совместная победа отмечается за общим пиршественным столом. Религиозное братство скрепляет своё единство общей трапезой, иногда подчёркивая характер своего единения особыми блюдами. Поминки по усопшему также сопровождаются трапезой, где подаётся обязательный набор специальных поминальных блюд.

Буряты и монголы проживают в Центральной Азии — регионе, где распространен примерно единый тип хозяйствования, основанный на сочетании скотоводства (в основном) и земледелия (в незначительной части). Связано это с климатическими условиями, близкими к полупустынной и даже пустынной зонам, при наличии низких температур, долгой зимы и короткого жаркого лета. Система питания бурят и монголов сложилась под влиянием данных экологических, исторических и социальных факторов.

Люди в основном питаются мясом и молоком с небольшим дополнением злаков в виде мучной заправки к супу, лапши, лепёшек. Дополнением к пище служат некоторые продукты охоты, рыболовства, собирательства. Правда, некоторые буряты и монголы не употребляют в пищу рыбы, считая её «водяным червем» - *уһаани хорхэй*.

Пища кочевников различалась по сезону: летнюю и зимнюю. Первый длился с апреля до октября, охватывая период от времени отела скота до окончания его дойки - времени обилия молока. В это время перерабатывали и заготавливали молочные продукты для повседневного питания и впрок, на зиму. В этот период главенствующую роль играли молочные продукты, изредка употребляли мясо и мучные изделия.

Молочная пища, начиная с колыбели, сопутствует человеку в течение всей его жизни. Молоко и все молочные продукты - самый почитаемый, самый сакральный продукт. У бурят, как и у всех кочевых народов, бытует более десятка случаев ритуального использования молока. С глубокой древности белое молоко ежедневно подносили духам в жилище и за его пределами; самого почетного гостя встречали белой пищей; при отправлении в дальнюю дорогу вслед брызгали молоком, чтобы путь его был широким и чистым; кропили молоком шерсть при валянии войлока; белой пищей угощали духов местности — *обоо тахиха*; после рождения ребенка, совершая обряд захоронения последа, брызгали в ритуальный костер масло; при возведении дома или новой юрты, при возведении коновязи — *сэргэ* - место установки окропляли молоком; при всех свадебных обрядах — встрече невесты, зажжении нового очага в доме молодых; на всех этапах встречи Нового года — *Сагаалгана*, проведении *сурхарбана*, при чествовании победителей в стрельбе из лука, в борьбе, на скачках — везде присутствует молоко как самый священный продукт. У кочевников существовало разное отношение к молоку различных животных. Например, халха-монголы более всего ценили молоко яков за его жирность (10-12%), так как из него получали много масла. Тибетцы, у которых yak — основное дойное животное, выше ценили масло из молока коровы, менее жирное, но более, с их точки зрения, вкусное. Кобылье, верблюжье молоко шло на изготовление кумыса. В бурятском хозяйстве основным поставщиком молока является корова, хотя изредка употребляли молоко овец, коз, кобылиц.

Буряты, как и другие кочевники, цельное (необработанное) молоко дают пить только детям. Взрослые пьют его редко, в основном во время вышеописанных обрядовых церемоний. Н.Л. Жуковская — исследователь и знаток материальной и духовной культуры бурят и монголов — объясняет это следующими причинами: «Во-первых, удоиность скота кочевников, круглый год находящегося на подножном корме, всегда была не так уж велика. Во-вторых, подавляющее количество молока должно было идти в переработку на кисломолочные продукты, которые усваиваются организмом лучше, чем свежее молоко, и образуют запас продовольствия на зиму. В-третьих, молоко — продукт скоропортящийся. Кипятили только необходимое количество для забеливания чая. Чай пили помногу раз в день, и на это уходило почти все то количество молока, которое семья могла себе позволить выпить в свежем виде. Таким образом, вопрос о свежем молоке решается довольно просто: когда его было много, его пили в «чистом» виде, а много у основной массы скотоводов было не всегда или почти никогда. Отсюда ограничения в потреблении цельного молока».

Каждый народ имеет свои рецепты приготовления молочных блюд. В запасе бурятских женщин — великих мастериц — их большое количество. Заготавливали на зиму масло, которое получали посредством пахтания молока. Свежее молоко сливали в сосуд с закваской, а дня через два с поверхности молока снимали сливки. Выждав ещё день-два, когда собранные сливки загустеют в сметану, её сбивают деревянной лопаточкой (мутовкой) с длинной ручкой *һэрбэй* или *сохюур* в специальной, узкой и высокой бочке-маслобойке *һаба* или *бэлэмер*. Полученное масло промывают в холодной воде и заливают в козьи или овечьи желудки, которые тщательно обрабатывались и вымачивались в молоке с солью. При соблюдении всех правил обработки и хранения в темном месте, законсервированный таким образом продукт мог храниться довольно длительный срок. Практический опыт кочевников в этой области до сих пор служит объектом интереса со стороны различных фирм, занимающихся выпуском консервированных молочных изделий.

После снятия масла оставалось обезжиренное молоко — обрат, который заквашивали специальной закваской и получался вкусный и питательный, освежающий напиток — *хурэнгэ*, незаменимый в течение всего лета, во время полевых и сенокосных работ, фактически, основа всего летнего питания. А когда напиток становился очень кислым, он был готов к перегонке. В специальном котле — *тубторе* напиток нагревали и перегоняли через деревянную трубочку с охлаждением, получали прозрачную молочную водку — *архи*, напоминающий пиво, крепостью около 10 градусов, в некоторых районах её называют — *тарасун*.

С появлением сепараторов молоко стали подвергать сепарированию, при этом получались сметана и обрат (обезжиренное молоко). Сепараторы до революции встречались во всех зажиточных семьях и даже у многих середняков.

У бурят, которые не готовили кумыса или готовили в небольшом количестве, в ритуальных обрядах использовали молочную водку. На бурятских свадьбах, гулянках из среды участников всегда выделяется особое лицо, которое распоряжается спиртным и *тарасуном* — *хабаши хун*, *хархагша хун* (*хаба*, *хархаг* — кожаные мешки из толстых шкур для молочных продуктов). Технология перегонки кислого молока на водку у тюрков и монголоязычных народов очень схожа. Известно пять степеней перегонки водки — *архи*, *арза*, *хорзо*, *шарза*, *дунза* — шкала крепости возрастает от 9° до 40° и выше.

В результате кипячения кислого молока винные пары, поднимаясь вверх по деревянной трубке, собирались в чугунном кувшине. За один раз получалось 1,5-2 литра напитка. Если учесть, что каждому гостю в течение дня хозяйка должна заварить и налить свежий чай, а особо почитаемым гостям налить архи, то его требовалось много. Перегонка *тарасуна* проводилась через каждые 2-3 дня по мере накопления кислого молока *хурэнгэ*. У хозяйки всегда должен был быть запас архи; если ее не было, это считалось для нее позором.

*Боза* — творожистый осадок после перегонки молочной водки. Заготовленная впрок в большом количестве — 10-15 берестяных кадок — *боза* употреблялась зимой как основа для приготовления сытного, согревающего напитка *аарса*. *Бозу* варили с добавлением муки грубого помола из ячменя, ржи или даже цельного зерна злаков или *мэхээрэ* (гречихи живородящей).

Другой кисломолочный продукт монгольских народов — *тараг* в современном мире известен как йогурт. Международное признание этот продукт получил под болгарским именем. Отличие его приготовления в том, что заквашивается кипячёное молоко, охлаждённое до 40 градусов. Закваска готовится из сметаны, корочки хлеба (лучше дрожжевого), и в него кладётся серебряная ложечка. Серебро нужно для устранения гнилостных бактерий. В принципе каждый может приготовить этот напиток дома. Его преимущество по сравнению с покупным йогуртом — свежесть и отсутствие консервантов.

Ещё одно блюдо из молока, лакомство, особо ценимое детьми, — *уурмэ* — сушёные молочные пенки, готовятся при кипячении молока. Молоко нужно кипятить чуть ли не до выпаривания, осторожно вынимают пенку, которая образуется на кипячёном молоке после охлаждения и сушат. Образуются воздушные, очень вкусные молочные печеньица. В период празднования лунного Нового года — *Сагалгана* — их ставят на божницах, угощают дорогих гостей, детей.

Буряты — прирожденные скотоводы. Веками они разводили пять видов скота: «5 *хушуу мал*», прекрасно знали повадки домашних животных. По традиции, а складывалась она на основе особенностей натурального скотоводческого хозяйства, в каждый сезон употреблялось в пищу мясо сугубо определенного вида: летом — баранина, к зиме — конина и говядина. В сельской местности этот порядок сохранился и поныне. Мясо диких зверей добывалось только осенью. Мясо разных видов скота оценивалось по-разному, и соответственно различной была роль, отводимая ему в пищевом рационе. Буряты и монголы делили скот на две группы: скот с «горячим дыханием» — (*халуун хушуутай мал*) — овцы и лошади; скот с «холодным дыханием» — (*хуйтэн хушуутай мал*) — верблюды, козы, крупный рогатый скот (коровы, сарлыки (яки), хайнаки (помесь коровы с яком). Мясо овец и лошадей считалось более полезным и более престижным.

Лошадь заключает в себе два социокультурных смысла. С одной стороны, это ноги человека, это часть его — человек в таком миропонимании — это всадник, человек-конь. С другой стороны, конь — это космос кочевника, точка отсчета миропорядка в системе нравственных понятий. Судьба человека неотделима от коня. Недаром в фильме Н. Михалкова Чингис-хан, который приснился герою, презрительно отозвался о велосипеде, который тот оседлал. У настоящего мужчины всё должно быть живое!

Наши предки, имея в своем распоряжении пять видов скота, в начале зимы заготавливали на зиму мясо «ууса». Самым престижным запасом считалось конское мясо. Европейцы же, русские, в частности рассматривают конину, как нечто несъедобное. Связано это с тем, что представление об этом животном у них связано с лошадью как исключительно тягловым животным, идущем в пищу только в самом экстремальном крайнем случае, когда и люди и животные находятся в почти трагических ситуациях: война, голод, стихийное бедствие и т.д. А ведь в таких условиях и нежная телятина, которую так уважают европейцы, будет находиться не в самом своём лучшем виде. Конина — это диетическое мясо, имеет высокую калорийность по сравнению с другими видами, легко усвояемое, практически безвредное для гипертоников. Печень и кровь содержат большое количество минеральных веществ, полезных для страдающих малокровием; конский жир содержит олеиновую кислоту, которая стимулирует нормальный обмен жирорастворимых витаминов в организме человека. Конина — отличный продукт для человека, отправляющегося в дорогу. Без всяких приправ отваренный кусок мяса — своего рода ростбиф, — прекрасное блюдо. При употреблении в холодном виде оно обладает согревающим свойством. В прошлом буряты очень любили употреблять все жирное: сало, масло, жир. Это, видимо, оправдано холодным климатом. К особым лакомствам относится конский жир, различают четыре его разновидности. Особо ценили жир, находящийся на загривке *далан*, — твердый, золотисто-желтого цвета, толщиной с «рукав» — *хамсы шэнги*. Качество и упитанность коня ценили по подбрюшному жиру *арбин* — самый жирный определялся толщиной «в четыре пальца». Спина, круп покрыты жиром *гадар* толщиной в два пальца. Эти три вида жира употребляли в сыром замороженном виде. Нутряным жиром — *дотор оохэн*, которого у лошади очень много, заполняли кишки, их отваривали и замораживали — получалось очень вкусное и сытное блюдо, его употребляли только в кругу семьи, угощать им гостей считалось неприличным. Кстати, казахи тоже готовят подобное блюдо, смешивая кусочки нутряного жира и мяса, начиняя этой смесью толстую кишку. Но они относятся к подобной колбасе как праздничному угощению.

О кумысе и его роли в жизни кочевников написано немало. С конца XVIII века этим напитком заинтересовалась медицина, были открыты его антибиотические свойства, способность содействовать исцелению легочных и желудочно-кишечных заболеваний. Великий русский художник В.И. Суриков, когда будучи студентом в Санкт-Петербурге, простудил лёгкие, тяжело заболел, то по совету родных он приехал на родину в Красноярск, отправился в хакасские степи, где лечился кумысом. И весьма успешно. Кумыс хорошо восстанавливает силы организма. Благодаря вкусовым, питательным и медицинским свойствам, а также благодаря своему «священному» белому цвету, кумыс играл в жизни бурят, монголов важную роль. Он был непременным компонентом угощений во время праздников. Наряду с молоком его считали символом счастья, носителем благодати буин. Именно в этом качестве он, прежде всего, ценился в различных ситуациях сакрального порядка.

Особого внимания заслуживает кровь как продукт питания. Буряты варили кровяную колбасу нескольких сортов, заполняя ею оболочку толстых кишок или желудка. Причём кровь, сваренная в желудке *хото*, считается праздничным угощением. Ставили это блюдо перед почётным гостем. Отверстие в желудке заделывалось палочкой *шебхэй*, которую обматывали тонкой кишкой и нутряным жиром. Первым делом у варёного желудка отрезают «крышечку» с этим импровизированным замком — *шебхэй* и подают хозяйке. Мужчины эту часть колбасы не едят. Особым деликатесом среди кровяных колбас считается бараний завиток *хотергэй*, приготовленный, не нарушая внешнего рисунка кишок. В шутку приготовление такой колбасы называют — «высший пилотаж». Кровь, сваренная в слепой кишке *голго*, воспринималась и употреблялась как повседневная, домашняя. Жидкая конская кровь *шабай* при варке получалась светлого цвета, оставшаяся на дне посуды густая масса крови — сгустки *бэлин* более тёмного. Буряты также начиняли кишки фаршем с жиром и специями, готовили варёную колбасу *хиимэ*. Употребляли её свежесваренной.

«Живую» кровь, т.е. кровь живых животных, употребляли в пищу с глубокой древности. В XIII веке Марко Поло писал о том, что каждый воин монгольского войска мог иметь

для своих личных нужд до 18 лошадей. Во время быстрых походных маршей в стратегических целях и из-за отсутствия времени не жгли костры и не готовили еду, и тогда основной пищей воинов становилась кровь. Животное связывали, валили на землю, делали надрез вены вблизи шеи и сцеживали кровь в какую-либо посудину, но иногда прикикали губами к надрезу и пили кровь прямо из него. У животного безболезненно для него можно брать не более 300 граммов крови за один раз, а через несколько дней оно эту потерю восстанавливает. Как походная пища кровь очень удобна: она не требовала ни специальной транспортировки, ни приготовления. Сейчас этот обычай уже отошёл в прошлое.

Наиболее почётному гостю подавали вареную конскую голову *адуун тоолэй*. Шкуру с головы сдирали полностью, оставляли только на губах. Варили ее целиком без нижней челюсти. На середине лба делался квадратный надрез. Затем последовательно делали 13 разных надрезов: над губой, на щеках, около глаз, под ушами. Вдоль морды прикрепляли три кусочка белого масла — дары духам. В черепе в мозг вмешивали кусочки внутреннего жира. При проведении этого обряда участники обменивались благопожеланиями, исполняли песни, в которых восхвалялись достоинства хозяина и качество его табуна и лошадей. В наши дни лошадиная голова в качестве самого почетного угощения — редкость, чаще для этого применяют бараньи головы.

Вторым по функциональной значимости животным у бурят является овца. Как уже сказано выше, овца относится к группе животных с «горячим дыханием». Это основное жертвенное животное при совершении различных ритуалов, возможно, оттого, что она является как бы олицетворением самой жертвенности: подверженное закланию животное переносило смерть терпеливо, беззвучно. Поэтому это слабое пугливое существо как жертвенное животное почиталось народами разных стран и времен: например, агнец божий в христианстве.

Овец и коз забивали на мясо обычно в теплое время года, потому что этот запас можно съесть довольно быстро, ведь летом при отсутствии холодильников трудно сохранить большее количество мяса. Зимой мороз позволяет делать большие запасы для длительного хранения и использования. Овец забивали в связи с началом сенокоса, при строительных работах, по случаю приезда дорогих гостей или по мере надобности.

Забой скота — дело мужское. У всех кочевников очень высоко ценилось умение правильно разделывать тушу. Когда хотели испытать умение и ловкость будущего зятя, родители невесты просили зарезать барана.

Особую роль при угощении гостей отводили трем именным частям овцы: голове, грудинке, крестцу. Самому почетному гостю — мужчине принято было подавать баранью голову «*тоолэй*». Ценность ее заключалась не во вкусовых качествах, а в чистой символике — это был знак высочайшей почести. Название «*тоолэй*» происходит от словосочетания «*тулын дээжэ*». В бурятском языке словом «*тулэ*» обозначают приплод, молодняк, слово «*дээжэ*» — сливки, самое первое, начальное, верхнее, лучшее т.е. «угощаю гостя самым лучшим, что есть в моем стаде». Баранью голову остригают, опалаяют до золотистого цвета, тщательно чистят и моют, отделяют челюсти и язык, варят в подсоленной воде до размягчения кожи. На большое плоское блюдо в центр ставится подготовленная голова, с обеих сторон обложенная ребрами с мякотью. На лбу делается треугольный надрез.

Гость, которому подавали *тоолэй*, надевал шапку, в левую руку брал голову, снимал шкуру с треугольника и подносил ее бурханам на божнице, если это было в помещении. Если действо происходило вне помещения — бросал к небу через голову. Затем делал по два надреза на каждой щеке, кусок мяса с левой стороны предавал огню (очагу), правая сторона не трогалась. Кусочки мяса с затылочной стороны (за ушами) съедал сам. Затем на голову клал ребро с одной стороны тарелки, разворачивал на 180° по часовой стрелке и возвращал тому, кто подавал. Тот, взяв голову, вскрывал череп, обнажая мозг, и возвращал ее обратно. Кончиком ребра, как ложкой, гость черпал мозг, пробовал сначала сам, затем голову передавал мужчинам по старшинству. Каждый из них отрезал по кусочку мяса с надрезов, съедал немного мозга, и голова возвращалась к первоначальному месту. В современных вариантах такое угощение, конечно же, во многом упростилось. Вместо ребра, применяются чайные

ложечки. Сам ритуал часто ограничивается только подношением богам и очагу, и блюдо благополучно возвращается хозяину. Вообще, это обряд напоминает русское угощение «хлеб-ом-солью», когда гость отщипывает от каравая только кусочек и как бы пробует его.

При подаче мяса на стол гостям нужно учитывать, что верхняя часть туши барана подавалась только мужчинам, а нижняя часть — женщинам. К верхней (передней) части относились 2 лопатки — дала, 2 локтевые части — *адхаал*, 2 лучевые части — *шэлбэ*, 2 челюсти — *ургэн* — всего 8.

Магическое значение имела также грудинка *убсуу*, которую подавали князьям — *ноёнам* или служителям культа — *ламам*, либо особо почётным гостям. В предновогодний вечер *бутуу удэшэ* (т.е. вечер перед *Сагалганом* – Новым годом по восточному календарю) на хорошо отваренной грудинке *убсуу* делали 2 поперечных надреза и ставили в качестве угощения *буулэг* на божницу. Через несколько дней грудинку убирали, мясо делили между всеми членами семьи.

Двум мужчинам следующего ранга (по возрасту и социальному положению) ставились лопатки *далан*. Мясо лопатки считалось также весьма почётным. Существует поговорка, что лопатку должны есть 70 человек. Гость, перед которым ставили лопатку, нарезал мясо небольшими кусочками и раздавал гостям. Сейчас этот обычай тоже почти исчезает. Нижняя крестцовая часть туши предназначалась для угощения лиц женского пола. Их было шесть наименований. Самой старшей по рангу предназначался крестец *хуужа*, остальная часть туши барана отваривалась, нарезалась на куски и дополняла тарелки с именными частями. Одна тарелка ставилась на 3-4 человека, таким образом, мяса одного барана могло хватить человеку на 50-60.

В жизни бурят немаловажную роль играла охота, которая была не только средством добычи мяса, но и одновременно развлечением, способом тренировки участников. Все известные кочевникам Евразии способы жарить и запекать мясо восходят к доскотоводческому охотничьему периоду. Наиболее популярными являются два варианта приготовления мяса - поджаривание на углях или в золе в яме, засыпанной землей или заваленной камнями, на которых разводится костер. Второй способ - запекание туши на вертеле над огнем костра. Был еще третий способ, который редко, но все же встречался у бурят — это запекание туши при помощи раскаленных камней, забрасываемых через горловину в брюшную полость животного. Для этого использовались обычно не освежаванные туши косуль, кабанов, горных козлов, тарбаганов, а из домашних животных — только коз.

Приготовление мяса на углях, на открытом огне, совершаемое не в семейном кругу, а на открытом воздухе и только в мужском обществе, семантически связано с «диким» полем, лесом, мужским началом. Круг людей, которым это было доступно, был ограничен. Охота была занятием в основном знати, на нее собирались люди, состоящие в дружеских отношениях, для них это было прекрасным поводом отдыха и развлечений. Приготовленное такими способами мясо считалось элитарно-престижным деликатесом. Сейчас этот способ приготовления мяса используется в Монголии для забавы туристов, производя на них неизгладимое эмоциональное впечатление. Некоторая модификация этого способа заключается в том, что мясо попеременно с раскалёнными камнями кладут в плотно закрывающуюся металлическую флягу, которую катают по земле до полной готовности мяса. Естественно, что столь экзотическая кухня сегодня — очень большая редкость.

Варка мяса животных в воде в металлической посуде связана с домом - женским началом. И, вообще, символ дома — это кастрюля. П. Бурдые, описывая быт алжирских крестьян, специально рассматривал эту гендерную дихотомию. Мужская работа и пища находятся в открытом пространстве под открытым небом: поле, пастбище, лес. Настоящая мужская пища — без особых изысков — нечто вроде шашлыка, приготовляемая на открытом огне. Женщина же находится в закрытом пространстве — дома, у скрытого источника огня — очага или печки. Еда, которую готовит женщина, в закрытой посуде, где все ингредиенты измельчены, перемешаны, сдобрены всякими вкусовыми добавками, всегда несёт в себе некую тайну,

скрытость. Французская кухня в этом плане представляет собой типично женскую кулинарию.

На траурных трапезах у бурят и монголов допускается только вареное мясо.

В обычае у бурят и монголов — обязательное выделение доли охотничьей добычи или зимнего запаса мяса родственникам. Очень важным символом и оберегом охотничьей удачи являлось *зулдэ* — голова, сердце, язык, легкие, пищевод животного. Этот мотив нашёл своё отражение в монгольском фольклоре. Человек, съевший первые кусочки таких частей, получал необыкновенные, чудесные свойства и качества. Эту долю хозяин обязательно оставлял себе, а от всех остальных частей мяса могут быть выделены доли родственникам — *зэмһэн*. Такая же доля могла быть выделена и от зимнего запаса мяса *ууса*.

К числу народных способов консервирования мяса следует отнести изготовление мясной муки: мясо нарежали мелкими кусочками и жарили в котлах до черноты, образовавшиеся комки растирали в муку. В таком виде она долго сохранялась, была транспортабельна, ее запасали, отправляясь в дальний путь. В таком порошкообразном состоянии целая туша животного вмещалась в его желудок. Существовал и такой способ консервации мяса как приготовление *борсо*. В декабре или январе мясо нарежали длинными лентами (30-40 см) и подвешивали на веревках в амбаре. К весне влага постепенно испарялась, получались рыхлые, сравнительно мягкие ленты. При этом вкусовые и питательные свойства сохранялись полностью, их удобно было брать в дорогу. В современных условиях *борсо* исчезло из обихода, хотя это один из самых практичных способов консервации продукта, напоминающий современные бульонные кубики.

Когда к монголу прибывает гость его, в первую очередь, угощают чаем, затем подают мясо, сваренное специально к его приезду. В фильме «Урга. Территория любви» неожиданного гостя приветствуют по высшему разряду — забивают барана, варят свежее мясо и подают, приглашают к столу. Но русский шофёр, видимо, впервые стал свидетелем забоя животного, да и сама форма забоя, когда Гомбо прямо придавил ногой барана к земле, ловко его забил, тут же освежевал, производит на гостя тяжёлое впечатление. Вообще, надо заметить, что правила забоя животного для приготовления человеческой пищи в каждом регионе свои, несоблюдение их, нарушение — может привести к тому, что мясо будет считаться несъедобным. Монгольский способ забоя барана предполагает, что кровь не должна быть пролита на землю и, вообще, на землю. На землю кровь проливает только зверь, например, волк. А человек вскрывает грудную клетку животного, просовывает в отверстие руку и прерывает аорту. Кровь скапливается внутри туши, пока забойщик снимает с барана шкуру, затем разрезает ему брюхо, вынимает внутренности. И только следующая операция — сбор крови. Затем мясо барана разрубает на части и закладывают его в котёл.

Архаичный способ разделки барана отрицал применение топора, туша не разрубалась, а разбиралась на отдельные части по сочленениям. В соблюдении этих правил отражены представления древнего человека о душе: сохранение целостности костей якобы обеспечивало душе животного возрождение, а в случае с кровью играла роль система нравственных заповедей буддизма, осуждавших любой вид убийства, особенно с пролитием крови.

Женщины чистят внутренности, из них готовят разнообразные блюда: кровяную колбасу, плетёнку из жира, лёгких и тонких кишок *зурмэг*, *орээмог*. В фильме «Урга» монгольская женщина приготовила кровяную колбасу, сварила мясо и поставила на стол.

Быстрота приготовления, которое происходит прямо тут перед глазами гостя, производят на того ужасное впечатление, он отворачивается и от процесса готовки, и от трапезы. Примечательно, что монгольская семья просто тихо сидит в ожидании гостя, никто его не уговаривает, не настаивает. Собственно, в поведении этого шофёра проявляется настоящее мужество человека, который без всяких сентенций и поучений смог перебороть своё естественное неприятие и сесть за стол гостеприимных хозяев. Не каждому дано самостоятельно сделать такой шаг преодоления культурного шока. Каждый может вспомнить свои не самые радужные ощущения и представления при встрече с невиданным продуктом, будь то скользкий банан или усатая креветка.

Экзотичность способа забоя барана, когда монгол рукой перервал ему аорту, на кого угодно произведёт убийственное впечатление. Позволительно спросить нас самих себя: «В силах ли каждый из нас вынести процесс приготовления чего-нибудь съедобного, например, из курицы, которую зарежут прямо на наших глазах, ощиплют и т.п.?». То-то. Есть же эпизод из новейшей истории, когда российскому премьер-министру М. Касьянову во время его визита в Корею, как высшую честь, предложили выбрать живую собаку в ресторане, самому её забить специально приготовленной палкой. А повара должны были приготовить из собачатины экзотическое блюдо. Премьер вежливо отказался, но кто знает, какие чувства он испытал. Также есть устное свидетельство, что немецкие гости на Кавказе отказались от шашлыка, приготовленного из только что забитого барана на свежем воздухе гостеприимными хозяевами. Обе стороны разошлись в тягостном непонимании, неприятии, недоумении, а ведь хотели сделать «как лучше».

Баранья лопатка предназначалась для гадания. Люди, умеющие гадать по лопатке, пользовались особым почётом. Гадали по лопатке овцы, родившейся в стаде именно этой семьи, масть и пол животного не имели значения. Если не гадали по лопатке, то ее выбрасывали, предварительно разломав, оставить лопатку целой считалось грехом. У бурят, монголов и калмыков после того, как с лопатки съедали все мясо, устраивали своеобразное состязание в знании ее особых примет, образно и увлекательно рассказывая по ней о хозяевах дома. При гадании лопатку клали на горячие угли - «огонь должен быть не очень сильным и не очень медленным; должны при этом присутствовать не более 2-3 человек, сжигание надобно совершать безмолвно, не думать ни о чем постороннем, руки и ноги не держать крестообразно». После того как лопатка почернеет (обгорит), осторожно взяв ее в руки, смотрели на свет, и по многочисленным приметам (трещинам, цвету, месту сколов и обгорелостей и т.д.) производили само гадание.

На головке лопатки имеется чашечка-углубление, называемое «хозяйским котлом». Если углубление глубокое и на дне имеется «накипь», то хозяин живет богато, часто варит сытную пищу. Если котел широкий, с обширными краями, то хозяин ее богатый и хороший человек; если он узкий и глубокий, то хозяин — в средней степени богатства и находится при делах, если же котел широкий и толстый — хозяин красноречивый и веселый человек. Если ладонь лопатки (плоская часть) тонкая, просвечивает, то будущая зима будет бесснежной и холодной. Если же вокруг ладони много серой массы и кость плохо просвечивает, то зима будет снежной и теплой. Если ладонь широкая, то двор у хозяина просторный, широкий, где может разместиться много скота.

На ладони находится гребень (возвышающаяся вертикальная часть). Если его край (вершина) выдаётся выступом вперед, то это признак того, что хозяин, угощающий гостей, человек уважаемый, уверенный в себе. Если такого выступа нет, вершина как бы скошена, это характеризует хозяина с противоположной стороны, т.е. это показывает гордость и заносчивость хозяина. Если поверхность гребня высокая, широкая, то скота будет в этом году много. Если боковая часть лопатки толстая, то все копытные в этом году будут расти быстро.

Употребляли монголы и растительную пищу. Не только дикорастущие, но и культурные злаки достаточно давно вошли в рацион питания кочевников. Из зерновых употребляли ячмень, ярицу (рожь), пшеницу. Зерна толкли в ступах, затем провеивали, используя берестяной лоток, поджаривали в плоском чугунном котле до обугливания оставшейся шелухи, толкли и снова провеивали. Чистое жареное зерно мололи на ручных каменных жерновах — получалось *аагакан* или *гурил*. Смешав его с маслом и небольшим количеством чая, готовили кушанье *замбаа*. Блюдо было питательным, его особенно ценили охотники, даже сейчас берут с собой на сенокос, охоту или отправляясь в дальний путь.

Употребляли в пищу клубни лилии карликовой — сараны *улаалзай тибхэн*. Этот красивый цветок растет на сухих участках, каменистых склонах гор. Белые клубни, напоминающие луковку чеснока, очищенные от земли, варили в молоке, добавляя черемуху, тушили. Делая запасы на зиму, клубни засушивали, затем перемалывали или толкли в ступках, получалась своеобразная мука. В некоторых районах собирали в большом количестве корешки



гречихи живородящей *мэхээр*. Очищенную и размолотую муку смешивали с *замбаа*. Из пшеничной или ячменной муки готовили лепешки — зольянки и выпекали в горячей золе. Дно очага покрывали чистым крупным речным песком, затем растапливали очаг, в горячий песок с золой зарывали лепешку. Лепешка получалась с золотистой корочкой, особенно вкусными были горячие лепешки со свежим домашним маслом.

Мучные изделия, хлеб преобладали в рационе питания западных бурят (т.е. в Иркутской области), у восточных — долгое время считался деликатесом, ибо их в основном обменивали на продукты животноводства у русского населения. Широкое распространение получили *буузы*, или как их называют по-русски «позы». Это — довольно большого размера пельмени, фарш (чаще всего, из смеси говядины и свинины с добавлением лука и чеснока) в которых завернут в конвертик, наподобие кисета с отверстием наверху. Варятся они на пару. Особый изыск в приготовлении *бууза* — рубленый фарш, приготовленный вручную при помощи ножа или даже только топора. Популярность этого блюда, возможность варьировать их количество при заказе обусловило то, что предприятия общественного питания охотно их готовят. Практически множество небольших закусочных на улицах города или возле оживлённых дорог специализируются на этом блюде. И хотя *бууза* изначально — блюдо китайской кухни, оно так привилось в нашем регионе, что воспринимается и трактуется как истинно национальная пища.

Из пресного теста делали своеобразные пряники *бообо*. Были они круглой формы *тухэрээн бообо* и овальной *ула бообо*. Их кипятили в большом количестве масла по случаю семейных и календарных праздников, посещения дацанов, приезда гостей.

Любимым традиционным бурятским блюдом является саламат *зохэй*. Это не будничная пища, она обязательно варится при совершении различных ритуалов, обрядов - свадебных, приеме гостей, при встрече *Сагаалгана* или при ритуалах подношения духам местности *обоо тахиха*. Саламат варят из сметаны хорошего качества и муки, желательно грубого помола. Кипятят сметану, кладут в неё муку, непрерывно помешивая до появления на её поверхности вытопленного масла. Сейчас иногда применяют смесь муки и манной крупы. Саламату приписывали определенную сакральность, по качеству блюда предсказывали исход дела, события, по поводу которого совершался обряд. Если при приготовлении саламата масло отделялось быстро, и он «получался», ожидали удачу, в обратном случае, вместо искомого саламата варилась банальная мучная каша, что предвещало неприятности. В Средней Азии также различают результат приготовления плова. Если рис разварится, слипнется, то такой плов называется уже презрительно «шавля». Этим продуктом, т.е. имитацией плова, только ещё более низкого качества потчует нас система общественного питания.

Самый распространенный у кочевников напиток — зелёный чай с молоком. Зелёный чай кочевника — это грубые зелёные листья, а то и веточки с чайного куста, спрессованные в большого размера кирпич. Такой чай не заваривают, а варят. Закладывают в котёл нарезанный чай, заливают холодной водой и кипятят, затем добавляют молоко или сливки. Пить чёрный чай *хара сээ* (т.е. без молока) считалось кощунством, это расценивалось как предзнаменование обнищания, лишения основного богатства — домашнего скота. В некоторых районах (особенно в приграничных с Монголией) добавляли в него, кроме молока, масло и поджаренную муку *зутараан* или даже кусочки варёного жир и мяса, получался сытный, хорошо утоляющий жажду и голод напиток. Помимо привозного чая были известны его заменители. Бедняки часто использовали листья кровохлебки *кудэн*, в качестве заварки употребляли плоды шиповника, иван-чай или чагу — березовый древесный гриб.

Издавна известно бурятское гостеприимство. Отправляясь в дорогу, брали с собой минимум продуктов, ибо в таких случаях действовал неписанный закон кочевой цивилизации: в любой юрте путника напоят, накормят, а иногда, в случае необходимости, дадут и коня. Каждому новому гостю хозяйка должна была сварить свежий чай и подать к нему угощение. Вместе с гостем садились за трапезу и хозяева.

Очень важным моментом при подаче угощений гостям являлось положение рук. Что бы ни подносила хозяйка гостю — чай с молоком, молочную водку — архи, она обязательно де-

ляет это либо обеими руками, либо только правой. Пиалу держат в правой руке, кончиками пальцев левой руки придерживают себя за локоть правой. Такой жест объясняется следующим: бурятский халат имеет длинные рукава и обшлага (манжеты). Поэтому, подавая пиалу правой рукой, женщина слегка оттягивала на себя левый рукав, чтобы его края не задевали содержимое пиалы. Современная длина рукавов значительно сократилась, но этот жест продолжает сохраняться как основной «жест гостеприимства». В свою очередь, человек, принявший пиалу с чаем, водкой, опускает в нее средний палец правой руки и брызгает в сторону очага — жест угощения духа огня дома.

Небольшую долю в рационе бурят составляла рыба. Буряты, проживавшие по берегам озер Байкал, Гусиное, Еравны, ловили ее в достаточном количестве: хариусы, ленки, щуки. Особое отношение бурят было к налиму, ловили его большей частью для того, чтобы использовать в лечебных целях его печень. Некоторые степняки вообще не употребляли в пищу рыбу, называя её — *уһани хорхэй* — водяным червяком.

У других азиатских народов рыба в рационе представлена весьма широко. Русский писатель В. Солоухин юмористически описывал, как он познакомился с вьетнамским широко распространённым рыбным соусом, который представляет собой всего лишь сгнившую в бочке с морской водой рыбную мелочь. После процеживания этой смеси и отделения костей — соус готов. Вспоминаются возмущение московских студентов, когда их вьетнамские соседи варили, причмокивая, жарили на общей кухне протухшую селёдку.

В бурятской кухне наблюдается все больше иноэтнических заимствований. Почти повсеместно распространено потребление кофе, пива, различных безалкогольных и алкогольных напитков. Всюду можно встретить различные бутерброды, сыры, колбасные изделия, мясные, рыбные, овощные, фруктовые консервы, макаронные и кондитерские изделия. В питании сельского населения имеется традиционный набор продуктов, но все же большой разницы между системой питания горожан и сельского жителя уже нет.

В течение многих столетий складывались привычки и традиции каждого народа. Много в них целесообразного, исторически обусловленного, соответствующего национальным вкусам, образу жизни, климату. Кулинарные рецепты, созданные народом, не случайны, не произвольны. В наше время, в эпоху быстрого распространения унифицированной урбанистической культуры, этническое своеобразие народов в материально-бытовой сфере постепенно стирается. Однако в области пищи этническая специфика сохраняется более стойко, нежели в других сферах материальной культуры, например, в одежде и жилище. Праздничный стол в обязательном порядке украшается национальными яствами.

«Все, чем богат цветущий дол,

Вобрал в себя бурятский стол»

- восклицал народный поэт Бурятии Н. Дамдинов. Мы можем только присоединиться к этой характеристике.

#### *Библиография*

1. Ангаева С.П., Тыхеева Ю.Ц. Ключ к общению. Улан-Удэ, 2007.
2. Бабуева В.Д. Материальная и духовная культура бурят. Улан-Удэ, 2005.
3. Бороноев А.О., Павленко В.Н. Этническая психология. - Л., 1994.
4. Доржиева И.Е. Народные традиции воспитания у бурят. - Н-к, 1980.
5. Жуковская Т.Л. Символы и ритуалы в традиционной культуре монголов. - М., 1981г.
6. Шинкарев Л. Монголы: традиции, реальности, надежды. - М., 1985.

#### *Bibliography*

1. Angaeva S.P., Tykhoeva JU.TS. The Key to the dialogue. Ulan-Ude, 2007.
2. Babueva V.D. Material and spiritual culture the Buryats. Ulan-Ude, 2005.
3. Boronoev A.O., Pavlenko V.N. Ethnic psychology. - L., 1994.
4. Dorjjeva I.E. National upbringing tradition of the Buryats. - N-k, 1980.
5. Jukovskaya T.L. Symbols and rituals in traditional culture of the Mongols.- M., 1981г.
6. Shinkarev L. The Mongols: traditions, realities, hopes.- M., 1985.