



УДК 637.3:008 (571.54)

© Ю. Ц. Тыхеева, Д. В. Цыренова, 2010

**ТРАДИЦИИ «МОЛОЧНОЙ КУЛЬТУРЫ» В БУРЯТИИ**

*Тыхеева Ю. Ц.* – д-р филос. наук, и.о. проф. «Культурология и социальная антропология»; *Цыренова Д. В.* – ст. лаб. кафедры «Биотехнология», тел.: 8-902-562-73-04, 8 (3012) 44-42-84 (ВСГТУ)

В статье рассказывается о старинных способах приготовления молочных продуктов бурят. Буряты называли молоко «белой» пищей, для них молочная пища была священной. Молоко – это первое, что ест человек при своем рождении. Сравнив животное молоко с материнским молоком человека, буряты сакрализировали его. Из молока наши предки делали много производных продуктов. Из кислого молока делали сыр, творог, простоквашу, гнали вино. Буряты были виноделами много веков. Питались мясом и молоком. Летом они заменяли мясо молоком... Наши предки по психологии отношения к молоку, а также потому, что различных молочных продуктов было много и все они были ценны по питательности, знали белковую ценность молока и называли «белой» пищей, лучшей, священной.

In the article the old-fashioned methods of making dairy products used by Buryats are presented. Buryats called milk «a white food», for them milk food was a sacred one. Milk is first food the man eats from his birth. Compared animal milk with human mother's milk Buryats have considered milk as a sacred thing. Our ancestry made lots of derivative products out of milk. They produced chees, cottage chees, soure clotted milk, and wine from sour milk. Buryats have been wine-makers for centuries. Buryats have eaten meat and milk. In summer time meat has been substituted by milk. Based on their attitude psychology towards milk, and because there have been many different kinds of dairy products with high nutritional value, our ancestry has always known the proteine value of milk and called milk «a white food», the best and the sacred one.

*Ключевые слова:* этническая культура, этническая группа, обряд, ритуал, этнокультурная особенность.

Важнейшим элементом материальной культуры народа, определяющим не только качество и образ жизни, но и выступающим основанием для этнической идентификации, выступает кулинарная сфера. Именно здесь наиболее ярко и выпукло проявляют себя специфика народного хозяйства и формы строения семьи и рода, особенности мировоззрения и формы

коммуникации. Не является исключением и кулинарная культура бурят. Традиционно бурятскую кухню относят к «мясной», что в значительной степени верно. Однако не меньшее место на традиционном бурятском обеде занимает молочная пища, которая, кроме того, обладает и существенными сокральными смыслами. О молочной кухне бурят и пойдет речь далее.

Способы обработки молока в бурятской национальной кухне известны с XIX века.

У нас имеется современный контекст значения «белой», т. е. молочной пищи бурят, имеется парадигма – коллективная память и сравнение ритуального применения, и способов приготовления внутри контекста.

Используя различные способы приготовления, буряты варьировали молочные, кисломолочные продукты и таким образом убеждались в ценности этих продуктов.

В силу сложившейся модели питания и, в частности, еще потому, что они не могли хранить летом большое количество мяса, летом буряты заменяли мясо молочными продуктами.

Поскольку наши предки сакрализировали молоко, соотнося его с первым продуктом питания человека при рождении, то называли молочную пищу «белой». В семантике цвета монгольских народов белый цвет означает лучший, светлый, чистый, «высокий».

И видимо, в силу психологии восприятия «белой» пищи, а также по опыту, методом наблюдения наши предки знали, что молоко может выступать как полноценный продукт, необходимый человеку для существования (т. е. богатый белком), является полезным продуктом и может служить источником микроэлементов. В общем, «белая» пища.

Таким образом молочная пища выступает как этнокультурная особенность бурятского этноса в качестве сакральной.

В статье сделана попытка узнать о бурятской «белой» пище с точки зрения материальной стороны. Приведен крос-культурный анализ с целью выявления инвариантного и общего в молочной кухне, знания бурят в этой области, выраженные этнокультурными особенностями, строении общества и отношении к молочному питанию.

В Селенгинском районе были и сохранились следующие блюда:

1. Брынза.
2. Ээдмэг – квашеное молоко, похожее на простоквашу (простокваша без сливок, образовавшееся в деревянной кадучке).
3. Айран – перебродившее в узкой длинной кадучке (бэлууре) молоко, сырье для перегонки молочной водки.
4. Айруул (селенгинское название) – творожные сухие рожки.
5. Тараг – домашний кефир.
6. Аарса – питательный, кислый напиток, продукт перегонки айрака в архи ( архи – молочная водка).
7. Урмэн – пенка.
8. Хушохэн урмэн – сушеная пенка.



9. Сусэги – сливки.
10. Саламат – мучная каша, сваренная на сметане и молоке.
11. Сагаан тогон – масло сливочное.
12. Шара тохон – масло топленое.
13. Хун – свежее молоко.
14. Ээрмэг – сгущенная творожистая масса, которая образуется на краях котла при тарасунокурении (изготовлении молочной водки, молочном виноделии).
15. Хормог хурууд – самодельный сырок, сформированный в маленькой поварешке из плетеных ивовых прутьев.
16. Тэбхэр хурууд – тот же сырок, но только приготовленный иным способом, его выжимают при помощи тонкой материи и формуют при помощи дощечек.
17. Особым деликатесом является самодельный сырок – хурууд, заправленный сушеной молотой черемухой.
18. Хоормог – неотжаты сырок, часто его заправляют молоком.
19. Пенка – урмэн из овечьего молока, ценится у южных бурят более чем, урмэн из коровьего.
20. Архи – молочная водка (тарасун или нэрэмэл архи).
21. Арза – молочная водка вторичного перегона (двойник – дабхар архи).
22. Хурза – молочная водка тройного перегона (чистый спирт).

Приведем некоторые способы получения молочных продуктов. Различают несколько способов получения творога (сыра, общее название – хурууд).

1. Закисшее молоко кипятится в котле и отжимается сыворотка. Этот творог с маслом и со сметаной подают к чаю.

2. В котел наливают цельное сырое или кипяченое молоко. Туда же кладут арсу, или саган, или айран (кисломолочные продукты). Кипятят до полного испарения сыворотки, в процессе кипячения несколько раз добавляют молоко.

Творожный сыр формуют в дощечках, в поварешках, сушат.

Способы приготовления, названия в разных районах Бурятии разные.

Для сравнения приведем таблицу творожного сыра:

Селенгинцы	Агинцы	Предбайкальцы
Ээзгэй или шалханак Хормог хурууд Тэбхэр хурууд Хурууд Хоормог	Ээзгэй  Айруул Хурууд Шалханаг Хургхан	Шалханаг Хурхэн ээзгэй - творожные снежки

У предбайкальских бурят шалханак – жирный творог, у забайкальских – разновидность вареного творога, брынза.

Из таблицы видно, что сырки имели разное название. Детали приготовления тоже разные. Но в целом принципы приготовления общие, различаются формы и виды.

У селенгинцев есть сыр, сформованный в поварешке, сплетенной из ивовых прутьев. Агинцы готовят хурахан – пальчики. Предбайкальские буряты готовят творожные «снежные» шарики. Брынза, хурууд есть как у предбайкальских, так и забайкальских бурят.

Есть статья М. Н. Хангалова, построенная на материалах рассказов жителей Унгинской долины XIX в. В ту пору у бурят Унги было животноводство с преобладанием крупного рогатого скота.

Ниже приводятся способы приготовления молочной пищи, которые имеют и сходство, и расхождение с молочной кухней забайкальцев.

В Унгинской долине, например, пенку снимали не из котла, в котором кипятили молоко, а из кадушки (хэмнуур), в котором оно стыло после процесса кипячения. Потом ее вымораживали и резали на куски. А забайкальцы пенку высушивают.

Способы приготовления арсы (молочного продукта, получавшегося из остатков продуктов винокурения) и чая с добавлением масла или жира и муки – зутаран сэй носят почти общенациональный характер.

Унгинцы еще ели жирный творог (шалханак), хоймог, приготовленный из хурунги и молока, тибэхэн (арса, перемешанная с молотым жареным зерном).

Предбайкальские буряты варят саламат (кипяченая до выделения масла сметана с добавлением муки) из сметаны или из отопков (субэ), получавшихся при растоплении сливочного масла. Хороший саламат имеет желтоватый оттенок с обильным выделением масла. Если саламат получался просто кашей, без масла, то у предбайкальских бурят это считалось плохим знаком, у других – нет. Это различие показывает особенности этноса на примере приготовления пищи. Забайкальцы же раньше варили саламат только на масле, а потом стали варить на сметане.

У предбайкальцев на тарасун идет курунга. Курунга – остаток после того, как у заквашенного молока путем пахтанья, извлекают масло. Потом в закваску – хурунгу кладут серебряные вещи или хлеб. Курунга у западных бурят в дальнейшем идет на молочную водку. А около Байкала на тарасун идет айрак с добавлением курунги. Курунга – достояние рода, ее берегли, что также является одной из этнокультурных особенностей.

Анализируя приведенные выше продукты и способы их приготовления, можно сказать, что на приготовление тех или иных видов идет некоторое исходное множество объектов: молоко, творог, сметана, обязательно кисломолочный продукт. Буряты ели много кисломолочных продуктов.

Характерным является то, что молочные продукты делались в системе, последовательно, по мере скисания молока. И по количеству они зависели от



продуктивности скота, т. е. по времени года.

Характерно, что буряты называли молоко «белой пищей» и использовали в ритуалах и обрядах.

Имеется легенда о Хоридое-богатыре и девице-лебедь, от которых пошли хоринцы. Хоринские женщины поэтому брызгают вслед пролетающим лебедям молоком или молочным чаем.

Почти благоговейное отношение скотоводов к «белой» пище вполне правомерно в силу значимости ее в реальной жизни. Однако истоки культа, вероятно, надо усматривать не только в этом. Почитание молочного соотносили с молоком матери – первого жизненно необходимого продукта питания человека. Молоко является основой жизнеобеспечения общества, но оно могло осмысляться и как первопричина жизни, как субстанция, обеспечивающая воспроизводство человеческого рода. Взаимосвязь понятий «молоко» и «рождение» отразилось в сакральной традиции монголов – предков бурят и тюрков Сибири.

Молоко выступало и выступает как некий символ в бурятском обществе: жертвоприношение духам-хозяевам местности и духам-хранителям рода, в обрядах жизненного цикла, в свадебной обрядности, при захоронении последа (особенно в прошлом), при выборе места погребения для умершего, в обрядах календарного цикла (стрижка овец и валяние войлока), во время празднования Нового года по лунному календарю – Сагалгана. Молочным чаем встречают гостей, а в прошлом пиалой молока, молоком брызгали вслед отъезжающему, желая ему счастливого пути.

Можно сделать вывод, что буряты ценили молочную пищу, называли ее «белой». В семантике монголов (одних из предков бурят) белый цвет означает что-то хорошее, лучшее. Лучшее еще и по составу.

На приведенных выше данных можно сделать следующие выводы:

1 Буряты состояли и состоят из групп: по родам, по географическому расселению, по районам, что видно на вариациях молочных продуктов. Это этнокультурная особенность бурятского этноса, выраженная в питании. Эти роды имели слабые социальные и экономические контакты. В XIX веке это были уже территориальные объединения – общины, происходило сплочение этноса.

2 По вариациям молочных продуктов можно сделать следующее предположение. В силу отношения к молочной пище как сакральной и наблюдения питательности всех молочных продуктов, буряты знали о белковой ценности молока (выражаясь современным языком), богатстве его микроэлементами и заменяли мясо молоком на весь дойный период. Это еще одна этнокультурная особенность молочного хозяйства бурят.

3 Имея общий очаг возникновения культуры в Монголии, путем переноса материальная культура бурят имела сложившийся вид на прере молочного хозяйства. Материальная культура бурят была тесно сплетена с духовной.

Национальная «белая» пища представляет этнокультурную особенность

бурятского этноса по широте и глубине исполнения, и связей, и по богатству выражения. В национальном молочном питании отражаются религиозно-магические, эстетические представления, уровень духовной и материальной культуры.

Этим объясняется этнокультурная значимость молочного питания для изучения культуры и быта, многих сторон жизни в прошлом и настоящем.

Молочная пища, как «белая» пища носит определенные ценности для бурятской культуры. Это совокупность культурных традиций этноса, которые выделялись им в качестве наиболее специфичного, маркирующего его историческое и культурное своеобразие.

Бурятская молочная пища как по широте и глубине исполнения, так и по своей философии отражает религиозно-магические, эстетические представления, показывает уровень материальной и духовной культуры. Этим объясняется значимость бурятской молочной пищи как этнокультурной особенности этноса, одного из видов материальной культуры бурят, «генетически» передающейся от поколения к поколению.

#### **Библиографические ссылки**

1. *Галданова Г. Р.* Ритуальная пища монгольских народов // Из истории хозяйства материальной культуры тюрк-монгольских народов. Новосибирск, 1993.
2. *Тугутов И. Е.* Материальная культура бурят. Этнографическое исследование. Улан-удэ, 1958.
3. *Хангалов М. Н.* Собрание сочинений: в 3 т. Т. 1. Улан-удэ, 1998.