

БУДНИЧНОЕ ПИТАНИЕ БУРЯТ В КОНЦЕ XIX – НАЧАЛЕ XX ВЕКА*

В статье проводится регионально-зональное исследование будничного питания предбайкальских, присаянских, селенгинских и агинских бурят на рубеже XIX–XX вв., выделяется специфика их рациона. В рассматриваемое время наиболее окультуренной была лесостепная зона (Предбайкалье, Селенгинская долина), менее окультуренными являлись горно-таежная (Присаянье) и степная (Агинская степь) зоны. Количество компонентов в повседневной пище варьировало в зависимости от зоны проживания. На рацион влиял и переход части бурят к таким хозяйственным занятиям, как земледелие и огородничество. Новой тенденцией был рост доли зерново-овощных продуктов в пище разных групп бурят, сопровождаемый уменьшением потребления дикоросов; наиболее заметно это проявилось у предбайкальских бурят. Однако мясомолочная составляющая пищи у всех бурят была традиционно высока.

Ключевые слова: культура жизнеобеспечения, традиционная система питания, этнография бурят.

Введение

Система питания бурят формировалась и эволюционировала на протяжении нескольких веков. Она унаследовала и развила пищевые традиции средневековых народов Прибайкалья, в результате длительного взаимодействия с этносами Центральной Азии и Южной Сибири обогатилась элементами инокультурных традиций и выработала самобытные черты. С вхождением бурятских племен и родов в состав России постепенно менялась структура их питания; кухня стала включать традиционно русские блюда.

Тема питания бурят получила отражение в этнографической литературе. Так, в обобщающих моно-

графиях по бурятам И.Е. Тугутова [1958], К.В. Вяткиной [1969], И.Б. Батуевой [1992] и других авторов предлагались описания национальных блюд, характеристика национальной кухни бурят. Отдельные аспекты этой темы получили освещение в ряде статей. Между тем специальное исследование будничного питания, представляющего основу всей системы питания бурят, до настоящего времени не проводилось.

В данной статье предлагается реконструкция повседневного питания бурят в конце XIX – начале XX в. Нами не рассматриваются такие специфические виды пищи, как ритуальная и праздничная. Анализ пищи из рыбы, вошедшей в кухню отдельных этнотерриториальных групп бурят (ольхонских, кударинских и др.), но не характерной для питания большинства бурят, также не включен в эту работу.

Источниками для исследования послужили полевые материалы, собранные автором в районах Республики Бурятия в 2000–2006 гг., а также архивные и литературные данные по некоторым этническим группам бурят (предбайкальским, присаянским, селенгинским, агинским).

Исследование опирается на данные по отдельным этническим группам, поскольку территории их обита-

*Работа выполнена в рамках проекта РНП 2.2.1.1/1822 «Развитие совместного учебно-научного центра ГОУ ВПО «Новосибирский государственный университет» и Института археологии и этнографии СО РАН как интегрированной научно-образовательной структуры в области археологии, этнографии Сибири и востоковедения» и проекта 1.5.09 (ЗН-5-09) «Развитие механизма интеграции фундаментальных исследований и образовательной деятельности по археологии, этнографии и востоковедению в рамках УНЦ НГУ и ИАЭТ СО РАН».

ния и природные зоны, которые они освоили, заметно различаются. Благодаря такому подходу становится возможным выделение региональных и зональных особенностей в будничном питании бурят изучаемого времени, что делает наши выводы репрезентативными.

Предбайкалье – территория с преимущественно холмистыми степями, с более влажным климатом и более плодородной почвой, чем Забайкалье. Основной речной артерией здесь является р. Ангара (приток Енисея), несущая свои воды из оз. Байкал. В Предбайкалье сложились подходящие условия для складывания хозяйства, в котором занятие скотоводством сочеталось с ведением земледелия. Некоторым исключением была экономика верхолонских бурят, основанная не только на разведении скота, но и на промысловой охоте, а также алятских и некоторых других бурят, совмещавших скотоводство с сезонным речным и озерным рыболовством. Спецификой отличалась также экономика ольхонских бурят: в силу особенностей природно-климатических условий о-ва Ольхон и примыкающей с севера материковой зоны (неплодородная песчано-каменистая почва, широкая роза ветров и небольшие осадки) она имела скотоводческо-рыболовецкую направленность.

Восточное Присаянье является горно-таежным регионом, где горы большой и средней высоты, составляющие основу горной страны, сочетаются с межгорными впадинами. Густая речная сеть, покрывающая горные и предгорные долины, подпитывает три полноводные реки, берущие начало в отрогах Восточного Присаянья, – Иркут (приток Ангары), Джиду (приток Селенги) и Оку. Природный ландшафт во многом определил специфику традиционного хозяйства присаянских бурят, имевшего скотоводческо-охотничий характер.

Западное Забайкалье, как и область Нижнего Прионья (Восточное Забайкалье), по большей части представлено степными долинами, лежащими между гор средней высоты. Гидрографическая сеть Забайкалья включает Селенгу и ее притоки – Орхон, Джиду, Темник, Чикой, Хилок, Уду, а также Онон с ее притоками (Ага, Ингода). В этой части Прибайкалья располагаются также большие озера, например, Гусиное. Резко континентальный климат с засушливыми весной и летом, малоснежной зимой не был благоприятен для земледелия, поэтому на значительной части этой территории было успешным занятие отгонным скотоводством.

Молочная пища

Предбайкальские буряты

Предбайкальские буряты получали молочные продукты главным образом из коровьего молока, но малоиму-

щие нередко заменяли его козьим. У предбайкальских, как и у большинства бурят, были лошади, крупный и мелкий рогатый скот (овцы и козы), но доились только коровы и козы. Доением и приготовлением молочной пищи занимались женщины, что определялось традиционным разделением хозяйственных занятий у бурят по половому признаку. У предбайкальских бурят ценилось коровье и кобылье молоко; питаться козьим молоком считалось признаком бедности.

Потребление цельного молока было ограниченным; его давали лишь детям младших возрастов. В питание оно входило в кипяченом виде в качестве добавки к черному чаю или некоторым другим блюдам. В теплое время года молоко впрок не заготавливали ввиду невозможности длительного хранения. Зимой делали долговременные запасы молока, заморозив его в специальной посуде. Данный способ хранения, очевидно, был заимствован у русских. Однако большинство бурят с поздней осени до конца весны не могло позволить себе иметь достаточно молока. Объяснялось это как небольшими надоями в этот период, так и отсутствием традиции его замораживания. Монгольская корова, которая в конце XIX – начале XX в. представляла единственную породу крупного рогатого скота, распространенную в стаде у всех бурят, относится к мясному поголовью и дает сравнительно мало молока.

Как и другие буряты, предбайкальские, чтобы обеспечить зимнюю потребность в молочной пище, заготавливали летом и ранней осенью творожные сырки, творожистую массу *аарса*, топленое масло и пенки. Пенки не сушили, а просто вымораживали [Хангалов, 1958, с. 232]. Заметим, что пенки у бурят считались лакомством; их подавали гостям и на праздник. И творожистая масса, и пенки, и масло служили субстратами ряда других блюд. *Аарса* в чистом виде употреблялась редко; чаще всего ее включали в состав жидких блюд.

Наиболее изобильным в плане обеспеченности молочными продуктами было лето. В это время на столах у бурят были сквашенное молоко, простокваша, сливки, сметана, сливочное масло и др. Для приготовления простокваши (*тапаз*) предбайкальские буряты не использовали закваску; вместо нее в посуду с кипяченым молоком насыпали хлебные крошки и помещали серебряные предметы. Этот напиток пили, добавив молоко или сливки. Летние заготовки были связаны и с производством разных сортов масла: менее долговечного *сагаан тоһон* «белого масла», сбитого из сметаны, и топленого масла, сохраняющего полезные свойства в течение года. Масло хранили в туесах из бересты, которая известна как природный дезинфектор (рис. 1). Предбайкальские буряты готовили *хой-мог* – блюдо, представляющее собой смесь заквашенной пахты и молока. Им в отличие от других бурят

практически не были известны технологии изготовления мягких пресных сыров, кумыса.

Буряты активно смешивали молочные продукты, достигая разнообразия блюд. Под влиянием русской кухни предбайкальские буряты научились делать несколько разновидностей творога (белый, выпаренный), который приправляли сливками и сметаной. Молочные продукты использовались как основные компоненты мучных и зерновых блюд. Из сметаны с добавлением муки готовился саламат. Более редкими были примеры смешивания в одном блюде молочных продуктов с дикорастущими травами, кореньями и мясными продуктами.

Наряду с таким традиционным алкогольным напитком, как молочное вино (*арха*), получаемым из сквашенного коровьего молока, в XIX в. стал популярен тарасун – *дархан* (производное от слова *дараха* «давить»); его делали из жидкого теста, заквашенного на опаре. С 1820-х гг. власти применяли жесткие меры к тем, кто занимался изготовлением этого напитка, поскольку их деятельность способствовала сокращению хлебных запасов в губернии и подрывала водочную монополию государства; согласно отчету поверенного питейного откупа, крестьяне предпочитали покупать это зелье у бурят, а не казенную водку (**Указы Иркутского земского суда; Иркутского губернского правления и переписка тайши с Иркутским земским судом по вопросу прекращения корчемного винокурения (12 ноября 1823 г. – 29 октября 1829 г.). – НАРБ, ф. 4, оп. 2, д. 15, л. 3–3 об.).** В конце XIX – начале XX в. с разрешением открывать питейные заведения в бурятских ведомствах предбайкальские буряты стали потреблять пшеничную водку, что привело к массовой алкоголизации и вымиранию населения.

Присяянские буряты

Молочное стадо присаянских бурят, в основном окинских и закаменских, включало коров монгольской породы, а также самок *сарлыков* – саянских яков, *хайныков* – гибридного потомства от яков и коров монгольской породы; некоторые семьи владели также дойными кобылицами и овцами. Коровы в структуре молочного стада преобладали, поэтому продукты из молока животных других видов имели ограниченное распространение. Доеение скота у присаянских бурят было женским занятием. Для хранения молочных продуктов (сметаны, масла) использовались специально обработанные внутренности домашних животных. У присаянских бурят при приготовлении пищи получила развитие практика смешивания разных видов молока. Так, кумыс (*суунэй айраг*) делали путем добавления в старую закваску свежего кобыльего молока. Такую закваску, например, закаменские буря-



Рис. 1. Берестяные туеса.

ты нередко готовили из жирных сортов ячьего или овечьего молока. Они в отличие от предбайкальских бурят наиболее полезным считали кобылье и овечье молоко, менее – коровье, малоценным – козье. Шкала престижности молока у забайкальских бурят была такой же, как у присаянских бурят; она основывалась на традиционной градации животных с т.н. горячим и холодным дыханием. Считалось, что такие домашние животные, как лошади и овцы, обладали «горячим» дыханием, а крупный рогатый скот – козы и верблюды – «холодным». Это деление распространялось и на диких животных: медведи и кабаны рассматривались как существа с «горячим» дыханием, а лоси, изюбры, кабарожки, косули и горные козы – с «холодным».

В целом набор молочных продуктов у присаянских бурят был примерно такой же, что и у остальных бурят, но существовали свои особенности в приготовлении блюд. Так, топленое масло, широко употреблявшееся в пищу, готовилось из кислых пенек, которые подвергались варке [Нацов, 1995, с. 24]. Творожистая масса *аарса* – полуфабрикат, который выделялся из барды (*бозо*) – гущи, образующейся после перегонки пахты в молочную водку, – использовалась как добавка к жидким блюдам. Можно упомянуть *оорохойтой аарса* «арса с зерном» – суп, сваренный с аарса. Присяянские буряты варили такой суп с зёрнами ячменя. Творожные сырки присаянские буряты делали не только из коровьего, но и из ячьего и овечьего молока, смешивая кипящее молоко с заквашенной пахтой. Творожные сырки использовались при приготовлении каши *замбаа* и чая *зутараан сай*. У бурят было развито производство домашних сыров, относимых к категории мягких пресных сыров (*биһалаг*). Если остальные присаянские буряты делали сыры традиционно из коровьего молока, то окинские буряты использовали еще и оленье, и ячье

молоко. В основе бурятского производства сливочного масла (*айрагай тоһон*) лежало пахтанье жидких молочных продуктов; присаянские буряты масло делали путем сбивания кислых сливок. В отличие от предбайкальских бурят, у которых благодаря занятию земледелием основным алкогольным напитком стал тарасун, присаянские буряты, в массе своей остававшиеся полукочевниками, продолжали выкуривать молочное вино и водку из заквашенной пахты. С конца XIX в. они потребляли покупную водку.

Селенгинские буряты

Основу молочного стада селенгинских бурят составляли коровы; удельный вес дойных кобылиц и овец был относительно невысоким. Доеением занимались женщины, очень редко мужчины.

Набор молочных продуктов селенгинских, предбайкальских и присаянских бурят был примерно одинаковый, различия проявлялись в технологии приготовления блюд и особенно в использовании при этом ингредиентов. Говоря о престижности продуктов, можно отметить, что у селенгинских бурят традиционно более всего ценились пенки с овечьего молока, которое по жирности существенно превосходит коровье. Пенки заготавливали для длительного хранения и использовали при приготовлении блюд. Растворяя пенки на медленном огне, получали топленое масло высокой жирности, которое долго хранилось. Спецификой отличалось приготовление свежего *айрага* – заквашенной пахты. Если у большинства бурят в деревянную кадушку с пахтой было принято подливать закваску (*эхэ*) и в закрытом виде выдерживать смесь трое-четыре суток, периодически помешивая ее мутовкой, то у селенгинских бурят, наряду с этим, был другой рецепт изготовления *айрага* – в оставшийся в кадушке кисломолочный напиток добавлялись подогретое кислое молоко без сливок и кипяченая вода. Сливочное масло селенгинские, как и другие забайкальские буряты, пахтали из заквашенного молока и скисшего молозива или же из сметаны, как предбайкальские буряты. Творожистая масса *аарса* использовалась при приготовлении некоторых повседневных блюд: *хоормого* из распаренных зерен ржи, смешанных с молоком и *аарса*; зернового супа (из пшеницы или риса), сваренного на основе молока и *аарса*; мучного супа. *Аарса* варили с луковицами сараны и мукой и получали густую кашу. Творожные сырки, любимое кушанье детей, селенгинские буряты готовили путем варки *аарса* в молоке, образовавшуюся творожистую массу освобождали от остатков жидкости, выжимая руками, и сушили на солнце. Были и другие способы изготовления таких сырков, например, из *сагаан* – остаточного продукта от перегонки молочной

водки. Традиция приготовления молочных печений (*набша* «лист», *сэсэг-айруул* «цветок-сырок») прослеживается только у селенгинских бурят. У них же известны две разновидности сырков *хурууд*. Молочное вино селенгинцы получали путем перегонки кислого молока; этим их технология отличалась от известной у присаянских бурят.

У части селенгинских бурят (сартулов) было запрещено подмешивать в кровяную колбасу молоко, как сакральный продукт, а также добавлять в мясной суп молоко и сметану.

Агинские буряты

Данная группа бурят держала молочное стадо из коров, кобылиц и овец. У агинских бурят дойка скота была обязанностью женщин. Способы хранения молочных продуктов у агинцев – такие же, как у селенгинских бурят. Основным сырьем для изготовления молочных продуктов было коровье молоко. Другие виды молока или подмешивались к нему, или использовались самостоятельно. Например, простоквашу в начале лета вырабатывали из овечьего молока. У агинских бурят отмечается особенность в приготовлении простокваши: кроме кипяченого они использовали цельное молоко.

В повседневном питании тонкие пенки *урмэн* использовались свежеприготовленными. Для праздничных трапез делали толстые пенки *хушоодэһэн*, которые в течение суток выдерживали в котле с кипяченым молоком, давая им время затвердеть, а лишь затем снимали; в результате пенки достаточно долго не теряли вкусовых качеств и формы. Топленое масло агинские, как и другие буряты, вытапливали из пенки. Заквашенную пахту получали, смешивая пахту и варенец до однородного состояния. В кухне агинских бурят творожистая масса *аарса* являлась полуфабрикатом, который добавляли в различные блюда. *Хоймог* – кушанье из размешанного *аарса* в молоке, заправленное сметаной. *Аарсу* использовали как суповую добавку, а также готовили с сараной. Как разновидность творожных сырков следует рассматривать творожные пряники *хурһан* с молотой черемухой, боярышником или диким яблоком. Общим в выгонке молочного вина у агинских и присаянских бурят является использование в качестве сырья сквашенной пахты *айраг*.

Мясная пища

Предбайкальские буряты

Предбайкальские буряты использовали в пищу мясо домашних животных (лошадей, коров, овец, коз, сви-

ней), птиц (кур, уток), а также многих диких. Забойщиками домашнего скота были мужчины (главы семей или приглашенные люди, имеющие опыт в заклании животных), а очисткой внутренностей забитого скота и приготовлением вареных субпродуктов и мяса на кости занимались женщины. В мясном рационе этих бурят ведущее место занимала конина, более скромное – баранина и говядина (говядина, имевшая товарное значение, шла, как правило, на продажу русскому населению). Козлятина редко использовалась в пищу, т.к. считалась пищей бедняков. Свинина, курятина и утятина стали употребляться лишь после перехода большей части предбайкальских бурят к оседлому образу жизни и земледелию. Безусловно, разведение бурятами свиней и домашней птицы явилось результатом культурного заимствования опыта русских. Из мясных блюд престижными считались вяленая конина (*хатаамал*) и суп-лапша, а также т.н. именные (почетные) куски отварной баранины. У предбайкальских бурят были самобытные рецепты приготовления некоторых вареных колбас, например, *харма* – желудок, заполненный мясным фаршем, нутряным жиром, кровью и мелконарезанным зеленым луком.

Для жертвоприношений и обрядовых трапез отбирались домашние животные (лошади, коровы, овцы, козы) по определенным признакам (возраст, окрас шерсти). Строго соблюдались правила разделки, приготовления, распределения жертвенного мяса, обращения с костями умерщвленного животного для шаманских ритуалов.

Запреты на употребление конины, установленные православной церковью, предбайкальские буряты не воспринимали как обязательные. Потребление ими конины, несмотря на поголовную христианизацию в XIX в., ничуть не уменьшилось, как бы этого не хотели православные священники и миссионеры.

В теплое время запас мяса хранили в искусственных ледниках, которые размещались в пристройке к юрте или в отдельном небольшом строении с закрывающимися дверцами в усадьбе.

Присаянские буряты

Природные условия определили специфику хозяйственных занятий большинства присаянских бурят (горно-пастбищное скотоводство, таежная охота), что не могло не отразиться на потреблении мяса. В пищу использовали мясо крупного рогатого скота (яков, хайныков, коров), лошадей, овец, а также диких животных (белок, зайцев, кабанов, косуль, изюбрей, лосей, медведей, глухарей, рябчиков). В зависимости от района проживания в кухне присаянских бурят преобладало мясо разных домашних животных: в Закамне – конина, в Тунке – говядина, в Горной Оке – в

целом мясо крупного рогатого скота. Наиболее ценилась конина, менее – баранина, но не говядина. Забоем и свежеванием мяса занимались мужчины, варили свеженину (мясо, кровяные и фаршированные колбасы) женщины. Такие блюда, как жареная грудинка, шашлык из печени, готовили только мужчины. В религиозных обрядах присаянских бурят (буддийских и шаманских) отварное мясо на кости являлось жертвенной пищей. Оно должно было быть несоленым и недоваренным. В холодное время года мясо хранили завернутым в шкуру. В летний период мясо крупных животных (лошадей и крупного рогатого скота) употребляли немного ввиду невозможности обеспечить хранение больших запасов. Его заменяли мясом барана или кабарги, горной козы или косули. Баранину, прожарив в жиру, сохраняли в берестяных туесах, промытом и просушенном бычьим мочевом пузыре, бараньем желудке. Иногда мясо помещали в кожаные мешки, которые подвешивали в темном и прохладном помещении. Необходимо подчеркнуть, что буряты разных районов имели сходные способы переработки сырого мяса в полуфабрикаты (копчение, обжаривание и вяление). У части присаянских (тункинских) бурят, как и у предбайкальских, получило распространение хранение мяса в искусственных ледниках.

Наряду с блюдами, характерными для кухни других бурят, присаянские буряты готовили кушанья, рецепты которых были известны только им. Из жидких блюд можно назвать мясной суп с горцем живородящим (*мэхээртэй шулэн*), который нередко приправляли щепоткой сушеного можжевельника (*арса*). Специфичным был также мясной суп с зерном и горцем (*хуихэ*). У присаянских бурят был особый способ приготовления кровяной колбасы из толстой ба-



Рис. 2. Бууза – большие мясные пельмени, приготовленные на пару.

ранней кишки (*голгой*). У части этих бурят, особенно занимавшихся охотничьим промыслом, рецептура некоторых блюд предусматривала замену мяса домашних животных дичью. В частности, для такого блюда, как позы (*бууза*) (рис. 2), фарш готовился из мяса диких животных.

Селенгинские буряты

Лесостепная зона Западного Забайкалья позволяла селенгинским бурятам разводить большие стада домашнего скота – коров, лошадей, овец, коз, мясо которых составляло основу их питания. Как отмечал И.А. Рукавишников, говядина и баранина наиболее всего употреблялись ими в пищу [1923, с. 9]. Некоторая часть селенгинских бурят, промышленявшая охотой, вместе с домашним мясом потребляла мясо диких животных – белок, зайцев, диких коз, лосей, изюбров, медведей, а также диких птиц – гусей, уток, тетеревов, дроф. Забой и разделку животных селенгинские буряты производили так же, как и другие буряты.

В зимнее время баранину и козлятину хранили в деревянных кадушках, засыпанных снегом, или в погребках-ледниках в таких же кадушках, помещенных в вырубленные во льду ниши.

Селенгинские буряты иначе, чем предбайкальские, относились к религиозным (буддийским) запретам на употребление конины. Влияние буддийской идеологии на их самосознание было намного сильнее, чем православия на предбайкальских бурят. В буддийских обрядах разрешалось использовать исключительно баранину, и прежняя шаманская традиция приношения в жертву лошадей в изучаемое время предбайкальскими бурятами была окончательно изжита. Любопытно, что в повседневном питании конина потеряла статус почетного продукта и употреблялась в пищу исключительно бедняками [Смолев, 1898(1900), с. 24]. Ввиду религиозного запрета не получило распространение и потребление свинины.

Н.А. Бестужев, описывая вкусовые пристрастия селенгинских бурят, сделал любопытный вывод: «По мнению бурят, то и вкусно, что жирно, какого запаха и вкуса не было» [1991, с. 15]. Здесь речь шла о дичи, однако буряты очень любили жирное мясо домашних животных.

Кровяно-мясная колбаса *эрээлжэ*, начиненная мясным фаршем и свернувшейся кровью, – блюдо, распространенное только у селенгинских бурят. У некоторых групп бурят было принято засаливать говядину, конину; такая солонина называлась *дабһалһан мяхан*. Похожую технологию консервирования мяса у селенгинских бурят отмечал А.А. Попов (**Попов А.А.** Краткий отчет об исследовательских работах летом 1929 г. – ХВРиК БНЦ СО РАН, ф. 17, д. 443, с. 3). Для

приготовления солонины использовалась мякоть, которую нарезали крупными кусками и укладывали слоями в туески или кадушки, каждый слой засыпался солью. Перед варкой супа кусок солонины выдерживали в холодной воде, чтобы вывести из него соль.

Агинские буряты

Стадо у агинских бурят состояло из лошадей, коров, овец, коз и верблюдов, но в нем преобладали лошади и овцы: их было выгодно содержать в условиях степного ландшафта. В отличие от селенгинских агинские буряты, хотя и являлись приверженцами буддизма, но в еде традиционно отдавали предпочтение конине. Особенно ими ценился подбрюшный и загривочный конский жир. Ценилась также баранина; она включалась в гостевое угощение. Верблюжатины и козлятину большая часть агинских бурят не употребляла; только у бедняков эти мясопродукты входили в осенне-зимнее питание.

Мясо зимнего забоя агинцы сохраняли, заворачивая обезглавленную и очищенную от внутренностей тушу в снятую с забитого животного шкуру или (как остальные буряты) помещая в бочку либо в иную деревянную тару, которую закапывали в снег за юртой, ставили в холодный амбар.

К разряду мясных блюд, которые встречались только у хори-бурят, можно назвать вареную колбасу *тархи*, фаршированную лопаточным мясом, мозгами, печенкой и диким луком. Было распространено домашнее копчение бараньей грудинки и прямой кишки над дымом открытого очага. Отголоском древней пищевой технологии можно считать применявшиеся агинскими бурятами до революции способы запекания туши тарбагана. В кухне хори-бурят присутствует также такое блюдо, как *хушуур* – жареные манты в форме груши, – неизвестное другим бурятам. Подобно присаянским и кяхтинским (селенгинским) бурятам хори готовили жареную баранину (*хуураһан мяхан, суза*), которая являлась продуктом длительного хранения.

Растительная пища

Предбайкальские буряты

Предбайкалье – регион, где в раннем средневековье население – курыканы – занималось плужным земледелием, сея просо, пшеницу, ячмень и коноплю [Дашибалов, 1995, с. 140]. Предбайкальские буряты, считающиеся наследниками этой древней культуры, сохраняли навыки земледельческого труда до прихода русских. Поэтому неслучайно, что в их системе пи-

тания особое место занимали хлебно-зерновые культуры. В XIX в. население Предбайкалья возделывало просо, пшеницу, ячмень, рожь, гречиху, овес. Особо ценилась пшеница и, соответственно, приготовленные из нее блюда. В повседневной кухне использовались остальные виды зерновых культур. Ячмень и овес сеяли преимущественно для прокорма скота.

Хлебно-зерновые продукты в рационе предбайкальских бурят присутствовали в течение всего календарного года. Кухня включала некоторые блюда (супы, каши), приготовленные из полуфабрикатов – прокаленного или толченого зерна. Каши в некоторой степени выступали заменителями печеных мучных изделий (хлеба, лепешек). Муку делали из пшеницы или ржи. При приготовлении *саламата* (жареная каша) использовалась только ржаная мука. Поджаренная мука была компонентом чая *зутараан*. Из муки на золе пекли пресные лепешки; от русских были усвоены технологии печной выпечки ковриг (из ржаной муки), калачей (из пшеничной муки), шанег (из дрожжевого теста). Из раскатанного теста делали лапшу для мясного супа.

Одним из традиционных занятий предбайкальских бурят было собирательство; различные дикоросы позволяли восполнить потребность в растительной пище. Во время короткого сибирского лета бурятские женщины и дети заготавливали на зиму съедобные корни растений, плоды и ягоды. Буряты употребляли в пищу растения, произрастающие в основном в степной зоне. Дикий полевой лук и дикий чеснок, мелко нарезав, ели в сыром виде; его также сушили для использования в качестве заправки супа зимой и по опыту русских засаливали в кадушках. При приготовлении различных блюд применялись луковицы красной лилии (сараны) и гусиной лапчатки; их варили или тушили с различными молочными продуктами.

В тайге предбайкальские буряты собирали землянику, черную смородину, черемуху, бруснику и др. Эти ягоды и плоды ели в сыром виде, нередко в сочетании с молочными продуктами, или же сушили про запас. От русских из некоторых ягод научились готовить варенье.

Овощеводство у части предбайкальских бурят получило некоторое развитие еще в первой трети XIX в. Так, в отчетах Верхоленской степной думы упоминается о собранном урожае картофеля, свеклы, капусты, репы, редьки и моркови (**Ведомости** о посевах и урожаях хлеба, огородных культур, о количестве земель, засеянных озимым хлебом, продуктах, изготовляемых в ведомстве, исчисления первых обмолотов зерна, количестве скота. – НАРБ, ф. 4, оп. 1, д. 92). Конечно, огородничество следует связывать с крещеными бурятами, научившимися этому у русских. Не все группы предбайкальских бурят в конце XIX – начале XX в. культивировали овощи. Основным овощем, вто-

рым хлебом для бурят был картофель; его главным образом и растили на грядках. Картофель запекали, варили, капусту засаливали, другие овощи ели в свежем виде, или добавив их в суп.

Присяянские буряты

В Присяянье основной земледельческой зоной являлась Тункинская долина, благоприятным участком для такой хозяйственной деятельности представлялись низинные территории Закамны. Тункинские буряты занялись земледелием только в XIX в., при этом большая их часть продолжала заниматься полукочевым скотоводством. Тункинские, как и предбайкальские буряты, сеяли пшеницу, рожь и ячмень. Особо ценилась пшеница, но наиболее доступной и наиболее употребляемой в кухне присаянских бурят была рожь. Ячмень служил в основном кормом для лошадей. Потребление хлебно-зерновых продуктов у присаянских бурят зависело от того, вели они земледельческое хозяйство или нет, достаточны ли были хлебные запасы экономических магазинов ведомства, удалось ли произвести натуральный обмен продуктами скотоводства на зерно у русских крестьян или крещеных бурят.

Зерно использовалось при приготовлении супа *хуухэ*. Муку обычно поджаривали – получали т.н. *аагхан*, на основе которой варили кашу *замбаа* (рис. 3). Из пшеничной муки делали лапшу для супа. Пшеничная и ячменная мука использовалась для выпечки лепешек-«золянок». Из русской кухни пришли рецепты изготовления шанег и хлеба. Принятие большинством присаянских бурят буддизма отразилось на местной кулинарии – праздничным блюдом у них стали пресные печенья *боова*, небольшие оладьи *боорцог*. *Саламат* готовили, как и предбайкальские буряты, но для вкусового разнообразия добавляли растертые корешки горца.



Рис. 3. *Аагхан* – поджаренная мука.

Дикоросы в растительной пище присаянских бурят занимали заметное место. Корни горлеца живородящего (*мэхээр*) собирали, разоря мышьиные норы. Из корней делали муку, которую добавляли в кашу *замбаа*, саламат, мясные блюда. Отваренные зерна гречихи (*уургэнэ*) ели с маслом. Корешками гусиной лапчатки приправляли суп с сушеным мясом. Как и предбайкальские, присаянские буряты использовали в пищу луковицы лилии (сараны): их ели в сыром виде, с молоком, пенками. Горный и полевой лук, дикий чеснок служили приправами мясных блюд – супов, колбас. Черемуху буряты стали использовать в пищу под влиянием русских в конце XIX – начале XX в.; ранее они избегали употреблять этот дикорос из-за сильного запаха. В сушеном и соленом виде всю эту зелень заготавливали впрок.

Богатая природа Присаянья позволяла сделать на зиму необходимый запас ягод и плодов. Присаянские буряты собирали землянику, голубицу, бруснику, черемуху, облепиху. Землянику, голубицу, бруснику ели в свежем виде, приправив сливками или молоком, а также сушили на зиму. Черемуху перемальывали с топленным маслом и в виде небольших брикетов высушивали. Позднее молотую черемуху добавляли в шанги, варили с луковичами сараны. Ядрышки кедровых орехов собирали, разоря кладовые бурундуков; очистив и перемолов, из них получали ароматную и сытную заправку к чаю.

Овощи (картофель, капуста, свекла, морковь) крещеные тункинские буряты в небольших объемах выращивали на огородах; основная масса присаянских бурят практически не включала эти в свой рацион питания.

Селенгинские буряты

В XIX в. селенгинские буряты перешли от кочевничества к его полукочевой форме, часть их стала вести оседлый образ жизни. Из зерновых культур они возделывали рожь, пшеницу, ячмень и овес. Шкала социально ценных продуктов у селенгинских бурят была такой же, как у вышеназванных бурят. Не имел особенностей и их спектр зерновых продуктов. Буряты-скотоводы потребляли по сравнению с молочными и мясными немного зерновых продуктов; свою потребность в хлебе они удовлетворяли за счет натурального обмена с русскими (старожилыми и старообрядцами) или крещеными бурятами. Даже в первой трети XX в. многие селенгинские буряты покупали у русских крестьян готовый хлеб. Тем не менее часть этих бурят, сложив в домах голландские печи, освоила технологию выпечки ковриг, шанег и ватрушек.

Отшелушенные зерна ржи и пшеницы поджаривали или толкли со сметаной и маслом, и в таком виде

они шли в пищу. Распаренные зерна ржи добавляли в молоко и *аарса*. Ржаное зерно варили с мясом. Наряду с ржаной ели просяную кашу. Из ячменной или пшеничной муки делали кашу *замбаа*. В чай *зутараан* добавляли пшеничную или ржаную муку. На основе муки варили суп, готовили саламат. Из пресного теста выпекали лепешки и делали лапшу для мясного супа. У селенгинских, как и у присаянских бурят, получили распространение печенья *бообо* и *боорсог*.

Пища селенгинских бурят включала дикорастущие растения степной полосы – полевой лук, дикий чеснок, лилию (сарана), а также горно-таежной зоны Селенгинской долины – горный лук, черемуху, щавель. Из лукович сараны с добавлением творожных сырков и сахара варили *тибхэнтэй айруул*. Сарана готовилась также с мясом и молочными пенками. Упомянутая зелень как компонент присутствовала в мясных блюдах – супах, колбасах, позах.

Рассматриваемая группа бурят употребляла в пищу почти те же лесные ягоды и плоды, что и большинство других бурят, – черную смородину, бруснику, чернику, облепиху, голубицу, землянику, черемуху, боярышник. В отличие от присаянских у селенгинских бурят не было предубеждения к чернике; ее заготавливали наряду с другой ягодой. Для длительного хранения собранную ягоду засушивали. Облепиху после первого мороза собирали ветками и ели мороженую. Подобно присаянским, селенгинские буряты заготавливали в небольшом количестве кедровые орехи, которыми угощались дети.

Первыми, кто занялся огородничеством, были крещеные буряты. В первой трети XIX в. они начали выращивать некоторые овощные культуры – картофель, морковь, редьку, капусту (*Дело о урожае разного рода хлеба, огородных овощах и о поставленном семени*. – НАРБ, ф. 2, оп. 1, д. 105). Селенгинские буряты, как правило, не имели огородов и в первой трети XX в. Из овощей они покупали только картофель, причем объем покупки находился в прямой зависимости от урожая зерновых: при неурожае буряты удовлетворяли потребность в хлебе за счет картофеля (*Попов А.А.* Краткий отчет об исследовательских работах летом 1929 г. – ХВРиК БНЦ СО РАН, ф. 17, д. 443, л. 3).

Агинские буряты

В XIX в. агинские буряты, всецело занятые кочевым или полукочевым скотоводством, были вынуждены приобретать зерновые продукты (зерно, муку, хлеб) у русского населения Восточного Забайкалья (крестьян, казаков) путем натурального обмена или за деньги на устраиваемых ежегодно ярмарках. Как указывает У.-Ц. Онгодов, большой семье в 10 чел. хватало на зиму 6 пудов ярового зерна и столько же муки (*Он-*

годов У.-Ц. Примерная сказка относительно бурят и тунгусов, монголов, 1892 г. – ХВРиК БНЦ СО РАН, ф. 1, оп. 1, д. 16, л. 30). Интересно, что у агинцев была та же шкала престижности зерновых культур, что и у других бурят: наиболее ценилась пшеница, наименее – ячмень. При этом рассматриваемая группа бурят питалась в основном продуктами, полученными из ржи. Среди хлебно-зерновых изделий агинцы, как и другие буряты-скотоводы, не возвращавшие зерновые культуры, особо выделяли печеный хлеб; он считался лакомством и подавался к чаю небольшими кусочками. Поэтому неслучайно пшеничный хлеб вместе с другими мучными продуктами (*тахил балин*), молочными и мясными блюдами попал в категорию «белой» (сакральной) пищи. Следующим по значимости был хлеб в сухарях и мороженный. При отсутствии хлеба его заменяло в рационе зерно. В повседневную пищу агинских бурят входило пареное зерно яровой ржи или пшеницы, зерновой суп с мясом. Поджаренной мукой приправляли *аарса* и чай *затураан*. На воде и жиру варили мучную кашу *шанахан талхан*.

В рационе агинских бурят почти полностью отсутствовали овощи (за исключением картофеля). Потребность в растительной пище удовлетворялась дикоросами. Использовали луковицы сараны, корни дикой гречихи, кровохлебки, солодки, горлеца, стебли ревеня, щавеля, дикого лука. Собирали также дикие фрукты и ягоды – яблоки, персики, плоды боярышника, шиповника, черемухи, землянику, бруснику, голубицу.

Выводы

Будничное питание бурят конца XIX – начала XX в. основывалось на продуктах, которые давало прежде всего скотоводство (мясо, молоко); их дополняли продукты земледелия, охоты, рыболовства, огородничества и собирательства. Использование этих составляющих в конечном счете и определило этническую

специфику рациона бурят. В структуре их повседневного питания превалировала пища, содержащая главным образом белки и жиры. Соотношение в ней ингредиентов колебалось в зависимости от природной среды, в которой проживали буряты, и времени года. Подчеркнем, что качество пищи, ее достаточность определялись социальным положением и зажиточностью семьи. В будничном питании бурят заметны следы заимствований блюд из русской народной и буддийской монастырской (у забайкальских бурят) кухни, что объясняется активным проникновением русской культуры и буддизма в их среду.

Список литературы

- Батуева И.Б.** Буряты на рубеже XIX–XX вв. – Улан-Удэ: Вост.-Сиб. гос. ин-т культуры: Обществ.-науч. центр «Сибирь», 1992. – 74 с.
- Бестужев Н.А.** Гусиное озеро: статьи, очерк. – Улан-Удэ: Бурят. кн. изд-во, 1991. – 112 с.
- Вяткина К.В.** Очерки культуры и быта бурят. – Л.: Наука, 1969. – 218 с.
- Дашибалов Б.Б.** Археологические памятники курыкан и хори. – Улан-Удэ: БНЦ СО РАН, 1995. – 191 с.
- Нацов Г.Д.** Материалы по истории и культуре бурят / введ., пер. и прим. Г.Р. Галдановой. – Улан-Удэ: БНЦ СО РАН, 1995. – Ч. 1. – 156 с.
- Рукавишников И.А.** Очерки хозяйственного быта бурят Селенгинской Даурии. – Иркутск: [Б.и.], 1923. – 39 с.
- Смолев Я.С.** Три табангутских рода селенгинских бурят: Этнографический очерк // Тр. Троицко-Кяхт. отд-я Приамур. отд. Имп. Рус. геогр. об-ва. – 1898(1900). – Т. 1. – Вып. 3. – С. 79–135.
- Тугутов И.Е.** Материальная культура бурят. – Улан-Удэ: Бурят. комплекс. науч.-исслед. ин-т, 1958. – 215 с.
- Хангалов М.Н.** Собрание сочинений. – Улан-Удэ: Бурят. кн. изд-во, 1958. – Т. 1. – 551 с.

Материал поступил в редколлегию 15.06.07 г.