

«БЕЛАЯ» МОЛОЧНАЯ ПИЩА В АЛТАЙСКОЙ ОБРЯДОВОЙ ТРАДИЦИИ

Енчинов Эркин Валериевич

К.и.н., с.н.с., БНУ Республики Алтай

«Научно-исследовательский институт алтаистики

им. С.С. Суразакова», г. Горно-Алтайск

enchinov_e@mail.ru

"WHITE" DAIRY FOOD IN THE ALTAI RITUAL TRADITION

E. Enchinov

Summary: The article discusses the features of the use of dairy products in the rituals of the Altaians. The basis of nutrition in the Altai culture was dairy, meat and vegetable food. Dairy products in the course of historical development have absorbed a high semantic status, so they are classified as «white» food. They symbolize the purity of thoughts and intentions. In rituals and rituals, fresh milk, sour and unleavened cheese, and different types of cottage cheese are used as offerings. At the beginning of the XXI century, dairy products have become an obligatory part of the set of offerings in the calendar rites of the Altaians.

Keywords: Altaians, ethnography, traditions, custom, ritual, milk, cheese, cultured milk foods.

Аннотация: В статье рассматриваются особенности использования молочных продуктов в обрядах алтайцев. Основу питания в алтайской культуре составляла молочная, мясная и растительная пища. Молочные продукты в ходе исторического развития вобрали в себя высокий семантический статус, поэтому их относят к категории «белой» пищи. Они символизируют чистоту помыслов и намерений. В ритуалах и обрядах в качестве подношений используют свежее молоко, кислый и пресный сыр, разные виды творога. На начало XXI в. молочные продукты стали обязательной частью набора подношений в календарной обрядности алтайцев.

Ключевые слова: алтайцы, этнография, традиции, обычай, обряд, молоко, сыр, кисломолочные напитки.

Традиционную основу питания в алтайской культуре составляла мясная, молочная и растительная пища, чему способствовал ландшафт, история, традиции, этногенетические связи алтайцев, сформировавшие пищевые модели, тесно связанные с хозяйственно-культурным типом. По этому поводу один из современных исследователей пищи как категории культуры С.А. Арутюнов пишет, что «именно характер и способ получения основных пищевых продуктов и служит главным критерием выделения тех или иных хозяйственно-культурных типов» [2, с. 8].

Пищевая традиция тесно связана с праздничной культурой и с такими ее элементами как ритуальные действия, подношения сверхъестественным силам совершаемых в ходе того или иного общественного события. В данной статье рассмотрим роль и значение молочных продуктов в культурной, праздничной традиции алтайцев в начале XXI в.

Алтайцы – тюркское коренное население Республика Алтай (субъект Российской Федерации, расположен в южной части Западной Сибири и входит в Сибирский федеральный округ). Национальный состав региона согласно данным переписи 2010 г. представлен 91 национальностью [2]. Мозаика этнических групп представлена русскими 55,68 %, алтайцами 35,33 %, казахами 6,07 % и 2,92 % другие этнические группы [4].

На начало XXI в. в алтайской культуре сложилось

деление праздничных событий на культурно-развлекательные и культурно-религиозные. В первом случае это такие масштабные праздники как Народные игры *Эл-Ойын*, Праздник кедр *Дьюрук байрам*, во втором праздники, ритуальные события, связанные с коллективными молениями (*мюргюл*). Ко второй группе мы отнесем ритуальную часть традиционного Нового года *Чагаа-Байрам* и *Дьылгайак*, а также такие обряды обновления времени как Зеленая листва *Дьажыл-Бюр* и Желтая листва *Сары-Бюр* имеющие культурно-религиозную основу. Обратим внимание только на праздники и обрядовые события, относящиеся ко второй группе.

Кратко освятим культурные события, относящиеся ко второй группе праздничных и сакральных действий, на которых участники преподносят подношения и отправляют культы духам и божествам.

Чагаа-Байрам (белый месяц, алт.) праздник Нового года, и первый месяц года, который открывает весну, весенне-летний сезон. Он празднуется по лунному календарю, в период новолуния и приходится на конец января – начало февраля, точной фиксированной даты нет, имеется смещение до марта, как например, у монгольских народов, исследуемый праздник чрезвычайно распространен в Азии и в частности у тюрко-монгольских народов, как алтайцы, тувинцы, монголы, буряты, калмыки, народы Тибета, Индии и многие др. Отправление ритуалов и культов на празднике *Чагаа*, согласно традиционным нормам осуществляется в первой части

праздника, сами ритуальные действия, связанные с подношениями, в т.ч. и с молочными продуктами совершаются с восходом, первыми лучами солнца нового года. При проведении ритуалов календарных праздников, в т.ч. *Чагаа* используют свежее, еще никем не испробованное молоко. Важно, чтобы корова, от которой берется молоко, не должна быть слишком старой, пораженной какой-либо болезнью, без внешних дефектов и изъянов. В качестве подношений используется целый набор производных продуктов из молока: кислый сыр – *курут*, пресный сыр – *быштак*, топленое масло – *сардью*, сладкий творог – *эдыгей*, пенка с кипяченого молока – *ёрёмё* [6, с. 139].

Дьылгайак (*Јылгайак*) полисемантический календарный праздник, связанный с началом весны, также интерпретируется как локальный вариант встречи нового года [7, с. 49]. В «Словаре алтайского и аладагского наречий тюркского языка» составителя протоирея В.И. Вербицкого (1884) слово «*јылгайак*» дается в двух значениях: 1. праздник масленицы, 2. катание на масленице [9, с. 109]. «Ойротско-русский словарь» под редакцией Н.А. Баскакова (1947) определяет «*јылгайак*» также в двух значениях, это: 1. масленица и 2. каток, желоб [8, с. 61]. В древнетюркском словаре нет слова «*јылгайак*», есть только корень «*јыл*», что означает «год». В современном алтайском языке часто употребляется словосочетание «годы ползут» – «*јылдар јылыжат*», то есть слово «*јыл*» можно перевести как «ползи», «двигайся», тем самым обозначается свойство времени медленно перемещаться, ползти. Общим для всех словарей в обозначении «*јылгайак*» является его календарная основа, связанная с определенной природной цикличностью. Ритуальная часть дьылгайак также связана с подношениями, молоко и молочные продукты преподносятся одними из первых и представляют собой традиционный набор (свежее молоко, кислый и пресный сыры, творожные массы). Молочные продукты при должном хранении хорошо сохраняются до весны. Основными технологиями консервирования были вяление, копчение летом и заморозка осенью, зимой. К.Е. Укачина приводит материал, когда в зимнее время молоко специально собиралось и замораживалось и уже весной, когда коровы дают мало молока или его нет вовсе, замороженное молоко оттаивали и из него изготавливали свежий сладкий творог *эдыгей* и пресный сыр *быштак* [10, с. 110].

Дьажыл-Бюр (букв. зеленая листва) обычно проводится в мае, июне с наступлением теплого времени года и связывается с началом весенне-летнего сельскохозяйственного цикла, как на общественном, так и на семейно-родовом уровнях проводятся обряды и ритуалы молений Зеленой листвы. Важным условием проведения обрядов этих молений является окончательное установление тепла, когда реки окончательно освобождаются от льда, ночи становятся теплыми, всходит зеленая трава,

на деревьях распускаются листья [6, с. 192]. Отчасти по этим внешним признакам обряд и называется моления Зеленая листва.

Сары-Бюр (букв. желтая листва) с завершением летне-осенних сельскохозяйственных работ в селах районов исследуемого региона проводятся осенние моления, являющиеся значимым событием в календарной обрядности алтайцев. Традиционно осенние моления проводятся на семейно-родовом и районном уровнях.

Осенние моления заканчивают годовой цикл календарной обрядности. Функционально моления Зеленая и Желтая листва связаны с переходными циклами между холодным и теплыми периодами и наоборот [1, с. 299]. Моления Желтая листва подводят годовой итог жизнедеятельности человека, семьи, локального сообщества. По количеству, качеству и разнообразию традиционной ритуальной пищи можно судить каких успехов достигли люди, оценить степень сплоченности сообществ. Но моления демонстрируют не только положение дел, но в первую очередь они являются актом веры в помощь Духа-хозяина Алтая, духов-хозяев местности, родной земли, в то, что человек, его семья, скот находятся под покровительством и защитой высших сил. Моления не только дают надежду на хороший исход из зимы, но они заставляют людей задуматься о своей культуре, традициях, о родном языке, связи поколений, и о том, что он лично сам сделал для того чтобы считать себя частью своего народа.

Как на весенних, так и на осенних молениях молочные продукты являются значительной базой подношений духу огня, духам-хозяевам местности, Духу-хозяину Алтая. На весенние и осенние моления, люди привозят с собой ритуальную пищу, фигурки людей, животных, коновязи, гор, вырезанных из пресного сыра (*шампа*). *Шампа*, вырезанные из пресного сыра, изготавливают всегда в паре, так «комплект» фигурок состоит из двух образов гор, пары людей (символизирующих мужа и жену), пары заседланных лошадей, пары коров и овец, в одном экземпляре изготавливаются только традиционное жилище – *айыл* и коновязь. Сутью шатра является демонстрация перед духами, *Алтай Кудаем*, того, что люди вместе со своим скотом, селениями пришли на обряд [6, с. 162].

Теперь отметим, собственно основные молочные продукты. Спектр молочных продуктов на начало XXI в. изготавливаемый в домашних хозяйствах коренного населения Республики Алтай, состоит из таких блюд и напитков, как свежее и топленое молоко, сливки, кисломолочные продукты, сыры и разные виды творога и т.д.

Повседневно употребляется свежее коровье и козье молоко, в теплое время года в горных районах можно

отведать настоящий деликатес кобылье молоко *кымыс*. Традиционный алтайский чай с солью и обжаренными зернами жареного ячменя *талкан* и домашним маслом *саржу* в обязательном порядке белиться свежим коровьим молоком.

Базовой основой производных продуктов из молока является кисломолочный напиток *чеген*, он также известен как айран, с той разницей, что айран изготавливают как из сырого, так и кипяченого молока, когда *чеген* только из кипяченного. Процесс приготовления напитка состоит из закваски и созревания. Для закваски используется предыдущий *чеген*, кислый сыр *курут*, копченую копчиковую кость или жилу лошади, коровы, овцы.

Чеген обладает естественными свойствами питьевых продуктов, его можно транспортировать и хранить в жидком виде, по мере сквашивания, из него можно изготавливать множество твердых молочносодержащих продуктов длительного хранения. Когда накапливается достаточное количество *чегеня* его в течение нескольких часов варят на открытом огне, после содержимое котла сливают в мешок из ткани, стекшую сыворотку *сарсу* обычно дают телятам. Процеженная творожистая масса, просушенная на солнце, подается как блюдо *аарчы*, из не просушенной изготавливают кислый сыр *курут*. Технология его изготовления состоит в том, что из общей спрессованной массы творога, круглой формы, ниткой нарезаются ровные пласты по 2–3 см в толщину, полученный сыр коптится несколько дней на решетке над очагом [4, с. 204]. Готовый *курут* используется как самостоятельное блюдо или как дополнение к другим кушаньям, наиболее хорошо вкусовые качества кислого сыра раскрываются в сочетании с свежим горным медом.

Аарчы полученный из *чегеня* также в свою очередь является полуфабрикатом, если его добавить в свежее молоко и отварить, то получится густая масса, процеженная и просушенная на солнце становящаяся сладким творогом *эжигей*, который особенно любят дети. Соблюдая данную же технологию, но с добавлением свежего молока в *чеген* можно получить другой вид сыра – пресный сыр *быштак* отличающийся от *курута*, отсутствием кислоты, мягкостью и нежным вкусом, употребляется вместе с медом и сливками. Также из молока снимают

сливки *каймак*, а методом взбивания получают масло *саржу* [4, с. 204].

С использованием традиционного самогонного аппарата *шурум* из *чегеня* также выгоняют алкоголь молочный самогон *алтай аракы*, который распивается в теплом или охлажденном виде, по крепости она не превышает 3–4°, согласно традиции, ее распитие обставлено рядом церемоний. *Алтай аракы* присутствует как подношение практически на всех традиционных праздниках и обычаях жизненного цикла.

Молочные продукты в алтайской культуре, в связи с цветовой семантикой цвет + молоко, также часто называют «*апагаш*» букв. беленькое, что в конечном итоге образует наименование «белая» пища, которая достойна подношения духам и божествам. В историческом плане «белая» пища коррелирует с мясной пищей, при этом мясная пища прямо не называется «черной» (*кара*) пищей, хотя относительно мяса как самостоятельного блюда используется обозначение «*кара эт*» букв. черное мясо, подразумевая, вареное мясо без гарнира, приправ и т.д. Также на развитие концепта «белой» пищи сильное влияние оказали события начала XX в. произошедшие в долине Терен, известные в специальной литературе как становление религиозного движения бурханизм. Новое движение получило широкую поддержку и распространение среди алтайского населения. Одним из постулатов нового религиозного движения стал полный отказ от кровавых жертвоприношений, свойственных для алтайского шаманизма. Кровавые жертвоприношения были заменены на бескровные, духам и божествам теперь подносились продукты, основой которых является молоко и его производные.

Таким образом, в алтайской обрядовой традиции молочные продукты имеют широкое представление и использование. Молочные продукты и их производные, наряду с мясными и злаковыми, используются в качестве подношений духам и божествам, при этом к качеству продуктов придается особое значение, они должны быть свежими, никем еще не испробованными, ритуально чистыми. Общим названием молочных подношений в алтайской культуре является представления о «белой» ритуально чистой пище.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алтайцы: Этническая история. Традиционная культура. Современное развитие / редколл. Н.В. Екеев (отв. ред.), Н.М. Екеева, Э.В. Енчинов; НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова. – Горно-Алтайск: Изд-во ИП «Пермякова С.А.», 2014. – 464 с.
2. Арутюнов С.А. Карта культуры питания народов мира // Этнографическое обозрение. №1, 2011. – С. 7–16.
3. Всероссийская перепись населения 2010 г. [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.gks.ru/free_doc/new_site/perepis2010/croc/Documents/Vol4/pub-04-04.pdf (дата обращения: 13.04.2021).
4. Конструирование общероссийской, региональной и этнической идентичности в Республике Алтай (конец XX – начало XXI веков) / Редколлегия: Н.О. Тадышева, Э.В. Енчинов; НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова. – Горно-Алтайск: Изд-во БНУ РА «НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова», 2018. – 336 с.

5. Население Республики Алтай (Системно-структурный анализ). [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://e-lib.gasu.ru/eposobia/makoshev/> (дата обращения 10.04.2021).
6. Обрядность в традиционной культуре алтайцев. Коллективная монография / БНУ РА «НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова»; Редколлегия: Екеев Н.В. (отв. ред.), Кузьмина Е.Н. (науч. ред.), Конунов А.А., Тадышева Н.О. – Горно-Алтайск: Изд-во БНУ РА «НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова», 2019. – 704 с.
7. Ойоткинова Н.Р., Дайнеко Т.В. Весенний календарный цикл алтайцев и белорусов-переселенцев Сибири: Дьылгайак и Масленица // Языки и фольклор коренных народов Сибири. 2017. № 1 (32). – С. 48–57.
8. Ойротско-русский словарь / под общ. ред. Н.А. Баскакова. – М.: Изд-во «Гос. изд-во иностр. и нац. словарей», 1947. – 312 с.
9. Словарь алтайского и аладагского наречий тюркского языка / Переиздание 1884 г. – Горно-Алтайск: Изд-во «Ак Чечек», 2005. – 504 с.
10. Укачина К.Е. Алтай калыгыстын айлаткыш жандары. – Горно-Алтайск: Изд-во ГУП «Горно-Алтайская республиканская типография», 2004. – 200 с. (на алт. яз.).

© Енчинов Эркин Валериевич (enchinov_e@mail.ru).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»

