

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА В РИТУАЛАХ СВАТОВСТВА АЛТАЙЦЕВ В НАЧАЛЕ XXI В.

Енчинов Эркин Валериевич

кандидат исторических наук, старший научный
сотрудник, Бюджетное научное учреждение Республики
Алтай «Научно-исследовательский институт
алтаистики им. С.С. Суразакова» (г. Горно-Алтайск)
enchinov_e@mail.ru

TRADITIONAL FOOD IN MATCHMAKING RITUALS OF ALTAIC PEOPLE IN THE EARLY XXI CENTURY

E. Enchinov

Summary: The article deals with the food traditions of the Altai people in the custom of matchmaking. Actually, the Altai marriage ceremony consists of matchmaking, preparation for the wedding, wedding celebration and post-wedding period. The results of matchmaking determine whether the wedding will take place at all, when and where the wedding festivities will take place. During the matchmaking, the two marrying families treat each other to traditional dishes consisting of dairy, meat and vegetable products. At the beginning of the XXI century the traditions of marriage ceremony and preparation of traditional dishes are widely known in the Altai culture.

Keywords: Altaians, ethnography, traditions, custom, matchmaking, food, food traditions.

Аннотация: В статье рассматриваются традиции питания алтайцев в обычае сватовства. Собственно, алтайский брачный церемониал состоит из сватовства, подготовки к свадьбе, свадебного торжества и послесвадебного периода. Результаты сватовства определяют состоится ли свадьба вообще, когда и где пройдут свадебные торжества. Во время сватовства две брачующиеся семьи угощают друг друга традиционными блюдами, состоящих из молочных, мясных и растительных продуктов. На начало XXI в. традиции брачного церемониала и приготовления традиционных блюд широко известны в алтайской культуре.

Ключевые слова: алтайцы, этнография, традиции, обычай, сватовство, пища, традиции питания.

Семейно-родовую организацию алтайцев, как и их категории материальной культуры – одежду, пищу, жилища ученые, общественные и религиозные деятели изучали на протяжении более двух веков. Многие для описания и анализа алтайской культуры сделали миссионер В.И. Вербицкий, путешественник и тюрколог В.В. Радлов, статист и общественный деятель С.П. Швецов, также советские исследователи С.А. Токарев, Н.П. Дыренкова, Л.П. Потапов, В.П. Дьяконова, А.М. Сагалаев и ученые носители культуры Е.М. Тоцакова, Ф.А. Сатлаев, Н.И. Шатинова, Н.А. Тадина, С.П. Тюхтенев и др.

На протяжении столь длительного времени изучения культуры коренных жителей Горного Алтая тема семьи и быта не утратила своего интереса и в начале XXI в. Только из коллективных монографии вышедших в НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова можно перечислить такие работы как: «Алтайцы: Этническая история. Традиционная культура. Современное развитие» [3], «Трансформации в обществе и ценности традиционной культуры в Республике Алтай (конец XX – начало XXI веков). Выпуск 3. Культурно-религиозное пространство Горного Алтая в конце XX – начале XXI веков: трансформации и инновации» [7], «Обрядность в традиционной культуре алтайцев» [4], «Этнографический атлас Республики Алтай» [8], «Алтайский этнографический словарь» [1] и др.

Обратим внимание на непременно составляющую любого алтайского обычая жизненного цикла – пищу и традиции питания. Бесспорно, свадьба и связанные с ней культурные, ритуальные действия запускают в жизни семьи и рода сложный механизм коммуникаций, когда в соответствии с нормами обычая надо организовать членов рода для подготовки к торжеству. Одним из сложнейших направлений является подготовка традиционных блюд и угощений.

Собственно, алтайский свадебный цикл в общих чертах состоит из четырех взаимосвязанных блоков: сватовства, подготовки к свадьбе, свадебного торжества и послесвадебного периода. Рассмотрим взаимосвязь пищевых подношений и угощений только на первом этапе – сватовстве.

Традиционно инициатива создания семьи исходит от будущего жениха, когда парень полностью определяет со своим выбором, он может объявить об этом своим родителям, либо дать им какой-нибудь намек. В результате положительного истечения ухаживаний, сговора с девушкой *сётёш*, парень ритуально ее умыкает.

По прибытию молодых в дом родителей жениха, устраивается небольшой, домашний праздник, посвященный привозу невесты *кыс экелгени*, на который собираются ближайшие родственники для знакомства с

ней, проводят его тихо и рано расходятся по домам. Основная цель такого праздника, чтобы невеста перешла психологический барьер и не чувствовала себя чужой, а понимала, что ей рады. Также на празднике сторона жениха решает, когда начнется сватовство и кто войдет в состав группы сватов.

Традиционно сватовство начинается на следующий день, а в группу сватов стараются взять уважаемых, известных в роду людей, в том числе умеющих петь, играть на народных инструментах и наделенных чувством юмора [8, 2022: 78].

При первом визите к родителям невесты, делегацию сватов обычно возглавляют двое самых уважаемых людей *тоомдылыу улус*. Поприветствовав родителей невесты и обменявшись веточками можжевельника, родственники жениха в первую очередь поклоняются огню дома [6, 2015: 135], старший из сватов кладет в него можжевельник, кропит его молочным, т.е. молоком или молочным самогоном *алтай аракы*.

Окропив огонь старший из сватов приступал к процедуре испрашивания согласия на брак. Он при помощи помощников наливает в пиалу молочный самогон и преподносит его отцу девушки или же матери. Согласно традиции, пиалу преподносят коленопреклоненно, сев на левое колено протягивают правую руку с пиалой поддерживая ее левой рукой. Во время ритуала с пиалой просят прощения за то, что умыкнули их дочь, прося принять подношение.

Ритуальное поведение участников сватовства содержит условности. Принять угощение сватов означает дать согласие *дьён* на брак невесты [5, 1995: 45].

Второй сватовской визит алтайцы называют вход с сосудом согласия *дьён тажуурлу киргени*, на конец XX – начало XXI вв. второй визит начал проводиться в тот же день что и первый. При этом стороны его разграничивают, указывая, что это был первый визит, где речь, собственно, шла о прощении руки их дочери, а этот визит уже второй, на котором решаются вопросы связанные с организацией свадьбы и обрядовой части торжества. По окончании ритуальной части второго визита родители невесты могут организовать стол, в т.ч. с традиционными блюдами, угощениями для сватов и своих родственников, прибывших на сватовство.

Начиная с момента привоза невесты идеальной нормой считается появление на столе, среди угощений традиционных блюд и яств. Так среди кушаний появляются продукты из молока и его производных: кислый сыр *куррут*, пресный сыр *быштак*, творожистая масса *аарчы*, сладкий творог *эдыгей*, сливки *каймак*, масло *сардью*.

С использованием традиционного самогонного аппарата *шурум* из кисломолочного напитка *чеген* выгоняют алкоголь *алтай аракы / сют аракы*, который распивается в теплом виде, по крепости он не превышает 3–4°, согласно традиции, распитие алкоголя обставлено рядом церемоний. *Алтай аракы* присутствует как подношение практически на всех традиционных праздниках и обычаях жизненного цикла [8, 2022: 37]. В ритуалах сватовства *алтай аракы* обычно появляется с начала сватовских визитов в качестве подношения духу огня, перевалов и целебных источников, а также в качестве угощения родителей невесты.

Важной частью угощений являются мясные блюда. Коренное население региона традиционно употребляет блюда из мяса таких домашних животных как лошадь, крупный и мелко рогатый скот, як, верблюд, и мясо диких зверей – козули, марала, дикого козла, барсука, медведя, суслика и т.д. Излюбленными мясными блюдами являются мясо на кости *сэктё эт*, грудинка овцы *керзен*, говяжьих ребра *куртан*, блюда из внутренностей животных – желудка *карын*, кишок *дьёргём* и др.

В повседневности как городские, так и сельские алтайцы готовят из мяса широко распространенные блюда, как например, пельмени, манты, лагман, котлеты, плов и т.д.

Из напитков в летнее время могут предложить освежающий 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 [8, 2022: 38]. Обязательным считается наличие традиционного алтайского чая с обрубленными зернами жаренного ячменя *талканду чай*, иногда в него добавляют соль, домашнее масло *сардью*, такой чай в обязательном порядке белится свежим коровьим молоком.

Отметим также растительную пищу присутствующую как в повседневном, так и в праздничном меню коренных жителей Горного Алтая. Традиционно алтайское земледелие было представлено посевами ячменя, из которого по сей день изготавливают такие блюда как, жареный ячмень *чарак*, обрубленные зерна ячменя *талкан*, мясные супы *кёчё*, *дьарма*, из обрубленного и измельченного ячменя жарят в масле пресные лепешки *теертпек* и пончики *боорсок*. Для повседневного приготовления хлеба, лепешек используют покупную муку *кулур*, которая получила соответствующее деление согласно сорту – первый сорт *ак кулур*, второй сорт *кара кулур*, также имеется наименование ржаной муки *арыштын кулуры* [2, 2018: 397].

Наличие традиционных блюд на столе подчеркивает, что они были специально подготовлены для дорогих

гостей, т.к. в эпоху тотального дефицита времени приготовление традиционных блюд занимает много времени. Например, на приготовление таких лакомств как кровяные или мясные колбасы, мясо с нутряным жиром, бараньи ребра, необходимо от нескольких часов до целого дня, т.к. сначала надо заколоть овцу, освежевать ее, подготовить сырые блюда, а затем сварить их на медленном огне. Также наличие традиционных блюд подчеркивает этническую и региональную идентичность, таким образом хозяева демонстрируют свои познания в традиционной кухне и в культуре народов Горного Алтая. Отметим, что многие рестораны в Республике Алтай предлагают

традиционные алтайские блюда на заказ, чем также демонстрируют свои региональные корни и особенности.

Таким образом, традиционная кухня коренных народов Горного Алтая в начале XXI в. наряду с удовлетворением физиологических потребностей организма в пище стала ярким элементом культурной, этнической и духовной идентификации человека и регионального социума. Тесно переплетаясь с обычаями жизненного цикла, пища стала обязательным атрибутом культурного диалога, когда через разделенную пищу рождаются не только два человека, но и два рода.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алтайский этнографический словарь / Редколлегия: Н.В. Екеев (отв. ред.), Э.В. Енчинов (науч. ред.), С.В. Абысова, Д.А. Аткунова, М.С. Дедина, С.Д. Дилекова, Т.В. Метреева, Э.Г. Торушев, А.Э. Чумакаев; БНУ РА «НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова». – Горно-Алтайск, 2023. – 370 с.
2. Алтайско-русский словарь / редколл.: канд. филол. наук А.Э. Чумакаев (отв. ред.), канд. ист. наук Н.В. Екеев, канд. филол. наук А.Н. Майзина, К.К. Пиянтинова, Н.Н. Тыдыкова, канд. филол. наук Е.В. Тюттешева; БНУ РА «НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова». – Горно-Алтайск: Изд-во «ИП Ипатова Л. М.», 2018. – 936 с.
3. 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.
4. Обрядность в традиционной культуре алтайцев. Коллективная монография / БНУ РА «НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова»; редколл.: 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.
5. Тадина Н.А. Алтайская свадебная обрядность (XIX–XX вв.). – Горно-Алтайск: Изд-во «Юч-Сюмер – Белуха», 1995. – 207 с.
6. Тадышева Н.О. Свадебная обрядность народов Саяно-Алтая: общее и особенное // Вестник Томского государственного университета. История. – 2015. – № 6 (38). – С. 133–138.
7. Трансформации в обществе и ценности традиционной культуры в Республике Алтай (конец XX – начало XXI века). Выпуск 3. Культурно-религиозное пространство Горного Алтая в конце XX – начале XXI веков: трансформации и инновации. / ред. колл.: Н.В. Екеев (отв. ред.), Э.В. Енчинов, Н.О. Тадышева. – Горно-Алтайск: Изд-во БНУ РА «НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова», 2018. – 288 с.
8. Этнографический атлас Республики Алтай / Редколлегия: Н.В. Екеев (отв. ред.), Э.В. Енчинов (науч. ред.), Г.Б. Эшматова, А.П. Чемчиева; НИИ алтаистики им. С.С. Суразакова. – Горно-Алтайск, 2022. – 462 с.

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

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»