DOI: 10.31079/1992-2868-2020-17-2-24-30

БУКВА «А» – НАЧАЛО УЧЕНИЯ, ЧАЮ СТАКАН – НАЧАЛО ТРАПЕЗЫ. ТРАДИЦИИ ЧАЕПИТИЯ В БУРЯТСКОЙ КУЛЬТУРЕ

В.А. Беляева-Сачук

Данная статья посвящена месту чая в сложной картине традиционной культуры питания бурят. Этот напиток появился относительно недавно, но очень быстро получил широкое распространение среди всех слоев общества, становясь в настоящее время одним из устойчивых символов бурятского гостеприимства и застолья.

Ключевые слова: этнография, традиционная культура питания, буряты.

THE LETTER "A" – THE BEGINNING OF LEARNING, THE TEA GLASS – THE BEGINNING OF MEAL. TEA-DRINKING TRADITIONS IN BURYAT CULTURE

V.A. Beliaeva-Sachuk

This article focuses on the place of tea in the complex picture of traditional Buryat food culture. This drink appeared relatively recently, but very quickly became widespread among all segments of society, becoming nowadays one of the stable symbols of Buryat hospitality and feast.

Key words: ethnography, traditional food culture, Buryats.

Традиционная культура питания кочевников Центральной Азии, в том числе и монгольских народов, обусловлена географическо-климатическими особенностями региона, а также типом ведения хозяйства – кочевым скотоводством. Благополучие и питание людей напрямую было связано с животными и всецело зависело от них. Основу питания бурят составляли мясные и молочные продукты, отличающиеся своим многообразием и древним происхождением [11: с. 270]. Буряты традиционно разводили пять видов скота (бур. табан эрдени – пять драгоценностей), в число которых входят овцы, лошади, коровы, козы и верблюды. В некоторых таежных и высокогорных регионах Бурятии данная пятерка могла варьироваться, например в Саянах вместо верблюда присутствует сарлык (як), а в настоящее время козу заменил северный олень [3: с. 111]. Молоко и мясо получали главным образом от домашних животных. Охота давала незначительную часть мясной продукции и была особенно распространена среди западных бурят, живущих в горах, тайге или лесостепях. Ловлей рыбы занимались только байкальские буряты (ольхонские, кударинские (кабанские)) и некоторые другие, проживавшие у крупных рек. Остальные группы ели рыбу только в случае крайней

нужды [6: с. 117–118]. Согласно бурятской шаманистической мифологии вода (реки, озера) и все живущие в ней существа относятся к нижнему миру, т.е. подземелью, миру умерших и зловредных духов, которым управляет Эрлен Хан – хозяин смерти. Сами сакральные хозяева вод – Ухан ханы – считались нейтральными божествами, однако тяготеющими по своим функциям к западным добрым божествам [5: с. 197; 14: с. 354; 19: с. 189]. Поэтому рыба воспринималась большинством групп бурят как амбивалентное существо – с одной стороны, она находилась в подчинении Ухан ханов и эжинов (сакральных хозяев) конкретных водоемов, но, с другой стороны, происходила из нижнего мира и могла быть воплощением злого духа. Н.Л. Жуковская на основе полевых исследований в Монголии указывает, что монголы объясняют неупотребление рыбы нормами буддийской морали, которая запрещает приносить ненужные страдания и смерть живым существам, хотя этот закон не действует в отношении домашнего скота или диких животных, на которых охотятся [9: с. 97]. Согласно моим полевым исследованиям буряты долгое время не употребляли в пищу также грибы, считая их существами нижнего мира. Только под влиянием русского населения и длительного проживания по соседству

Беляева-Сачук Вероника Александровна – доктор этнологии, старший научный сотрудник Музея антропологии и этнографии им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН (г. Санкт-Петербург).

Beliaeva-Sachuk Veronika Aleksandrovna – Doctor of Ethnology, Senior Researcher at the Project Research Department of the Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (the Kunstkamera), Russian Academy of Sciences (Saint-Petersburg).
E-mail: belyaeva.veronika@gmail.com

© Беляева-Сачук В.А., 2020

с ним буряты начали есть грибы в начале XX в., а широкое распространение они получили в 40-е и 50-е гг. XX в., после Второй мировой войны (ПИ, ж., 56, Тункинский район, Бурятия, август 2010; ПИ, ж., 54, Окинский район, Бурятия, июль 2014).

Растительная пища являлась дополнительным и относительно мало используемым, но важным качественным составляющим в питании бурят, дающим питательные элементы, которые не присутствуют в мясе и молоке. Земледельческая культура у бурят до прихода русского населения была развита очень плохо, растительную пищу получали путем собирательства. Монгольские народы употребляли дикорастущие злаки, из которых готовили муку грубого помола, луковицы саранки (лилии), дикий лук и чеснок. Собирательство было более широко развито в степных районах, чем в горных и таежных. Буряты собирали ягоды черемухи, из которой готовили муку, хорошо сочетающуюся с молочными продуктами, а также землянику, бруснику и ряд других ягод. У бурят до середины XX в. было распространено осеннее собирательство запасов из мышиных нор, в которых находились припасы луковиц саранки, диких злаков и съедобных кореньев [8: с. 73; 6: с. 114–115]. Многие мои респонденты рассказывали, что в 50–60-х гг. XX в. поиск мышиных припасов превратился в детскую увлекательную игру – найденные припасы уже не употреблялись в пищу, кроме луковиц саранки, которые воспринимались как лакомство (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019). От русских поселенцев, а также благодаря китайскому влиянию посредством монголов в бурятской культуре широко стали использоваться мучные блюда. Чай же у бурят является связующим элементом каждого употребления пищи и без него немыслима ни одна трапеза.

Само употребление чая, традиции чайной церемонии или действия зародились на территории Китая. Считается, что обычай пить чай возник в Китае в период династии Ранняя Хань (206 г. до н.э. – 8 г. н.э.), но длительное время напиток употребляли только на юге страны. Позднее, благодаря практике чаепития буддийскими монахами, чай широко распространился по всему Китаю и к первой половине VIII в. употребление этого напитка стало повсеместным в стране. Изначально чай воспринимался как лекарственное снадобье, повышающее тонус, а среди средневековых даосов напиток считался одним из препаратов, продлевающих жизнь, а возможно, даже дарующих бессмертие. В китайском чань, а потом и японском дзэн буддизме считалось, что употребление чая успокаивает чувства и мысли, что является непременным условием вступления на «путь дзэна» [10: с. 19–20, 22–25]. Именно этот факт повлиял на широкое распространение чая среди китайских монахов, благодаря которым чай

появился на территории Японии. Из японских буддистских монастырей напиток проник в аристократические слои общества, а далее распространился среди богатых торговцев и ремесленников. Японское общество создало специфическую чайную церемонию, пронизанную, с одной стороны, буддийской философией, а с другой стороны, японской эстетикой, которая так же, как и китайское чайное действо, ныне известна во всем мире.

Процессу заготовки и приготовления чая китайцы уделяли большое внимание. Указывает на это описание одного из способов приготовления чая, которые появляются во времена Троецарствия (между 227 и 232 гг. н.э.) в китайской энциклопедии «Гуан я», составленной Чжан И. Согласно этой книге из собранных листьев чайного куста делались блины, т.е. получался прессованный чай, который было удобно хранить. Перед приготовлением напитка такой блин поджаривали на огне до темно-красного цвета, затем перетирали в порошок, заливали горячей водой и варили с такими различными добавками, как лук, имбирь и мандарин. Именно данный способ в более позднее время был перенят другими народами Китая и за его пределами – тибетцами, уйгурами, монголами и др. [18: с. 147].

Чай проник в Бурятию через Монголию, где напиток появился в конце XVI – начале XVII в. из Китая. В Россию чай попал также благодаря монголам, когда в 1638 г. Алтан-хан Омбо-Эрдэни отправил в подарок царю Михаилу Федоровичу китайский чай. Напиток государю понравился и стал употребляться при дворе. Однако до начала XVIII в. чай в России не распространился широко, к тому же напиток воспринимался скорее как лекарство, а не как повседневное питье. С начала XVIII в. центром торговли с Китаем становится Иркутск, а после установления в 1727 г. границы между Россией и Китаем появляется приграничная слобода Троицкосавск (ныне Кяхта). Эти два города стали важнейшими пунктами на пути следования чая из Китая в Россию, когда к середине XIX в. напиток получил огромную популярность среди русских и уверенно вошел во всероссийское употребление [12: с. 25]. Так как Иркутск и Кяхта находятся на территории этнической Бурятии, то можно с уверенностью сказать, что торговля и движение чая по «Чайному пути», с одной стороны, способствовало доступности и распространению напитка среди бурят, а с другой стороны, традиция употребления чая среди коренных народов Сибири повлияла на распространение чая в России, так как приезжие поселенцы и казаки заимствовали многие пищевые практики от местного населения.

До распространения привозного чая буряты пили отвары из других трав, доступных в регионе их проживания. В их число входил прежде всего кипрей, или иван-чай (бур. улаан жаргана), листья крово-

хлебки (бур. *хүдэн*), листья и плоды шиповника (бур. *нохойн хоншоор*) и древесный гриб чага (бур. *хуһанай онгил*). С появлением чая в пищевой культуре бурят многие бедняки продолжали использовать вышеупомянутые дикоросы в качестве заменителя чая или же смешивали их с покупным [5: с. 92]. Многие буряты, живущие в сельской местности, до сих пор продолжают сбор дикорастущих растений для изготовления из них напитков. Однако практически все эти травы используются в лекарственных целях. Исключением является чай из кипрея, хотя и он употребляется главным образом для укрепления организма и его иммунитета. Листья, а точнее верхняя, молодая часть растения (вместе с соцветием) собирается в июле – начале августа, просушивается на бумаге в темном проветриваемом месте, а когда растение сильно подвянет, его высушивают до готовности в печи или духовке (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019).

В последние годы в Бурятии активно продвигается бренд экологически чистого региона с уникальной природой и традициями местного населения, позволяющими жить в равновесии с природой. Одним из полезных и экологически чистых бурятских (байкальских) сувениров становятся местные травы, которые, по словам маркетологов, на протяжении веков местные жители используют как напиток. Таким образом, самыми модными бурятскими заменителями чая или вкусовыми и полезными добавками к черному чаю стали сагаан дали (рус. белое крыло), или рододендрон Адамса, и богородская трава (тимьян, чабрец) (бур. *ганга*). Особенно удачную карьеру сделала сагаан дали – в Интернете есть множество сайтов, предлагающих купить эту чудесную траву. Ее описание не обходится и без красивой, но выдуманной легенды местных жителей. Вот что можно прочесть на одном из таких сайтов: *«Саган-Дайля означает "продлевающий жизнь". Согласно легенде, воины, возвращающиеся с победой, втыкали свои копыта в склоны Саян, чтобы отдать силу земле. Через некоторое время на этих местах появлялось растение, способное наполнять человека силой и здоровьем. <...> Бурятские охотники и в наши дни используют это растение в дальних таежных походах. Считается, что достаточно одно листа, чтобы зарядить организм на весь день. <...> Саган Дайля использовали маги и знать (от Китайского и Монгольского императоров до шаманов Сибири)»* (см.: http://www.hnh.ru/food/sagan_daila_prolonging_the_life, орфография и пунктуация источника). Так как главным районом произрастания сагаан дали в Бурятии являются Саяны, где ареал растения довольно-таки ограничен, то появилось множество его подделок, особенно в Интернете. Чаще всего, вместо рододендрона подается багульник, который по

внешнему виду напоминает сагаан дали. Сами буряты используют отвар из этого растения в случае сильной простуды или гриппа, для профилактики простудных заболеваний, а также для укрепления истощенного организма. В чай (черный или зеленый) сагаан дали добавляют очень редко (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019). Схожая ситуация наблюдается в случае богородской травы. Главной ее функцией остается очищение дымом сожженной травы пространства от присутствия зловредных духов перед шаманистическим ритуалом, а также для очищения предметов культа, молочных продуктов и даже людей, участвующих в данном обряде [13: с. 38]. При помощи отвара из богородской травы буряты лечат болезни горла, а в чай для вкуса практически никогда ее не добавляют (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019).

Самым распространенным у бурят традиционно является употребление зеленого чая с молоком (бур. *хүтэй сай*). Следует обратить внимание, что, как и другие монгольские народы, буряты не пили сырое молоко, за исключением маленьких детей. По мнению Н.Л. Жуковской, монгольские народы не употребляли сырое молоко по практическим причинам, таким как низкие удои и невозможность хранить молоко свежим более нескольких часов. Молоко, скисшее естественным путем, монголы не употребляли, используя только искусственную закваску [9: с. 93]. Согласно моим наблюдениям, в настоящее время буряты пьют чистое молоко только во время торжественных или сакральных событий, таких как встреча почетных гостей с хадаком (ритуальный шарф благопожеланий), празднование Сагалгана – Нового года по лунному календарю, а также участие в шаманистических, родовых и буддийских обрядах. В данных случаях перед употреблением молока, которое обычно не выпивается, а только пригубляется, пьющий кропит молоком, что является благословением для присутствующих и жертвоприношением для божеств и духов. Следовательно, в упомянутых случаях употребление молока имеет символический или ритуальный характер, а не используется для утоления жажды или голода.

Большинство получаемого молока шло на забеливание чая, остальное зимой замораживали, а летом и осенью перерабатывали, изготавливая топленое молоко, масло, сметану, разного вида простокваши, йогурты, кефиры, сыры, кумыс и многое другое [16: с. 4–5]. Интересно то, что чистую воду буряты также практически не употребляли, и такая тенденция остается до сих пор, особенно среди сельского населения. Исключением является вода из аршанов – минеральных источников, широко распространенных на территории Бурятии, но особенно популярных в горных районах, считающая

местным населением сакральной. Однако питье такой воды имеет главным образом лечебные цели. Таким образом, чай с молоком по сегодняшний день остается главным напитком бурят.

Чай с молоком, как и вся молочная пища, среди бурят считался «белой пищей» (бур. сагаан эдээн), наделенной высокой сакрализацией у всех монгольских народов. Белый цвет имеет устойчивую символику благополучия, духовной чистоты, богатства и удачи, следовательно, «белая пища» считается наилучшим подношением для местных божеств и духов и используется во многих ритуалах. В оппозиции к чаю с молоком стоял так называемый черный чай (бур. хара сай), пить который считалось большим кощунством, так как воспринималось это как предзнаменование утраты скота, обнищания и даже голодной смерти [1: с. 98]. Подача кому-либо не забеленного молоком чая означало неприкрытое презрение, неуважение и самые недобрые пожелания по отношению к этому человеку. Вместе с тем отказ гостя от чая с молоком был также оскорблением для хозяев дома. Десять лет тому назад автор статьи была свидетелем ситуации, когда впервые приехавший в Бурятию иностранец из Европы категорически отказывался от зеленого чая с молоком, аргументируя это тем, что он не любит такой напиток, да и вообще молочные продукты. После долгих уговоров пожилой глава семьи предложил компромисс – хозяйка готовит для гостя черный чай, но перед этим ему придется пригубить или даже просто поднести ко рту поданный ему чай с молоком.

Чай с молоком является главным ритуальным подношением для местных божеств и духов от людей, которые в силу различных обстоятельств едят вне дома. Прежде всего это охотники, собиратели дикоросов и грибов, работающие на сенокосе, а также те, которые посещают сакральные места не для проведения больших родовых ритуалов, а для собственных или узкосемейных нужд или просто для поклонения. Перед каждым принятием пищи сначала варится чай, который потом преподносится сакральным хозяевам, далее люди пьют чай (в это время готовится еда), а потом уже приступают к трапезе. Ритуальные подношения выглядят следующим образом. Совершать их должен самый старший из присутствующих мужчин, а в отсутствие взрослых, зрелых мужчин – самая старшая женщина. В знак почтения к божествам проводящий обряд должен надеть головной убор и подпоясаться. Затем, набрав в чашу или ложку немного свежезаваренного на костре чая с молоком, он выливает напиток в огонь для божества огня с благодарностью за возможность поесть и с просьбой защиты людей вне дома. Далее напиток подносится локальным хозяевам местности с просьбой о хорошем пребывании здесь людей, а в заключение чай раз-

брызгивается высшим горным и небесным богам для благословения. В этом обряде прослеживается тройственность вселенной в мировоззрении бурят: обряд начинается от низа – земли, костра, а человек находится или на коленях, или на корточках. Далее человек встает, переходя в серединную часть, и он брызгает чаем на землю, угощая хозяев среднего мира. А в конце обряда преподносит напиток жителям верхнего мира, разбрызгивая чай высоко над головой. В случае, если человек по какой-либо причине не угостил чаем духов или забыл о ком-то из них, когда останавливался на привал или ночлег, духи могут прийти и потребовать подношения или даже наказать человека каким-нибудь несчастьем.

Эжины (сакральные хозяйки. – прим. автора) Шумака – это две девушки. Если им не побрызгать, они могут жестоко покарать. Когда-то на пути в Шумака я сидел один у костра. Я очень устал и побрызгал хозяину огня и богам гор. И совсем забыл о Саянских девушках. Сижу – темно, уже ночь. Вдруг слышу женское пение, две девушки поют. А вокруг тайга, никого нету, ближайший поселок много километров отсюда. И это пение приближается. Вдруг слышу такой звук, как будто олени по скалам скачут, такое цоканье копыт. И эти все звуки приближаются. И девушки еще начали смеяться, хохотать. Я слышу, что сижу как раз на их дороге. Они приближаются, слышно как снег скрипит. Дошли до места, куда свет от костра доходил, и встали. Я сорвался с места, меня страх взял. Вдруг вспомнил, что девушкам не побрызгал. Быстро чай налил, нарезал еды и поставил перед костром. Через мгновение чувствую – я опять один. Ушли они. Потом уже все время было спокойно и тихо, а я уже никогда не забывал их угощать (ПИ, м., 46, Тункинский район Бурятии, 22.08.2003).

Интересно, что среди сойотов, которые являются потомками древнего самодийского населения Саян, появившихся на этой территории еще в неолите [15: с. 26–40], также существует обычай угощения чаем своих богов и духов, однако здесь добавление молока запрещено. У сойотов, которые были охотниками и занимались разведением северных оленей главным образом для езды и перевозки грузов, было очень мало молока, и когда у них благодаря бурятам появился привозной китайский чай, они пили его без молока. До сегодняшнего дня буряты и сойоты, проживающие в Окинском и Тункинском районах Бурятии, угощают многих местных божеств тайги и гор незабеленным чаем. Данный обычай является устойчивым маркером традиционных сойотских культов (ПИ, Тункинский, Окинский районы Бурятии, 2002–2019).

Устойчивость сакральности образа чая в бурятской культуре прослеживается также в обычае дарить друг другу чай на большие праздники. Так, во

многих регионах Бурятии на Сагаалган пачку зеленого (реже черного) чая вместе с монеткой дарят каждому гостю, который приходит в дом. Чай символизирует достаток, чистоту намерений и удачу, которые должны сопутствовать человеку в течение всего года, а монетка – богатство.

Буряты, как и монголы, обычно пили кирпичный чай. Он был хуже по качеству и дешевле, чем байховый чай (от китайского «бай хуа» – «белый цветок», названия, обозначающего молодые почки в белом пуху). Кирпичный чай изготавливался из остатков просеянного байхового с примесью листьев и стеблей чайного куста грубого помола. Конечный продукт плотно спрессовывался в брикеты в форме кирпича, отсюда и произошло название чая. Существовал также плиточный чай, т.е. спрессованный в плитки продукт высокого качества, который был придуман иркутским купцом П.А. Пономаревым для того, чтобы уменьшить пошлину на ввоз, однако буряты потребляли его редко [12: с. 25]. Кирпичный чай был удобен в кочевом или полукочевом быте, его было удобно хранить и перевозить. Кирпичный спрессованный зеленый чай получил распространение по всей России, например на юге страны он известен как калмыцкий чай, который получил свое название от проживающих на территории волжских и каспийских степей калмыков, традиционно использовавших этот продукт в своем питании [17: с. 133].

В каждой семье существовала чаерезка (бур. сайн тэбшэ), при помощи которой можно было отрезать кусочки от «кирпича» спрессованной заварки и измельчать ее. Чаерезка представляла собой доску с углублением или маленькое корытце, к которому прилагался нож с толстым и не очень острым лезвием серповидной формы. Для более тщательного измельчения использовались маленькие деревянные ступки (бур. уур), а с конца XIX – начала XX в. распространение получили ступки из бронзы. Измельченный чай не заваривали, а варили в чугунных котлах, стоящих на огне. После того как чай начинал кипеть, в него добавляли молоко (коровье, овечье или ячье – в зависимости от региона) и кипятили еще несколько минут, непрерывно помешивая. Часто в чай с молоком добавляли масло и прежде всего соль. Буряты собирали соль на солончаках (бур. хужир). Она имеет сероватый цвет, не такая соленая по вкусу, к тому же в ней присутствуют полезные микроэлементы. Солончаковая соль в жаркое время помогает восстановить соляной баланс в организме, утоляет жажду и дезинфицирует напиток [4: с. 187–188]. Готовый чай снимали с огня и переливали в специальные сосуды домбо, похожие по форме на высокие и узкие кувшины, или в металлические чайники. Из них напиток наливался непосредственно в аяга – невысокие чаши без ручки, помещающиеся на ладони, кото-

рые обычно изготавливались из березового капа или корней этого дерева. Чаша считалась предметом личного пользования, и путешествующий бурят всегда имел свою чашу при себе.

Кроме обычного чая с молоком, среди бурят был весьма распространен так называемый зутаран (бур. зутараан сай). Зутаран скорее напоминает суп, он очень питательный и прекрасно согревает, поэтому особенно часто готовится зимой. Приготовление этого напитка несколько отличается от приготовления классического чая с молоком. Пшеничную или ржаную муку грубого помола прожаривают на внутреннем бараньем или говяжьем жире. Вместо жира, особенно теперь, часто используется сливочное масло. Параллельно варится чай с молоком, который после готовности процеживается и опять ставится на огонь. В него добавляют муку с жиром, соль и доводят до кипения, тщательно при этом помешивая. Зутаран не должен быть слишком густым [4: с. 189–192].

Во время полевых исследований автор статьи имела возможность попробовать сладкий зутаран, который, по словам респондента, когда-то варился на свадьбу, а сейчас практически забыт. Для его приготовления на сковороде обжаривают зерна злаков (лучше всего пшеницы), которые далее следует смолоть. Полученную муку смешивают с растопленным сливочным маслом и мукой из черемухи, прожаривают смесь на сковороде и добавляют в приготовленный чай с молоком. В данном случае соль не добавляется, можно положить в напиток сахар или мед (ПИ, м., 26, Тункинский район Бурятии, август 2002). Классический зутаран остается популярен и ныне, особенно в сельской среде. В некоторых регионах Бурятии в чай с молоком добавляют цампу (бур. замбаа) – обжаренную ячменную муку, заимствованную бурятами из Тибета посредством монголов. Однако в принципе этот продукт очень схож с тем, из которого делают зутаран, с той только разницей, что его не прожаривают дополнительно с жиром или маслом.

Употребление чая среди бурят и других монгольских народов никогда не трансформировалось в отдельную церемонию, как в случае китайской или японской традиции. Однако чай является одним из главных элементов каждой трапезы – и праздничной, и повседневной. Без чая не может начаться ни одно употребление пищи, посещение гостей или беседа. В поговорках многих монгольских народов, посвященных чаю, отмечается его главенствующая роль в кулинарной традиции: «хотя чай и жидкий, он первое угощение» (бурятская и монгольская), «как бы ни был жидок чай, он является началом еды» (калмыцкая) и, конечно, «буква "А" – начало ученья, чаю стакан – начало трапезы» (бурятская). Подача и употребление чая яв-

ляется не только основой этикета принятия пищи, но и основой гостеприимства, социальных связей и многих ритуалов. Традиции гостеприимства у кочевников соблюдались неукоснительно. Человек, которому приходилось путешествовать без своего скота, не брал с собой большого запаса еды, так как был уверен, что в каждом доме или юрте его примут и накормят, а в случае надобности дадут лошадей. Непринятие гостя достойным образом, скупость и жадность хозяев могли вызывать гнев богов и предков и принести в дом бедность. Для каждого нового гостя хозяйка была обязана заварить свежий чай, однако первая чаша всегда наливалась хозяину дома. Вместе с гостем вся семья садилась за чай, а потом приступала к трапезе [9: с. 104]. Чай пился неторопливо и в молчании, перед употреблением напитка беседа также не велась. Питье чая преобразовывало чужака, пришедшего извне, откуда могли появиться враги и злые духи, в «настоящего» человека, своего. По словам одной моей респондентки, каждому вошедшему в дом без вопросов подавался чай с молоком, причем это считалось не просто знаком гостеприимства, но и должно было очистить гостя от плохих мыслей и помыслов. После первой чаши чай предлагался дальше, до тех пор пока гость не насытится. И только потом можно было начинать разговор (ПИ, ж., 86, Тункинский район Бурятии, август 2001).

Хозяйка принимала пустую чашу гостя, наливая туда чай и подавала ее обратно двумя руками или правой рукой, поддерживая при этом локоть кончиками пальцев левой руки. Этот распространенный у монгольских народов жест гостеприимства имеет объяснения. Во-первых, традиционный монгольский халат имеет длинные рукава и манжеты, поэтому левой рукой женщина оттягивала на себя рукав, чтобы ткань не попала в напиток. Правая рука у бурят считалась «рукой благодати» (бур. хэшэгтэй гар), ей делаются все важные дела [2: с. 92–93]. Во-вторых, при оттягивании рукава халата показывалась рука и то, что за рукавом не спрятан нож. Принимающий пиалу также протягивал правую руку, поддерживая ее за локоть левой. Этим самым он также показывал, что у него нет оружия.

Перед первым глотком гость опускает в напиток безымянный (самый чистый, нерабочий) палец правой руки и брызгает чаем сначала по направлению к очагу, чтобы угостить божество огня, а потом в направлении хоймора, т.е. северной части юрты, которая находится напротив входа. Эта сторона считалась самым почетным местом в бурятской юрте, туда сажали самых дорогих гостей, там находились сначала шаманистические онгоны, а с распространением буддизма – буддийский алтарь. Под алтарем хранились самые дорогие и драгоцен-

ные вещи семьи. После того как чай был выпит, начиналась трапеза и разговор.

В настоящее время в пищевую культуру бурят вошли и стали популярны и другие напитки – например кофе, газированные напитки и черный чай. Последний, правда, почти не употребляется без молока, зато забеленный гораздо чаще употребляется, чем зеленый. Это объясняется простотой приготовления черного чая с молоком – заварку или одноразовый пакетик заливают кипятком, оставляя место для молока, которое потом добавляют. Такой чай заваривают, а не варят, в отличие от зеленого. Сакральность такого напитка тоже меньше, чем у классического чая с молоком. Жест гостеприимства и преподношения чая распространился и на алкогольные напитки, особенно часто он используется во время употребления водки, так как она считается также «белой пищей». Однако зеленый чай с молоком, сваренный традиционным способом, остается одним из главных сакральных блюд, которые используются во время ритуалов. В последнее время наблюдается тенденция к возрождению традиционной бурятской культуры в республике, в Улан-Удэ открывается много магазинов с фермерской продукцией, большую часть из которых составляют традиционные бурятские продукты. Многие рестораны вводят в меню зутаран, рекламируя его как традиционный бурятский напиток. Чай с молоком остается началом трапезы, его подают перед любой беседой – дружеской, деловой или официальной. В сельской местности все дела и поныне решаются за питьем чая, причем такие беседы обычно длятся очень долго, так как во время употребления напитка до сих пор считается зазорным разговаривать и спешить. Таким образом, чай с молоком остается главным элементом каждодневной диеты современных бурят. Недаром приглашение к столу, на трапезу или предложение добавки со стороны хозяйки и сегодня звучит – Чай пейте!

ЛИТЕРАТУРА

1. Ангаева, С.П. Чем богаты, тем и рады / С.П. Ангаева, Ю.Ц. Тыхеева // Вестник ВСГТУ. – 2010. – Январь–март № 1. – С. 90–99.
2. Бабуева, В.Д. Материальная и духовная культура бурят / В.Д. Бабуева. – Улан-Удэ, 2004. – 228 с.
3. Беляева-Сачук, В.А. Животные в традиционной культуре окинских бурят и сойотов. Источник пищи, работник, друг или сакральное существо? / В.А. Беляева-Сачук // Кунсткамера. – 2020. – № 1(7). – С. 110–117.
4. Бурят-монгольская кухня / автор-сост. О. Дамдинжапова. – Улан-Удэ, 2018. – 240 с.
5. Жамбалова, С.Г. Профанный и сакральный миры ольхонских бурят (XIX–XX вв.) / С.Г. Жамбалова. – Новосибирск : Наука, 2000. – 400 с.
6. Жамбалова, С.Г. Рыболовство / С.Г. Жамбалова // Буряты / отв. ред. Л.Л. Абаева, Н.Л. Жуковская. – Москва : Наука, 2004. – С. 117–122.

7. *Жамбалова, С.Г.* Собирачество / С.Г. Жамбалова // Буряты / отв. ред. Л.Л. Абаева, Н.Л. Жуковская. – Москва : Наука, 2004. – С. 114–117.
8. *Жуковская, Н.Л.* Пища кочевников Центральной Азии (К вопросу об экологических основах формирования модели питания) / Н.Л. Жуковская // Советская этнография. – 1979. – № 5. – С. 64–75.
9. *Жуковская, Н.Л.* Кочевники Монголии. Культура, традиции, символика / Н.Л. Жуковская. – Москва : Восточная литература, 2002. – 247 с.
10. *Игнатович, А.Н.* Чайное действо / А.Н. Игнатович. – Москва, 2011. – 493 с.
11. Историко-культурный атлас Бурятии / ред. Н.Л. Жуковская. – Москва, 2001. – 606 с.
12. *Кожухарь, А.И.* Сибирская традиция чаепития как элемент межкультурной коммуникации / А.И. Кожухарь // Альманах современной науки и образования. – 2011. – № 11 (54). – С. 24–27.
13. *Манжигеев, И.А.* Бурятские шаманистические и дошаманистические термины / И.А. Манжигеев. – Москва, 1978. – 128 с.
14. *Михайлов, Т.М.* Пантеон шаманской мифологии / Т.М. Михайлов // Буряты / отв. ред. Л.Л. Абаева, Н.Л. Жуковская. – Москва : Наука, 2004. – С. 352–360.
15. *Павлинская, Л.Р.* Кочевники голубых гор. Судьба традиционной культуры народов Восточных Саян в контексте взаимодействия с современностью / Л.Р. Павлинская. – Санкт-Петербург, 2002. – 263 с.
16. *Рассадин, В.И.* Названия молочных продуктов в монгольских языках / В.И. Рассадин, Б.Ж. Будаев // Этнокультурная лексика монгольских языков / ред. В.И. Рассадин, Л.Д. Шагдаров, Г.А. Дырхеева. – Улан-Удэ, 1994. – С. 3–22.
17. *Трофимова, С.М.* Общемонгольская лексика по разделу «традиционная пища» в халха-монгольском, бурятском и калмыцком языках (на материале кулинарных рецептов) / С.М. Трофимова, Б. Даваасурэн // Известия ВГПУ. – 2017. – С. 133–136.
18. *Шведов, М.Н.* Некоторые аспекты средневекового китайского чаепития в контексте антропологических исследований / М.Н. Шведов // Вестник Томского государственного университета. – 2015. – № 399. – С. 146–150.
19. *Belyaeva, Veronika.* Szamani i łamowie w sercu Sajanoń. Współczesny system wierzeniowy Buriatów Doliny Tunkijskiej / Belyaeva Veronika. – Wrocław-Poznań: PTL, 2009. – 296 с.
20. Саган Дайла. – URL: http://www.hnh.ru/food/sagan_daila_prolonging_the_life (дата обращения: 04.04.2020).