

И. Е. ТУГУТОВ

ПИЩА ЮЖНЫХ БУРЯТ

Стол селенгинских бурят-скотоводов¹ в XIX — начале XX в., был однообразен. Они преимущественно питались мясом и молоком, лишь частично — хлебом. Овощей обычно не употребляли, так как огородничеством совершенно не занимались; только кое-где, как редкое исключение, сажали картофель.

И. А. Рукавишников в 1923 г. отметил, что в Селенгинском аймаке много мяса расходуется на питание, которое так же однообразно, как и весь строй жизни населения. Этим объясняется малое накопление в хозяйстве ценностей, так как главными предметами питания служили такие дорогие и трудно восстанавливаемые предметы питания, как мясо. Потребляли главным образом говядину и баранину, реже конину. В Закаменском хошуне², наоборот, чаще употребляли конину³.

Изредка употребляли и мясо зверей⁴ — дикой козы, лося, а иногда медведя. Однако охотничьим промыслом занимались немногие; зверя промышляли только обитатели лесной полосы, живущие у подножий Хамар-Дабан и отрогов Восточных Саян.

Крупный рогатый скот и лошадей забивали в середине осени и начале зимы, когда животные имели достаточную упитанность. Забой животных производила каждая семья у себя дома. День забоя (усы)⁵ у селенгинцев превращался в своего рода семейно-родственный праздник. С утра оповещались все родные и соседи о предстоящем забое. Каждый взрослый мужчина приходил с острым ножом, чтобы помочь хозяину в обдирании шкуры и разделке туши. Соседки приходили, чтобы помочь хозяйке в очистке и промывке внутренностей животного. В это время вокруг сновали хозяйские и соседские дети в ожидании свежинки.

Лошадей умерщвляли следующим образом. На голову животного надевали мешок, чтобы прикрыть ему глаза, а затем ударом обуха топора по лбу оглушали его. Когда лошадь падала, острым ножом перерезали горло, чтобы выпустить кровь. Ее собирали в деревянное корытце (тэбшэ) и затем сливали в ведро.

Крупный рогатый скот забивали иначе. Острым тонким ножом протыкали спинной мозг в области шейного позвонка. Вынув нож, сразу же в рану забивали заостренный деревянный колышек. Кровь выпускалась так же, как и у лошади.

¹ Когда речь идет о селенгинских бурятах, или селенгинцах, то обычно подразумевают жителей не одного современного Селенгинского аймака, а всей Селенгинской Даурии, т. е. всей южной Бурят-Монголии.

² Из этого хошуна (волости) позднее был образован современный Закаменский аймак.

³ И. А. Рукавишников, Очерки хозяйственного быта Селенгинской Даурии, Сб. «Селенгинский аймак», Иркутск, 1923.

⁴ М. Н. Забанов, Бытовые черты в эпических произведениях эхирит-булагатов, Верхнеудинск, 1929, стр. 36.

⁵ Уса — крупный рогатый скот и лошади, предназначенные для забоя; усой называется также забой скота.

Мужчины разделяли тушу только ножом (без применения топора), разрезая ее по суставам. Каждый кусок мяса с костью имел свое название. Пока мужчины разделяли тушу, женщины освобождали потроха от нечистот, промывали их горячей водой. Они же делали кровяную колбасу.

Печень и почки лошади съедали сырыми те, кто забивал животное. Затем мясо варили в большем котле, вмещавшем до 10 кг. Угощение сородичей по обряду *ўсу* начиналось обычно с кормления детей. Им раздавали сердце животного, разрезанное в продольном направлении, приговаривая: «Чтоб ты был тружеником от всего сердца». Разрезать сердце поперек не полагалось по религиозному запрету. Кроме сердца, детей угощали почками.

Угощение кончалось тем, что кто-нибудь из молодых гостей ударом кулака ломал длинный отросток одного из спинных позвонков (*нээр*). Затем гости расходились, выражая хозяину пожелание (*урёёл*), чтобы на будущий год он заколол еще более жирную *ўсу*, чтоб у него росли стада. Когда дети собирались уходить домой, хозяин давал им с собою вареного мяса — гостинец для малолетних братьев и сестер или для старцев, которые сами не могли прийти на *ўсу*.

Буряты потребляли говядину и конину зимой, а баранину летом. Это объясняется тем, что зимой мясо хранили в замороженном виде, а летом при отсутствии погребов или при их несовершенстве трудно было сохранить свежей большую тушу. Тушу барана съедали в свежем виде в течение нескольких дней. Часто буряты, забив барана, делили его тушу между соседями. Сосед-должник возвращал мясо, когда забивал своего барана. Овец забивали иначе, чем крупный рогатый скот. Этот древний монгольский способ умерщвления овец состоял в следующем: разрезали брюшину, просовывали руку в грудную полость и разрывали аорту⁶. Так же умерщвляли лошадей во время родовых жертвоприношений (*тайлаган*) в честь различных духов, которые, по верованиям бурят-шаманистов, управляли силами природы, покровительствовали людям и животным.

Пережитком патриархально-родовых отношений были правила угощения гостей мясом: какую часть мяса можно предложить тому или иному гостю. Так, ближайшего родственника угощали аортой (*голто зурхэ*), сваренной вместе с сердцем. Перед чужеродцем же ставили кусок мяса с берцовой костью (*хари сэмгэн*).

Жители селенгинских, хоринских и агинских степей в старину на свадебный стол ставили конскую голову (*тёлэй*) без челюстей⁷.

После конской или бараньей головы особо почетным угощением считались лопатка барана (*дала*), бедренная кость (*можно сэмгэн*, *шагайта*), два нижних больших ребра (*ундур хабхан*), плечевая кость (*адхал*)⁸.

Перед сватей на стол ставили целый бараний крестец (*ууса*). Для знатной гостьи или ближайшей родственницы предназначалась целая грудинка барана (*убсу*). К разряду таких же почетных блюд относили коровий позвонок (*нээр*), вывернутую наизнанку толстую кишку (*саган мяха*).

В улусах Удунга и Ташир на подносе (*толи*) размещали в центре баранью лопатку, по бокам ее с одной стороны — ребра, с другой — бедренную кость. В честь приезда более почетного гостя свеживали барана; в этом случае вместо лопатки в центре подноса клали баранью голову. Кроме этих трех основных частей мяса, поднос заполняли мелкими кусками конского жира из брюшной полости (*арбин*), сала из загривка лошади

⁶ Л. П. Потапов указывает, что этот древний способ был заимствован от монголов также алтайцами (Л. П. Потапов, Очерки по истории алтайцев, М.—Л., 1953, стр. 150).

⁷ По сообщению уроженки улуса Удунга Иройского сомонного (сельского) совета Селенгинского аймака Лубсан-Цырен Найдановой, 1889 г. р., обычай ставить на свадебный стол конскую голову был известен у южных бурят лет шестьдесят тому назад (полевая запись автора, 1956).

⁸ Сообщил Ж. Соктоев, улус Загустай, 1956 г.

ди (далан), внутренностей животного (омоһон, хита), кровяной колбасы и т. п.⁹.

У бурят издавна бытовал обычай в честь почетного гостя свежевать барана, чтоб угостить его кровяной колбасой (шуһа). Зимой на стол подавали конскую кровяную колбасу (шабай), которая хранилась в замороженном состоянии¹⁰.

Родители, ближайшие родственники или старики-соседи обучали молодых, как нарезать мясо, чтоб из предложенного угощения можно взять. Гостя, не знакомого с правилами этикета, осуждали и осмеивали. Например, считалось признаком жадности, если гость начинал есть мясо с отростка спинного позвонка¹¹.

Надо отметить, что этот порядок угощения гостей еще существует, хотя и в измененном виде. В советские праздники колхозники ставят на стол для почетных гостей традиционные части туши: голову, грудинку и лопатку. Так, в иволгинских, селенгинских, джидинских улусах вручение колхозам Государственного акта на вечное пользование землей было отмечено народным гулянием с традиционным национальным угощением. Точно так же встретили в жаргалантуйском колхозе им. Тельмана приезд фронтовиков во время Великой Отечественной войны¹². Угощение по древнему народному обычаю придает новым советским праздникам особый колорит.

Раньше буряты употребляли мясо обычно раз в сутки, во время ужина¹³. Варили мясо кусками в больших чугунных котлах. Некоторые селенгинцы бульон приправляли зернами ржи. Других приправ они не знали. Вареное мясо раскладывали в больших деревянных корытцах (тэбшэ), разрезали на куски и ели.

Чтобы сохранить мясо осеннего забоя на весну и лето, его еще с зимы вялили, разрезая тонкими длинными полосами¹⁴.

Лакомой закуской считались сырая конская печенка, почки, внутренний конский жир в замороженном виде, кровь, сваренная в тонкой бычьей кишке, в желудке или слепой кишке барана.

Свинину буряты, как и другие кочевники, не употребляли. Рыба также была не в почете.

По свидетельству Г. М. Осокина¹⁵, ежедневно мясом питались только те кочевники, которые имели достаток.

Другим основным продуктом питания у бурят было молоко. Хотя они имели довольно много крупного рогатого скота, но скот был малопродуктивным и не обеспечивал их в течение всего года молоком. Достаточно сказать, что забайкальская корова в сутки давала молока от одного до двух литров¹⁶, зимой же вовсе переставала доиться. Понятно, что молочные продукты кочевники почти не вывозили на рынок.

Как указывали Осокин, Смолев, Шагдарон, Очиров, Рукавишников и другие¹⁷, молочные продукты служили основным источником питания бурят. Из молока они изготовляли тарак. Свежее молоко немного подогре-

⁹ Сообщил Ж. Соктоев, улус Загустай, 1956.

¹⁰ Сообщила Л.-Ц. Найданова, улус Удунга, 1956.

¹¹ Сообщил уроженец Агинского Бурят-Монгольского национального округа Читинской области Ананда Аюрзанаевич Аюрзанайн.

¹² Об этом см. книгу очерков автора данной статьи «В долине счастья», Улан-Удэ, 1943.

¹³ В старое время бурят, находясь на пастбище, не мог пригонять в полдень стадо к своему жилищу. Обильный мясной ужин у него совпадал с окончанием рабочего дня.

¹⁴ Таким же способом сохраняли мясо впрок и кочевники Монголии. «Сушеное мясо и подножный корм составляют провиант их и фураж», — писал Н. Я. Бичурин (Иакинф), «Записки о Монголии», т. I, СПб., 1828, стр. 170—171.

¹⁵ Г. М. Осокин, На границе Монголии, СПб., 1906, стр. 194.

¹⁶ И. А. Рукавишников, Указ. раб. стр. 18.

¹⁷ Г. М. Осокин, Указ. раб. стр. 194—195; Я. С. Смолев, Три табангутских рода селенгинских бурят, «Труды Троицкосавско-яхтинского отделения Приамурского отдела РГО», т. I, вып. 3, М., 1900; С. Д. Шагдарон и Б. Д. Очиров, Игры и увеселения агинских бурят, «Записки РГО по отделению этнографии», т. 34, 1909, стр. 465—482; И. А. Рукавишников, Указ. раб., стр. 18.

вали с небольшим количеством закваски из старого тарака, затем сливали в сосуд, плотно укутывали шубой или войлоком, через несколько часов тарак был готов.

Молоко буряты использовали для приготовления сыра (хуруут), пенек (урмэ), а из снятого молока готовили кислый напиток (арсы), сушеную орсу, напоминающую творог (айрул), и слабоалкогольный напиток (архи, или тарасун). Из снятых пенек готовили жирный сыр (урмэ).

Широкое распространение имела пахта (айрак).

Питание хлебом было до коллективизации явно недостаточным. Правда, начало хлебопашества у селенгинцев имеет порядочную давность, но оно находилось еще на очень низком уровне.

Как свидетельствует Гусиноозерская хроника¹⁸, селенгинские буряты стали заниматься земледелием с 1808 г. На самом деле с земледелием буряты были знакомы гораздо раньше. Зачатки хлебопашества здесь отмечал еще И.-Г. Гмелин (1735), позднее — И.-Г. Георги (1772). С культурой земледелия бурят познакомили русские забайкальские казаки и пашенные крестьяне.

Однако основной отраслью хозяйства у селенгинцев по-прежнему оставалось скотоводство. В силу кочевого и полукочевого образа жизни, связанного с отсталым пастушеско-пастбищным содержанием скота, земледелие у здешних бурят не получило широкого распространения и велось оно архаическим способом. Земля обрабатывалась примитивной сохой (анзаһан).

Среди южных бурят часто встречались такие семьи, которые получали со своей запашки в среднем по 2,8 пуда зерна на едока¹⁹. Селенгинским, джидинским, торейским, закаменским и другим южным бурятам такого скудного урожая в лучшем случае хватало на месяц-полтора.

В юрте скотовода имелись примитивные самодельные плиты, не приспособленные для хлебопечения. Поэтому им приходилось печь вместо хлеба пресные лепешки. Некоторые скотоводы продукты животноводства (например, шерсть) обменивали у русских соседей на печеный хлеб.

Купить зерно поблизости было невозможно. Доставали его только в далеких русских селениях²⁰. Были семьи, которые, не имея своего посева, совершенно не ели хлеба. Пища буряты в годы перед коллективизацией была такой же однообразной, как и за сто лет до этого. В одной журнальной статье первой половины прошлого века так описывался бурятский стол: «В пище нет также у них большой разборчивости. Они легко обходились без хлеба, питаются постоянно арсою (арцою)»²¹. Арса является вторичным продуктом после перегонки кислого молока в водку архи. Остатком перегонки является так называемая сага. Когда сагу путем процеживания освобождают от сыворотки, она превращается в арсу.

Кроме арсы, буряты питались сушеным творогом и замбой. Замба

¹⁸ «История селенгинских бурят», рукопись, датированная 1888 г. Ее составили в Гусиноозерском дацане тайши и депутаты обществ, собравшиеся по случаю приезда князя Ухтомского. У автора хранится рукописный список этой хроники, переданный ему в 1955 г. жителем улуса Тохой Селенгинского аймака Парадаем Бадмажаповым, 73 лет.

¹⁹ И. А. Рукавишников, Указ. раб., стр. 29

²⁰ М. Кроль писал, что «даже цанагинские (закаменские.— И. Т.) буряты, употребляющие уже в пищу хлеб, едут за этим хлебом и другими предметами первой необходимости верхом 100 и более верст в ближайший к ним культурный центр — Хамнейскую станицу; закупив все нужное, они увозят товар вьючно на коне к себе в улусы и остаются в своей глуши до тех пор, пока нужда не заставит их снова отправиться в Хамней за покупками» («Очерк экономического быта инородцев Селенгинского округа», Иркутск, 1896, стр. 43).

²¹ Статья [без подписи] «Монголо-буряты в Нерчинском округе Иркутской губернии», «Журнал Министерства внутренних дел», ч. III, СПб., 1843, стр. 43.

приготавливается из ячменного или пшеничного зерна. Зерно поджаривают в чугунном котле до тех пор, пока не обуглятся все отходы: мякина и семена сорных трав. Легкие подгоревшие отходы удаляются путем провеивания на берестяном листе (хорхинсой). Затем зерно толкут в большой деревянной ступе.

При употреблении смоченную замбу насыпают в деревянную чашечку. Затем замбу прижимают пальцами к верхней кромке чашки и наполняют чашечку чаем, приправленным маслом. Замба, постепенно осыпаясь, смешивается с чаем. Это кушанье до сих пор бытует у охотников высокогорных улусов Закаменского и Торейского аймаков. Характерно, что охотники, отправляя детей в город на учебу, наполняют их дорожный мешок, в числе прочих продуктов, замбой²².

С давних пор забайкальские буряты употребляют в большом количестве кирпичный чай²³. Излюбленным напитком степняков являлся (отчасти остается и поныне) зутаран-чай, который варят с молоком, солью, маслом или бараньим жиром, иногда заправляя его мукой.

Мало употребляя овощей, буряты были знакомы с полевым чесноком — черемшой, утужным²⁴ чесноком (гогһон), дикорастущим луком (мангир, или маньир). Ими заправляли суп. Мангир и черемшу сушили также на солнце, потом в толченом виде сохраняли в берестяных туесочках на зиму.

Буряты собирали ягоды — черную смородину, бруснику²⁵, чернику, облепиху, голубику, землянику. Г. М. Осокин описывает, как бурятки толкут черемуху вместе с косточками и зимой делают особые ватрушки — сибирские черемуховые шаньги²⁶ из заварного теста. Смородину, чернику, голубику и землянику ели в свежем виде; землянику иногда сушили на зиму. Бруснику и облепиху употребляли зимой в мороженом виде. Только некоторые буряты осенью собирали на горных хребтах кедровые шишки. Грибов не собирали. Ягоды и орехи в настоящее время по-прежнему сохранили свое значение в питании бурят, которые и теперь все же мало употребляют растительной пищи.

В дореволюционной этнографической литературе отмечалось, что буряты все едят руками. В журнальной статье середины прошлого века описаны буряты-богачи, которые «кроются в пище голыми руками, и чем больше сала остается на пальцах, губах и бороде гостя, тем прием и угощение считается усерднее»²⁷.

В современном колхозном улусе питание стало более разнообразным. Теперь все колхозы южной Бурят-Монголии, наряду со скотоводством, выращивают зерновые культуры — пшеницу, рожь и овес. Видоизменился вследствие этого способ приготовления мучной пищи. Когда кочевники не сеяли хлеба, когда у них не было деревянного жилища с русской печкой, голландкой или простой плитой, то они не заводили квашни для теста и обходились заварной лепешкой на молоке, испеченной в золе. У забайкальских бурят распространены также «бобо» — пресные лепешки, замешанные на молоке, которые жарят на масле в чугунном котле. Бобо делают круглыми (тухурён бобо) и продолговатыми (ула бобо). Толщина бобо около 0,5 см. Продолговатое бобо имеет величину примерно следа десятилетнего ребенка, круглое бобо раза в два меньше. Бобо катают, как

²² Этот способ приготовления замбы распространен в улусах Хуртуга, Бургыт, Цакир, Санага Закаменского аймака и в улусах Улекчин, Алцак и Бургалтай Торейского аймака. Сообщил сельский учитель из улуса Бургыт Закаменского аймака Радна Гармаев, 1954.

²³ «Монголо-буряты в Нерчинском округе Иркутской губернии», стр. 43—44.

²⁴ Утуж — уваженный дуг.

²⁵ Многие селенгинские буряты в тайге осенью рубили примитивный амбарчик, куда закладывали по 15—20 ведер брусники, которую вывозили зимой по санной дороге на рынок. Сообщил Цырендоржи Тубчинов, Загустай, 1956.

²⁶ Г. М. Осокин, Указ. раб., стр. 195.

²⁷ «Монголо-буряты в Нерчинском округе Иркутской губернии».

обыкновенную лапшу. Сверху оно имеет отпечатки, сделанные специальным деревянным трафаретом.

В Бурят-Монголии с давних пор заслуженной славой пользуются бичурские, мухоршибирские и тарбагатайские калачи, которые пекут русские семейские²⁸ крестьянки. У них постепенно научились хорошо печь калачи и булки многие бурятки Селенгинской и Тугнуйской долин²⁹.

Бывшие кочевники не сразу овладели этим делом. Иные бурятки по сей день продолжают учиться этому у русских. Автор данной статьи был очевидцем, как колхозник из улуса Нарсатуй Сутайского сомонного совета Мухоршибирского аймака Цырендоржи Бармитов отвозил муку в семью русского Андрона Мальцева — чабана долхоза «Путь Ленина», чтобы на праздник 7 ноября 1951 г. ему испекли праздничную сдобу. Ту же картину в этом улусе мы наблюдали в семье старшего конюха Лыгдена Санжиракшеева. Оказалось, что многие жители Нарсатуя перед праздником отвозят муку своим русским «друзжкам»³⁰ из соседней деревни Верхний Сутай, расположенной в 5 км от их улуса³¹.

Женщины улусов Нарсатуй, Бом, Худай и Галтай Мухоршибирского аймака научились печь будничные калачи и булки, но еще не все из них постигли тонкости праздничной кулинарии. Поэтому они зачастую обращаются за помощью в соседнюю русскую деревню к старым друзьям семьи. Русские крестьянки-колхозницы охотно идут им на выручку.

Селенгинские бурятки (особенно те, которые проживают в улусах Загустай, Булак, Булан, Тухум, Бургастай, Цаган-Жалга, Сутой, Жаргаланта, Тохой, Харгана) в этом отношении ушли далеко вперед по сравнению с тугнуйскими женщинами. В названных улусах научились стряпать не только обычные калачи и булки, но и разнообразные мучные изделия для праздничного или свадебного стола. Более того, женщины из окрестных улусов учатся у них хлебопечению.

Характерно образное сравнение, сделанное колхозницей Долгор Ринчиновой. Когда началась массовая коллективизация, она пошла учиться в школу взрослых по ликвидации неграмотности. Когда соседки стали смеяться над ней, говоря: «Ты, Долгор, не молода, и тебе поздно постигать книжную мудрость», — она ответила им: «Верно, я не молода, но в колхозе научилась печь хлеб. Печеный хлеб куда вкуснее, чем наши старые лепешки в золе. Так и грамотному человеку легче жить на свете»³². О Долгор Ринчиновой ныне все в Загустае говорят, что она в первые годы коллективизации пекла в улусе самые вкусные калачи и булки. Колхозницу Манидари Жимбуеву учили хлебопечению на специальных курсах.

С особым уважением женщины Загустая произносят имя Чимит Раднаевой. Она еще до коллективизации занималась на батрацких курсах. Там, по ее словам, говорили о переводе кочевников на оседлую жизнь, о том, что пора бурятам перестать печь лепешки в золе. Вскоре после окончания курсов Раднаева научилась у русских женщин хлебопечению. Потом ее назначили заведующей передвижной красной юртой в своем аймаке. О своей работе в красной юрте коммунистка Чимит Раднаева вспоминает: «Времени прошло многовато, и сейчас трудно сказать, чем занималась наша красная юрта, но хорошо помню, что я показывала женщинам, как месить тесто в квашне, учила их катать калачи»³³.

²⁸ Семейскими называют старообрядцев, сосланных в XVII в. в Забайкалье целыми семьями.

²⁹ В Тугнуйской долине расположен Мухоршибирский аймак.

³⁰ Дружками русские и буряты называют своих старых знакомых, с которыми приятельские отношения были заведены еще их отцами.

³¹ По рассказам жителя улуса Тохой Селенгинского аймака Бадмажапа Цыденова, 1882 г. р., ему долго пекли хлеб в с. Средний Убукун в русской семье Никиты Прокопьевича Зотова.

³² Сообщила Д. Ринчинова, улус Загустай, 1955.

³³ Сообщила Ч. Раднаева, улус Загустай, 1954.

Еще с давних пор водится, что загустайцы выступают инициаторами всяких новшеств среди селенгинцев. У загустайцев возникли первые колхозы. Отсюда началось социалистическое преобразование старого кочевого быта бурят.

Загустайские колхозницы одними из первых научились у русских женщин печь хлеб. Впоследствии их опыт распространился на окрестные улусы. Тут уместно вспомнить характеристику загустайцев, которую дал этнограф-декабрист Н. А. Бестужев, отбывавший в середине прошлого века ссылку среди селенгинских бурят³⁴.

Распространение хлебопечения у селенгинцев было связано с появлением у них деревянных домов с печным отоплением.

Любопытна история появления усовершенствованной печи у местного населения. Старый забайкальский казак Доржи Батуев утверждает, что впервые хорошая теплая печь в этих местах была построена декабристом Н. А. Бестужевым. Действительно, в улусах Бургастай, Тухум и Тохой до сих пор можно встретить печников, которые умеют строить бестужевские печи, не только хорошо держащие тепло, но и приспособленные для хлебопечения³⁵. Один из таких мастеров Жимба Чойсонов рассказал нам следующее: «Я помню стариков, которые рассказывали мне про Николая Бестужева, научившего селенгинцев строить печи. Я сам научился у стариков этому мастерству. Только раньше, до коллективизации мало было бурят, которые жили в домах с бестужевской печкой. Поэтому нам, печникам, чаще приходилось работать в русских деревнях. В бурятском же кочевье нельзя было найти себе работу. У нас в улусе Тохой бестужевскую печь имел, кажется, один нойон Гомбо Жапов...»³⁶.

Слова старожиллов соответствуют действительности. Декабрист Н. А. Бестужев имел большие способности к техническим изобретениям. В старых домах селенгинских купцов стояли знаменитые бестужевские печи³⁷.

Понятно, что бестужевская печь не могла получить у кочевников широкого распространения. Скотовод в своей походной кибитке не имел возможности ставить ее. Однако буряты — питомцы своеобразного домашнего ремесленного училища братьев Н. А. и М. А. Бестужевых передали это мастерство другим поколениям.

Если до коллективизации бестужевская печь была достоянием только зажиточных слоев населения, то теперь она получила широкое распрост-

³⁴ Н. А. Бестужев в 1854 г. опубликовал очерк «Гусиное озеро», в котором писал о загустайцах: «Самое людное и богатое селение расположено по р. Загустаю, по имени которой вся восточная и часть южной стороны озера (Гусиного.—И. Т.) зовутся Загустаем. Это селение, при котором состоит так называемая нижняя кумирня (третья), есть, как будто, столица всех бурятских окрестных племен. Оттуда идут все моды, поговорки, новости. Если вы увидите шапку странной формы, то она верно принадлежит загустайскому моднику; тотчас молодежь перекраивает и свои на тот же фасон. Если услышите странное слово, поговорку, которая ничего не значит, то верно это слово занесено в наше соседство также каким-нибудь загустайским львом. Загустайцы, будучи богаче других, первые начали украшать своих жен и дочерей дорогими моржанами, т. е. нитками коралловых королек, перемешанных с малахитом» («Вестник естественных наук», № 30, 1854, стр. 480).

³⁵ Сообщил Доржи Батуев, 78 лет, улус Булак, 1954.

³⁶ Сообщил Жимба Чойсонов, 49 лет, улус Тохой, 1955.

³⁷ Эти печи С. В. Максимов описывал так: «Огонь пропускался из горнила вверх, оттуда оборотами вниз, потом колодцем оборачивался снова вверх. Весь секрет заключается в том, что труба приходилась над этим последним колодцем. При 15 футах дров в тридцатиградусном (по Реомюру) морозе печь сохраняла на другое утро тепла еще 10°, а при 30 футах, при той же морозной температуре на улице, натопленная печь не дозволяла дотронуться, на утро же следующего дня сберегала тепла 15°. Когда с этой печью ознакомили известного специалиста этого дела, а также изобретателя своей печи, архитектора, профессора горного института И. И. Свиязева, он был поражен находчивостью Бестужева и практичностью его изобретения». С. В. Максимов, Николай Александрович Бестужев (по его письмам), «Наблюдатель», СПб., 1883, № 3, стр. 110—111.

ранение, о котором когда-то мечтал сам создатель ее — Н. А. Бестужев. Бестужевские печи построены не только в домах селенгинских колхозников. Такую печь автор данной статьи встречал в 1951 г. в маленьком лесном улусе Акшинга Мухоршибирского аймака в доме колхозника Чимитдоржи Цыжипова. Эту печь поставил в 1931 г. печник из улуса Галтай Дымбырл Цыдыпов. У него, как и у всех сельских печников, нет никаких чертежей. Поэтому трудно судить, сохранил ли он в неприкосновенности конструкцию Н. А. Бестужева. Эту печь во всяком случае хвалят все жители Акшинги, и Бадмацу Цыжипова вот уже четверть века печет в ней калачи и булки. Печь очень хорошо сохраняет тепло, и по всей Акшинге нет дома теплее, чем большой трехкамерный дом колхозника Цыжипова.

Хлебопечение теперь у бурят распространилось не только в южной части республики. За годы колхозного строительства раздвинулись границы возделывания пшеницы. Например, даже в первые годы коллективизации считалось, что на севере Бурят-Монголии в Еравнинском аймаке могут вызреть лишь ячмень и овес. Теперь и там сеют пшеницу. В северных селениях этого аймака, например в Домнинском сомонном совете, бурятки научились теперь печь настоящие русские калачи.

На юге Бурят-Монголии наряду с оригинальными печами бестужевской конструкции, выложенными из кирпичей, все больше распространяются русские глинобитные печи.

Следовательно, с укладкой русских и бестужевских печей и частично так называемых «голландок» связано распространение хлебопечения среди вчерашних кочевников и полукочевников. Способы приготовления мясных продуктов существенно изменились, стали более разнообразными, чем при прежней кочевой жизни. Существует мнение, что ассортимент мясных блюд у современных южных бурят ограничен. Это не совсем верно. Достаточно назвать некоторые национальные блюда, чтобы представить себе все разнообразие мясной и молочной пищи. Речь идет о кушаньях, бытующих у бурят с давних пор и одновременно являющихся в данное время наиболее любимыми национальными кушаньями.

По среднему течению Селенги (Оронгой и Гильбира) любимым блюдом бурят является своеобразный шашлык (хугаша). Недожаренную на углях печенку заворачивают во внутренний говяжий или бараний жир, называемый рубашкой, и дожаривают на горячих углях. На р. Темник этот шашлык именуется по-другому — сагаса³⁸.

Разновидностью домашней колбасы является татахан мяхан (гэтэ-хэтэй мяхан), приготовляемая из головного мозга и нарезанной мелкими кусками говядины. Эта колбаса варится в бульоне и подается в качестве горячей или холодной закуски. Буряты любят брать ее в дорогу. Другим распространенным кушаньем является так называемое эрээлже. Его готовят из говяжьего фарша и свернувшейся свежей конской, говяжьей или бараньей крови, которыми начиняют коровью кишку.

Распространены кушанья из крови: бараний желудок, наполненный кровью (хотоотой шуһан), и кровяная колбаса. У жителей Кижингинского аймака готовят следующее блюдо: 500—700 граммов смешанного фарша из печени, сердца, брюшины заворачивают в тесто и жарят на железном листе. На стол оно подается в горячем виде: едят его ложкой, сняв верхнюю корку.

Одним из старинных мясных кушаний является копченое мясо (хууран мяха). В чугунном котле жарят мясо до тех пор, пока оно не превратится в муку. Эту своеобразную мясную муку едят с маслом. У южных бурят это блюдо известно в улусах Ноехон, Селендума, Тамча и Иро³⁹.

³⁸ Сообщила учительница О. С. Амоголонова, Загустай, 1956.

³⁹ Сообщил учитель Оронгойской средней школы Иволгинского аймака Ю. Г. Дыльков, 1956.

В южной Бурят-Монголии, кроме перечисленных мясных блюд, распространены еще саган-мяха (н) и ормог, или орёмог⁴⁰.

Саган-мяха (н) — праздничное блюдо — представляет собой баранью или говяжью толстую кишку, вывернутую после очистки наизнанку вместе с покрывающим ее жиром, который и образует начинку этой жировой белой колбасы⁴¹.

Орёмог готовится из бараньей брюшины вместе с двенадцатиперстной кишкой. Очищенную и обваренную в кипятке баранью брюшину нарезают узкими длинными полосками, затем их сплетают наподобие кос со слоями двенадцатиперстной кишки. Этот своеобразный плетеный рулет варится в мясном бульоне и придает ему приятный привкус.

Излюбленным мясным кушаньем современной колхозной семьи являются бозы, или бозы, из мясного фарша с луком и перцем в тесте. Они напоминают сибирские пельмени, но только размером больше в несколько раз. Разница между ними и пельменями заключается в том, что когда слепляют края теста, у каждого бозы с верхнего конца оставляют отверстие. Варят их не в бульоне, как пельмени, а на пару в особой жестяной посуде без дна, с внутренними перекладками, на которые укладывают бозы. Сверху эту посуду закрывают наглухо крышкой и ставят на чугунок, в котором кипит вода.

Самым лакомым в бозы считается сок, который образуется внутри оболочки из теста. Этот сок пьют, откусив немного оболочки бозы снизу.

Буряты и раньше знали это кушанье, но оно было недоступно рядовым кочевникам. Бозы в старое время называли пищей нойонов и буддийских лам. Теперь бозы готовят во многих бурятских семьях.

Следует остановиться еще на двух блюдах национальной кухни у южных бурят: «хуушуур» и «хиимэ».

Хуушуур — пироги большого размера, круглой формы. Приготовление хуушуура начинают с того, что берут говядину или баранину, ножом отделяют мясо от костей и разрезают его в деревянном корытце (тэбшэ) на крупные куски. Прежде брали в обе руки по острому ножу и быстро водили ими навстречу друг другу лезвием; при этом куски мяса быстро превращались в мелкий фарш. В настоящее время пользуются мясорубкой. В фарш добавляют лук и перец.

Раньше для хуушуура буряты готовили пресное тесто. В последнее время хозяйки фарш заворачивают в тесто, поднявшееся на дрожжах. Хуушуур жарят на масле на сковороде, реже в жаровне в русской печи, голландке или на плите.

Хуушуур распространен не только у селенгинских, но и у хоринских бурят в Заиграевском, Хоринском, Кижингинском и Мухоршибирском аймаках⁴².

Хиимэ — род домашней колбасы, изготовленной чаще из говяжьего, реже из бараньего мяса. Способ приготовления фарша такой же, как для хуушуура или бозы. Если фарш изготовлен из постного мяса, то в него добавляют для сочности животный жир или головной мозг. Его также заправляют луком и перцем. Затем им заполняют кишку. Хиимэ варится в бульоне. Его едят, разрезая на большие куски. Хуушуур же, в отличие от пирога, не разламывают, а снимают верхнюю корку и едят ложками.

Наряду с названными выше блюдами южные буряты готовят теперь сибирские пельмени и суп с лапшой.

В древнее время ассортимент мясных продуктов был менее разнообразен, чем ныне. Например, прежде буряты не употребляли свинину.

⁴⁰ Сообщила учительница Н. Г. Будажапова, Загустай, 1956.

⁴¹ Саган-мяха (н) в переводе на русский язык означает «белое мясо».

⁴² Сообщил Ц. Ж. Дамдинжапов, уроженец Кижингинского аймака, Загустай, 1954.

Теперь в редких семьях бурят соблюдают этот запрет. За обеденным столом колхозника можно видеть свиное сало.

Со свиным мясом варят суп с лапшой. Южные буряты-колхозники, кроме хлеба и мясных блюд, употребляют много молочных продуктов: масло, творог, домашний сыр (хуурут), кислый обрат (айрак), квашеное молоко вроде кефира (тараг), жирный сыр или пенку (урмэ).

Одно из любимых блюд — мучная каша, сваренная на сметане (зохой).

О разнообразии и богатстве современной бурятской молочной кухни можно судить по такому факту: на сельскохозяйственной выставке Иволгинского аймака в 1954 г. экспонировалось до 25 молочных блюд, известных у современных южных, или селенгинских, бурят⁴³.

Обращает на себя внимание тот факт, что на юге Селенгинской Даурии (Закаменский, Торейский, Джидинский, Кударинский, Кяхтинский аймаки, Убор-Дэокойский и Иройский сомонные советы Селенгинского аймака) молочный стол более разнообразен, чем в ее северной части⁴⁴.

По словам чабана Загустайского колхоза Гомбожапа Цыденжапова, 1889 г. р., любимый продукт питания скотоводов — арса, заправленная луком, поджаренным зерном или рисом.

На западном побережье Гусиного озера в урочищах Табхар, Ахар, Намаг, Барат, Аса и Мортой женщины умеют готовить подлинные деликатесы из молочных продуктов. К числу их относится кушанье из творожистой массы (набша, или сэсэг-айрул, буквально — «цветок-рожок») ⁴⁵.

Часто в южной Бурят-Монголии молочные продукты заправляют корнями сараны (хэблэг, или тумуһун — корни мыкера, или сибирской лилии). Иногда густой массой айрула и сараны с сахаром начиняют баранью и говяжью кишку; эту колбасу берут с собой в дорогу. В первые годы коллективизации часто учащиеся из южных улусов приезжали в Улан-Удэ, Кяхту, Иркутск и другие города с этой самодельной колбасой из сушеного молока и плодов сараны. Д. Ринчинова вспоминает, что до войны она по почте послала такую колбасу сыну Шагжи-Гомбо Тугутову, работавшему учителем в Бохане. У северных бурят этого кушанья не было, и уроженец Селенгинской Даурии скучал без него.

В колхозе «Улан-Челутай» Мухоршибирского аймака во многих семьях пекут праздничные пироги с сараной и варят из сараны кашу на молоке. Плоды сараны обычно собирают осенью перед заморозками.

За годы колхозного строительства прочно вошел в повседневный обиход бурятского населения картофель. Приготавливают его по-разному — варят в кожуре, крошат в суп, жарят с салом или маслом; из мятого картофеля иногда стряпают пироги.

Все чаще и чаще можно встретить такие семьи, которые не обходятся без овощей — лука, помидор, огурцов, капусты, моркови. Однако буряты, как правило, нигде на своих приусадебных участках не разводят овощей,

⁴³ Материалы сельскохозяйственного отдела Иволгинского аймака. Дело сельхозвыставки 1954 г.

⁴⁴ Например, жительница улуса Удунга Иройского сомона Лубсан-Цырен Найдапова назвала 22 традиционных молочных кушанья, которые она сама умела готовить.

⁴⁵ По сообщению уроженки урочища Ахар Долгор Ринчиновой, приготовление основного молочного продукта у южных бурят имеет следующую последовательность. Для пахтанья масла молоко сквашивают. Снятое кислое молоко переливают в узкую длинную кадущку — хаба, которая плотно закрывается деревянной крышечкой с отверстием для ручки-мешалки, представляющей собой круглую, с отверстиями, лопасть (булуур). Каждый человек, проходя мимо хабы, должен два раза помешать в кадущке (хабе) пахту. Из перебродившего айрака перегоняют молочную водку-архи и получают попутно сага — безалкогольный молочный продукт. Когда сага отделяют от сыворотки, получается арса. Сушеная арса — айрул. Из творожистой массы сага приготавливают описанные выше различные виды сыра (хуруут).

Для получения набши пахту не сквашивают в кадущке, а медленно кипятят в котле до полного испарения сыворотки. Тогда на дне котла остается пенистый творожистый осадок. Его заправляют маслом и едят.

а довольствуются тем, что распределяет колхоз на трудовни с общественного огорода⁴⁶. Следует оговориться, что овощи больше всего любит молодое поколение. Старики же, наоборот, часто за овощные блюда принимаются не так охотно. Автору доводилось наблюдать, как старики-колхозники продают на рынке молодого шахтерского города Гусиноозерска овощи, полученные ими на трудовни. Они оставляют для себя только лук и помидоры.

До коллективизации никто из южных бурят не разводил домашней птицы. Перейдя на оседлую жизнь, они усердно занялись птицеводством. Куриные яйца стали существенным дополнением к столу колхозника.

Стол современных селенгинских бурят дополняется продуктами, которыми снабжает их потребительская кооперация: сахар, конфеты, печенье, мед⁴⁷, а также рыба, крупы (рис, ядрица, манная, перловка, овсянка), сушеные фрукты. Многие покупные продукты идут на питание детей. В прежнее время детское питание не было дифференцировано в семье кочевника.

Наряду с основной отраслью сельского хозяйства — животноводством, в колхозах стало широко внедряться земледелие. Кроме зерновых культур, селенгинские колхозы стали сажать овощи и картофель. Эти существенные перемены привели к повышению материального благосостояния населения колхозных улусов, к улучшению питания южных бурят.

Из приведенных фактов видно, что буряты охотно сохраняют те ценные продукты, которые они производили и добывали на протяжении веков. Продиктованное самой жизнью разумное сочетание нового и старого делает их стол на много более разнообразным, питательным и вкусным, чем в доколхозное время.

⁴⁶ В колхозах уже имеются замечательные мастера овощеводства. Автор встречал таких мастеров из бурят в ряде колхозов Селенгинского, Иволгинского, Мухоршибирского и Заиграевского аймаков.

⁴⁷ Из-за недооценки пчеловодства в ряде колхозов республики колхозникам приходится покупать мед.