

В.В. Лыгденова

Институт археологии и этнографии СО РАН
Новосибирск, Россия
E-mail: victoria.lygdenova@gmail.com

Пищевые традиции у баргузинских бурят в 1940–1950-е годы XX века (по материалам полевых экспедиций в Курумканский и Баргузинский районы Республики Бурятия в 2012–2024 годы)

В статье рассматриваются собранные автором полевые материалы и представлены результаты полевых экспедиций в Курумканский и Баргузинский р-ны Республики Бурятия в 2012–2024 гг. В частности, подробно описаны и проанализированы интервью со старожилками на алиментарную тематику, выявлены причины перехода баргузинских бурят к земледелию и включения в рацион их питания овощных культур. В статье также впервые описывается рецептура приготовления блюд и их названий на баргузинском диалекте бурятского языка, характеризующих особенности питания бурят. В частности, подробно описан процесс приготовления кисломолочных продуктов: сухой творог «арса», кефирные напитки «хурэнгэ» и «тараг»; блюда из зерна, растений, супов, вторых блюд и т.д. Представлен также пищевой рацион в 1940–1950-е гг., который изменился в условиях войны и голода и привел к более тесному межкультурному контакту бурят с соседями – представителями других этнических групп: русскими, китайцами, эвенками. Дополнительно было обнаружено, что, несмотря на включение в рацион бурят овощных и зерновых культур, приоритетной оставалась кисломолочная и мясная пища, которая обогатилась рецептами архаичных блюд, восстановленных в период нехватки муки и мяса. Таким образом, в статье представлены и проанализированы исторические и социальные причины трансформации пищевых традиций баргузинских бурят в военный и послевоенный периоды. Сделаны выводы о консервативности алиментарной сферы (привычки, традиции, ритуалы), которая так или иначе способна изменяться под влиянием исторических событий и межкультурных коммуникаций.

Ключевые слова: традиционная пища бурят, Великая Отечественная война, баргузинские буряты, межкультурные коммуникации, баргузинский диалект, народы Бурятии, алиментарные традиции, миграции, питательные растения, народы Сибири.

V.V. Lygdenova

Institute of Archaeology and Ethnography SB RAS
Novosibirsk, Russia
E-mail: victoria.lygdenova@gmail.com

The Food Traditions of the Barguzin Buryats in the 1940–1950s of the 20th Century (Based on the Materials of Field Expeditions to Kurumkan and Barguzinsky Districts of the Republic of Buryatia in 2012–2024)

The author presents the analysis of the field materials collected in the course of expeditions to the Kurumkan and Barguzinsky Districts of the Republic of Buryatia in 2012–2024. In particular, interviews with old-timers on alimentary traditions are described and analyzed in detail, the reasons for Barguzin Buryats transition to agriculture and inclusion of vegetable crops in their diet are revealed. For the first time the recipes for cooking dishes characterizing the peculiarities of Buryat nutrition and their names in the Barguzin dialect of the Buryat language are provided. In particular, the ways of cooking fermented dairy products are described in detail: dry cottage cheese “arsa”, kefir drinks “khurenge” and “tarag”; dishes from grains, plants, soups, second courses, etc. The diet of the 1940-s and 1950-s is analyzed; the diet changed under conditions of war and famine and led to closer intercultural contact between the Buryats and their neighbors – representatives of other ethnic groups: Russians, Chinese, and Evenks. Additionally, it was established that despite the inclusion of vegetable and grain crops in the diet of Buryats, fermented milk and meat food remained a priority that was enriched with restored recipes of archaic dishes that were used during a period of shortage of flour and meat. Thus, the analysis of the historical and social reasons for the transformation of the food traditions of the Barguzin Buryats in the war and post-war period

is presented. The author inferred on conservative character of the alimentary behavior (habits, traditions, rituals) that is subjected to various alterations under the influence of historical events and intercultural communications.

Keywords: traditional food of the Buryats, the Great Patriotic War, the Barguzin Buryats, intercultural communications, the Barguzin dialect, the peoples of Buryatia, alimentary traditions, migrations, nutritious plants, the peoples of Siberia.

Пища – это наиболее консервативная часть культуры, поэтому важно выявить архаичные элементы в пищевых традициях народа, которые до сих пор сохранились, но постепенно забываются и исчезают. Алиментарная тематика все чаще становится центром внимания в исследованиях этнологов, т.к. как является не только частью традиций, но и осознается этническими группами как способ культурной идентификации. Обрядовые блюда регулярно используются на этнических праздниках, фестивалях и т.д.

Одними из первых о пищевых традициях у бурят писали Д.Б. Банзаров, Г.Ц. Цыбиков, Ц.Ж. Жамцарано, М.Н. Хангалов. Этой тематике посвящены статьи Г.Р. Галдановой, И.Е. Тугутова, А.А. Бадмаева и других ученых-этнографов.

Д.Б. Банзаров в статье о празднике Сагаалган описал пищевые традиции бурят во время празднования Нового года. Отмечая, что название праздника связано с употреблением творога – *сагаа* и белой пищи, Д.Б. Банзаров пишет, что Сагаалган, или Сагаан хара – это название праздника, что означает в переводе с бурятского «Праздник Белого месяца» [Банзаров, 1955, с. 41–42]. В Бурятии и в Монголии этот праздник сейчас связан с буддийскими обрядами, для соблюдения которых на столе должны быть молочные и другие блюда, имеющие белый цвет, символизирующий в буддизме начало нового. Г.Ц. Цыбиков отмечал, что неверно считать Сагаалган религиозным праздником, хотя признавал, что ритуалы в честь буддийской богини Лхамы и обряд Дугжууба, проводимые накануне Сагаалгана, стали неотъемлемой частью празднества у бурят в XIX–XX вв. [Цыбиков, 1991]. Таким образом, вся белая пища, приготовленная и вкушаемая во время праздника, также является ритуальной едой. Ц.Ж. Жамцарано в поездке по местам проживания иркутских бурят-эхиритов описал особенности их пищевых традиций, которые во многом отличались от бытовых традиций забайкальских бурят [Жамцарано, 2001]. М.Н. Хангалов подробно зафиксировал в своих произведениях пищевые традиции иркутских бурят, к которым принадлежал и сам [Хангалов, 2004]. И.Е. Тугутов в 1950–1960-е гг. в статье «Пища южных бурят» представил блюда, характерные для селенгинских бурят, где преимущественно собирал полевые материалы [Тугутов, 1957]. В работах Г.Р. Галдановой рассматривается ритуальная пища закаменских бурят [Галданова, 1993]. В трудах А.А. Бадмаева находим подробные описания пищевых традиций забайкальских бурят, в т.ч. анализируется ритуальная пища практически всех бурятских родов на всей территории проживания [Бадмаев, 2011, 2007]. В трудах предше-

ственников традиционная пища баргузинских бурят, которые проживают на севере Республики Бурятия, где до сих пор сохраняются традиционные блюда и рецепты их приготовления, описываются коротко.

В представленной статье используются полевые материалы по пищевым традициям баргузинских бурят во второй половине XX в. В 2012–2024 гг. в ходе выездной экспедиции в Баргузинский и Курумканский р-ны были опрошены информанты 1920–1957 гг. рождения, которые поделились рецептами редких традиционных и ритуальных блюд, которые готовились их родителями во время ВОВ и в послевоенные годы.

Для полноты анализа пищевых традиций у баргузинских бурят необходимо провести небольшой экскурс в историю их заселения на территорию Баргузинской долины. Миграция бурят с берегов р. Лены через Байкал на север Бурятии произошла в конце XVIII в. Одна из информанток смогла предоставить подробные сведения из своей родословной, согласно которой ее предки перекочевали из села Сармы (о. Ольхон) в село Баргузин в 1861 г. (ПМА, из родословной Дунсан Цыреновны Тангановой, 1926 г.р.). На новой территории происходили стычки с эвенками, с которыми по соседству стали жить буряты, обосновавшись на новой территории, однако в 1802 г. раздел территории был решен Баргузинским судом, представителями которого являлись русские, и было достигнуто соглашение о нераздельном совместном владении землей [Сахаров, 2011, с. 139]. Баргузинскими стали буряты – представители эхиритов: абзай, баяндай, булагат, хэнгэлдэр, эмхэнут, шоно; хори состоит из рода галзут; олёты состоит из рода цэгэнут. От каждого рода есть ответвления, представители которых проживают в большом количестве в Баргузинской долине.

Пища кочевников состояла преимущественно из мясных и молочных продуктов. На севере Бурятии в первой половине XX в. скотоводческая еда оставалась основным видом питания. В военные и послевоенные годы, по воспоминаниям информантов, еды стало не хватать, не было муки, поэтому овощи, в частности, картофель, который сажали живущие по соседству китайцы-мигранты, буряты стали обменивать у китайцев на молоко, а впоследствии – сажать. По воспоминаниям одной из информанток, проживавшей в с. Аргада в это время, в 1930-е гг. помидоры и картофель считались у бурят грязной едой *газарай мухай эдеэн*, тогда как китайцы их активно сажали и употребляли в пищу (ПМА). В военное время китайцы работали вместе с бурятами в колхозе, где сажали картофель для отправки на фронт. В это время буряты стали употреблять картофель и все огородные культуры,

т.к. из-за голода и отправок мяса на фронт стала остро ощущаться нехватка муки и мяса. Молочные продукты оставались основной едой у бурят в военные и послевоенные годы. По сведениям информантов, самыми популярными в это тяжелое для страны время являлись кисломолочные продукты: *арса*, *хүрэнгэ*, *тараг*. *Арса* представляет собой сухую творожную смесь, которую получали из молочной кислой смеси *бэзөө*, полученной в результате приготовления молочной водки *тогооной архи нэрэхэ* в специальном аппарате *тэгтээр*. Молочный остаток *бэзөө* процеживали, получая сухой остаток, называемый *арса*. Засушенные *арса* являлись своего рода витаминной добавкой по содержанию полезных минералов и кальция. Кисломолочный напиток *хүрэнгэ* получали в результате отстаивания остаточной жидкости после извлечения сливок и добавленного в нее молока. По сравнению с *хүрэнгэ тараг* был менее кислым, т.к. его пили сразу после смешивания молока и остаточной молочной жидкости после сепарирования. Наиболее популярным блюдом у бурят на всей территории Предбайкалья и Забайкалья являлся саламат (барг. бур. *шанаха зөөхой*), который готовили на праздники и на ритуальные обряды. Для приготовления этого блюда используется сметана и поджаренная молотая пшеничная мука, которая постепенно добавляется в процессе варки в сметану. Саламат – это жирная пища, которая позволяла бурят-монголам сохранять тепло и ощущение сытости в холодную погоду, чем и объясняется ее популярность.

Что касается мучных изделий, то поскольку муки в военные и послевоенные годы не было, то дети ходили на поля собирать колосья пшеницы в то время, как взрослые работали в колхозе, и готовили блюда из зерна. Информанты рассказали о нескольких рецептах приготовления.

1. Жареное зерно (барг. диал. *шамарай гүрээл*): на сковородке обжаривают пшеничное зерно, после измельчают его в ступке. Полученный порошок добавляли в чай *сай*, сметану *зөөхой* для ощущения сытости.

2. Суп с зерном (барг. диал. *шүлэн орооһон*): для приготовления этого блюда сначала в воде варят кости с мясом, после моют пшеничное зерно и кладут его в бульон (1 стакан зерна (250 мл) на 3 литра бульона). Такой суп в течение трех часов варят на медленном огне. После этого кости извлекают из бульона и добавляют мясо. Позднее, когда мука вновь появилась в рационе, в такой суп также добавляли лапшу и пельмени (ПМА).

Также при болезнях баргузинские буряты готовили лечебный суп на костях (барг. диал. *яһанэй шүлэн*): варят одни кости без мяса добела в течение долгого времени. Такой суп надо было пить в течение всей болезни (ПМА).

Помимо зерна в 1940-е гг. употребляли и другие растения. Наиболее популярными являлись: черемуха

(*мойһон*), корни сараны-лилии (*хомхо*) и дикий лук (болотный *гогохуун гогоон*, лесной *мандюуһан*). Черемуху собирали, затем нужно было ее растолочь и залить полученное топленным маслом для длительного хранения. После – черемуховое масло мазали на молочные лепешки или добавляли в саламат. Десертным блюдом считалась молотая черемуха, смешанная со сливками, однако после такого блюда нельзя было пить холодную воду, иначе «внутри жир застынет и будет болеть живот» (барг. диал. *гүзээн (досоони) үбдэхэ*) (ПМА, Бадмаева Ю.С., 1938 г.р.). Из корней сараны готовили суп *хомхо тибһэн*. Рецепт его приготовления поделилась Юмжир Санжиевна Бадмаева (1938 г.р.): собранные корни саранки (0,5 кг) нужно помыть, очистить от грязи и кожуры, нарезать и засыпать в молоко (2–3 л). Полученную смесь кипятят на медленном огне, пока сарана не разварится. Этот суп ели по праздникам, т.к. он считался десертным блюдом. Запасы дикого лука (барг. диал. *мандюуһан*) баргузинские буряты производят до сих пор. Если сейчас лук засаливают, то раньше в 1940–1950-е гг. лук нарезали, сушили и рассыпали по мешочкам (*тулам*), которые подвешивали в доме – их можно было легко перевозить при кочевке. В течение года лук можно было добавлять в супы и в чай.

Популярным в настоящее время блюдом, присутствующим на праздничном столе у бурят, являются *буузы*, которые изначально являлись дацанской пищей. По словам информанта, побывавшего в бурятском дацане в начале XX в., ранее там делали *буузы* большого размера, так что одной из них хватало на один прием пищи (ПМА). Среди баргузинских бурят *буузы* не были так популярны, как у селенгинских бурят и монголов. Это связано, возможно, с тем, что буддизм в этот регион пришел позже: только в XIX в. начал действовать первый дацан в Баргузинской долине. Информанты рассказали, что впервые попробовали *бууза* (изначально *позы*) в 1960-е гг., когда появилась мука и стали продаваться алюминиевые пароварки-«позницы» для их приготовления. До этого в военные и послевоенные 1940–1950-е гг. была также острая нехватка муки, поэтому *буузы* готовили редко, а многие совсем не готовили. В настоящее время *буузы* регулярно готовятся на праздниках: Сагаалган, свадьбы и т.д. В 1960-е гг. в Курумканском р-не *буузы* готовились как из мясного фарша, так и из фарша с говяжьей и бараньей кишками. В целом у баргузинских бурят более популярным блюдом были пельмени, тесто для которых зашпывалось косичкой, и они варились вместе с зерном и картофелем в мясном бульоне.

Итак, в военные и послевоенные годы в пищевом рационе баргузинских бурят произошел вынужденный переход от скотоводческой еды к земледельческой, которая частично связана с нехваткой муки и мяса, а также совместной работой в советских колхозах с соседями-китайцами и русскими. Отметим, что баргузинские буряты употребляли мучные изделия, преимущественно хлеб, в начале XX в., что произо-

шло благодаря заимствованию у соседей – русских переселенцев и ссыльных. Однако из-за консервативности пищевых традиций овощи у баргузинских бурят не были популярны вплоть до военного времени. Вначале буряты производили обмен имеющихся молочных продуктов на картофель у китайцев и русских, а впоследствии стали сами его высаживать. В то же время приоритет молочной пищи у баргузинских бурят сохранялся в послевоенные годы и сохраняется до сих пор. Отсутствие условий для развития земледельческого хозяйства на севере Бурятии и скотоводческий образ жизни определяют доминирование молочной и мясной пищи в рационе, однако в вынужденных условиях предубеждения бурят в отношении к овощным продуктам были преодолены. Примечательно также то, что консервативность пищевых привычек помогла бурятам в голодный период восстановить старинную рецептуру блюд кочевников и сохранить их вплоть до конца XX в. Таким образом, рассматривая пищу как культурный феномен нельзя подразумевать здесь только сборник рецептов определенной этнической группы, но нужно видеть в ней систему явлений, включающей в себя общественные, социальные, экономические особенности образа жизни людей в определенный исторический период. С этой точки зрения каждое блюдо можно проанализировать как культурное явление, через анализ которого можно понять особенности исторических процессов и социальных изменений в жизни этнической группы.

Список информантов

Аюшина Бутидма Тыхеевна – 1957 г.р., род – баяндай, с. Аргада, Курумканский р-н.

Бадмаева Юмжир Санжиевна – 1938 г.р., род – харбад хэнгэлдэр, с. Курумкан, Курумканский р-н.

Дамдинова Дулмажаб Дондоповна – 1957 г.р., род – хэнгэлдэр, заимка Иликчин, Курумканский р-н.

Лыгденов Борис Очирович – 1936 г.р., род – хэнгэлдэр, с. Курумкан, Курумканский р-н.

Танганова Дунсан Цыреновна – 1926 г.р., род – шоно, с. Барагхан, Курумканский р-н.

Благодарности

Работа выполнена в рамках проекта НИР ИАЭТ СО РАН № FWZG-2022-0001 «Этнокультурное многообразие и социальные процессы Сибири и Дальнего Востока XVII–XXI вв.».

Список литературы

Бадмаев А.А. Ритуальная пища бурят // Гуманитарные науки в Сибири. – 2007. – № 3. – С. 70–73. – URL: <https://elibrary.ru/item.asp?id=9588530>

Бадмаев А.А. Система питания предбайкальских бурят первой половины XIX в. // Гуманитарные науки в Сибири. –

2011. – № 3. – С. 35–38. – URL: <https://www.elibrary.ru/item.asp?id=16961210>

Банзаров Д.Б. Белый месяц. Празднование Нового года у монголов // Собр. соч. Д.Б. Банзарова. – М.: АН СССР, 1955. – С. 41–48.

Галданова Г.Р. Ритуальная пища монгольских народов // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. – Новосибирск: Наука, 1993. – С. 141–150.

Жамцарано Ц.Ж. Путевые дневники. 1903–1907 гг. – Улан-Удэ: Республиканская типография, 2001. – 264 с.

Сахаров Ц. История перекочевки в Баргузин в 1740 году баргузинских бурят с севера Байкала под предводительством Ондreja Шибшеева // Бурятские летописи. – Улан-Удэ: Республиканская типография, 2011. – С. 138–146.

Тугутов И.Е. Пища южных бурят // ЭО. – 1957. – № 3. – С. 77–87.

Хангалов М.Н. Пища // Собрание сочинений: в 3 т. – Т. 1. – Улан-Удэ: Республиканская типография, 2004. – С. 172–174.

Цыбиков Г.Ц. Цагаалган // О Центральном Тибете, Монголии и Бурятии. – Новосибирск: Наука, 1991. – Т. 2. – С. 163–164.

References

Badmaev A.A. Ritual'naya pishcha buryat. *Gumanitarnye nauki v Sibiri*, 2007. No. 3. P. 70–73. (In Russ.).

Badmaev A.A. Sistema pitaniya predbaikal'skikh buryat pervoi poloviny XIX v. *Gumanitarnye nauki v Sibiri*, 2011. No. 3. P. 35–38. (In Russ.).

Banzarov D.B. Belyi mesyats. Prazdnovanie Novogo goda u mongolov. In *Collected works by D.B. Banzarov*. Moscow: AS USSR Publ., 1955. P. 41–48. (In Russ.).

Galdanova G.R. Ritual'naya pishcha mongol'skikh narodov. In *Iz istorii khozyaistva i material'noi kul'tury tyurko-mongol'skikh narodov*. Novosibirsk: Nauka, 1993. P. 141–150. (In Russ.).

Khangalov M.N. Food. In *Collected works in 3 vol.* – Vol. 1. – Ulan-Ude: Respublikanskaya tipografiya, 2004. – P. 172–174. (In Russ.).

Sakharov Ts. Istoriya perekochevki v Barguzin v 1740 godu barguzinskikh buryat s severa Baikala pod predvoditel'stvom Ondreya Shibsheeva. In *Buryatskie letopisi*. Ulan-Ude: Respublikanskaya tipografiya, 2011. P. 138–146. (In Russ.).

Tsybikov G.Ts. Tsagaalgan In *O Tsentral'nom Tibete, Mongolii i Buryatii*. Novosibirsk: Nauka, 1991. Vol. 2. P. 163–164. (In Russ.).

Tugutov I.E. Pishcha yuzhnykh buryat. *Etnograficheskoe obozrenie*, 1957. No. 3. P. 77–87. (In Russ.).

Zhamtsarano Ts.Zh. Putevye dnevniki. 1903–1907 gg. Ulan-Ude: Respublikanskaya tipografiya, 2001. 264 p. (In Russ.).

Лыгденова В.В. <https://orcid.org/0000-0003-4277-8155>

Дата сдачи рукописи: 01.10.2024 г.