

УДК 394

А.А. БАДМАЕВ

СИСТЕМА ПИТАНИЯ ПРЕДБАЙКАЛЬСКИХ БУРЯТ ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЫ XIX в.

Институт археологии и этнографии СО РАН,
г. Новосибирск
e-mail: badmaevaa@ngs.ru

Статья посвящена исторической реконструкции системы питания бурят Предбайкалья в первой половине XIX в. На основе архивных и литературных источников в исследовании показано, что традиционная система питания у предбайкальских бурят сохранялась, однако в ней начинает проявляться влияние новых хозяйственных занятий (пашенное земледелие, рыбный промысел, огородничество). Новации в питании были характерны прежде всего для оседлой части бурят.

Ключевые слова: система питания, буряты, Предбайкальский регион.

Питание предбайкальских бурят первой половины XIX в. не получило сколько-нибудь заметного освещения в отечественной этнографии. Привлечение публицистики первой половины XIX в. и архивных материалов по степным думам предбайкальских бурят дает возможность в полном объеме поставить эту проблему и провести историческую реконструкцию.

Система питания бурят-скотоводов Предбайкалья в рассматриваемый период сохраняла молочно-мясо-зерновую основу. Стадо включало крупный рогатый скот, лошадей и мелкий рогатый скот местных пород. Народная селекция проявлялась в усилиях по скрещиванию бурятской породы лошадей с русскими жеребцами-производителями.

Губернская власть, озабоченная низкой продуктивностью бурятского скота, искала пути повышения его качественных характеристик. Стремления повысить производительность крупного рогатого скота ни у местных властей, ни у населения не обнаруживалось. Молоко получали от коров монгольской породы (составлявших половину поголовья крупного рогатого скота) и кобылиц (их численность в табунах достигала трети), в меньшей степени – от коз. Причем в структуре стада было заметно увеличение доли овец при уменьшении доли крупного рогатого скота и лошадей.

Попытка улучшения породы овец была предпринята в 1832 г. по распоряжению губернатора И.Б. Цейдлера, когда централизованно были закуплены саксонские меринсы для скрещивания с овцами монгольской породы и создана компания, занимавшаяся тонкорунным овцеводством. Компания ввиду нерентабельности прекратила свое существование в 1838 г., но в местах, где были организованы ее филиалы, сохранялись меринсы. Так, в 1844 г. в Балаганском ведомстве, где располагалось одно из четырех заведений компании, насчитывалось 220 овец меринской породы.

Молочная пища бурят в первой половине XIX в. в основном была представлена кисломолочными продуктами, что обуславливалось невысокой удойностью местного скота и необходимостью удлинения сроков хранения продуктов. Самой распространенной снедью была творожистая масса *aарса*, заготавливавшаяся в конце лета – начале осени. Из кислого молока получали масло, сметану, молочную водку, простоквашу, сушеные сырки, творог. Молочные продукты являлись ингредиентами различных блюд, в ходе приготовления они смешивались с мукой, жаренной крупой или зерном, сушеными лесными ягодами, с другими молочными продуктами, водой. Продолжалась традиция миксации молока от разного скота и приготовления из смеси различных продуктов. Наиболее широкое потребление молочной пищи отмечалось в летний сезон, наименьшее – в конце зимы – начале весны.

Молочные продукты являлись необходимой принадлежностью ритуалов и праздничных застолий. Ассортимент основных молочных блюд, употребляемый представителями различных социальных групп бурятского общества, был примерно одинаков, но отличался количеством и качеством изготовления.

При приготовлении мясных блюд употреблялось мясо как домашних животных – лошадей, крупного рогатого скота, верблюдов, овец, так и диких животных – медведей, волков, лосей, изюбров, зайцев, кабанов, диких коз, белок, сурков и др. У части оседлых бурят в питание была включена свинина – в 1820-е гг. первый недолгий опыт свиноводства имели верхоленские буряты.

По традиции, в пищу использовалось мясо старых животных, старались сберегать молодняк, стельных и дойных коров, кобыл, овцематок и коз, а также производителей и рабочих животных. Сохранялся фиксируемый в XVIII в. обычай потребления мяса павших животных. Об этом, в частности, пишет Г.И. Спасский: «Для многих бурятов все равно заколоты ли скот, зверь и птица, или издохли» [1, с. 37]. Запрещалось забивать телят, чтобы не потерять удой у коров. Исключали из

питания мясо «нечистых» животных – собаки, лисицы, россомахи, хорька. Из дичи употребляли мясо водоплавающей и боровой птицы, в то же время считалось «нечистым» мясо ворона, галки, сороки, дятла. В некоторых этнических группах действовали табу на мясо тотемных птиц – орла и лебедя.

Забой крупных домашних животных производился традиционным для монгольских народов способом – прокалывания ножом шеи между первым позвонком и затылочной частью черепа специальным пригласенными мужчинами-знаатоками забоя. Мелкий рогатый скот забивали, разрывая аорту через разрез в животе животного. Это умел делать любой взрослый мужчина. Данные способы забоя были характерны для всех без исключения этнотерриториальных групп бурят. Приготовлением мясных блюд, за исключением жарения мяса на углях, занимались женщины.

В бурятской кулинарии ценилось жирное мясо, особенно конина и баранина. Из мясных блюд угощением для почетных гостей считались вареная и опаленная конская или баранья голова, а также жареный бараний крестец. Ритуальной пищей оставались отварные баранина и конина, приготавливаемые без соли. Соблюдалась во время различных застолий традиция раздачи специально выбранным человеком частей отваренной бараньей туши в соответствии с социальным и половозрастным статусом участников трапезы.

Потребление мясной пищи варьировало в зависимости от состоятельности семьи и сезона. В зимнее время повседневными блюдами были отварное мясо, суп с накрошенным мясом и диким луком, суп из требухи. Летними гостевыми и праздничными блюдами являлись: вареные колбасы и кровь, смешанная с молоком и приправленная луком, жареная печень, обернутая внутренним жиром. Менее распространенным было питье сырой конской крови и жарение ее. Зимой для длительного хранения мясо закладывали в искусственный ледник, в теплое время говядину вялили и сушили, а баранину жарили в собственном соку и хранили в берестяных тусах.

Предбайкалье в первой половине XIX в. становится основной житницей восточносибирского края. Последовательно проводимая политика седентаризации, нацеленная на превращение бурят в оседлое земледельческое население (начиная с губернатора Н. Трескина), приносила свои плоды. Буряты выращивали ярицу (яровую рожь), пшеницу, ячмень и овес.

Анализ статистических сведений, приводимых в отчетах бурятских ведомств, позволяет прийти к выводу о существовании широкого диапазона зерновых в структуре продовольствия у различных этнотерриториальных групп предбайкальских бурят. В одном из документов Кудинской степной думы за 1842 г. находим указание на действовавшую норму потребления хлеба в ведомстве: «На пропитание инородцам вывезено на каждую ревизскую мужеска полу душу согласно назначения высшего начальства не более 30 фунтов в месяц 5619 четвертей»¹. Таким образом, в этот год было оставлено на продовольствие 12,3 %

¹ Национальный архив Республики Бурятия (НА РБ). Ф. 1. Оп. 1. Д. 300. Л. 35.

собранного хлеба, при этом на годовое содержание одной ревизской души выделялось примерно 66,2 кг, т. е. 181 г. в день.

В Аларском ведомстве, правда, чуть позже – в 1849 г., на продовольственное обеспечение населения было заложено около 12 % нового урожая². В итоге на одного аларского бурята приходилось в год 36,5 кг хлеба, в день – 100 г, что было заметно меньше, чем у кудинских бурят. Безусловно, причина такой разницы в хлебном обеспечении двух соседних этнотерриториальных групп кроется в сложившейся структуре хозяйства – в первой половине XIX в. большинство хозяйств аларских бурят было скотоводческим; у кудинских бурят хозяйства в основном имели скотоводческо-земледельческую направленность.

На потребление хлебно-зерновых культур предбайкальскими бурятами негативным образом накладывались периодически наступавшие неурожайные годы. По мнению Ю.А. Гегемейстера, в изучаемое время такими годами для Предбайкалья были 1801, 1811, 1820, 1830 и 1840 [2, с. 355].

На примере верхоленских бурят можно увидеть скачкообразный рост потребления хлеба за короткий исторический период: в 1830 г. было оставлено на провиант 19,7 % урожая³, при этом годовой хлебный пай одного верхоленского бурята составлял 59,76 кг, дневное потребление – 164 г; в 1836 г. было направлено на пропитание уже 45,4 % урожая, в результате на человека приходилось в год 157,6 кг, в день 432 г⁴. Объяснением рекордного на тот момент потребления хлебно-зерновых культур может быть благоприятный урожайный 1836 г. (1830 г. являлся неурожайным). По Е.М. Залкинд, в урожайный год крестьяне в крепостнической России страдали «от низких цен, следствия резкого повышения предложения над спросом» [3, с. 36]. Понятно, что оставшийся в хозяйстве избыток хлеба за невозможностью его выгодно продать буряты пускали на собственное продовольствие.

Мнение М.М. Геденштрома о том, что большинство верхоленских бурят имело скотоводческо-охотничье хозяйство [4, с. 77], опровергается более справедливой оценкой другого автора первой половины XIX в. – Н.С. Щукина, который характеризует верхоленских бурят как «земледельцев и пастухов» [5, с. 18].

Хотя в начале 1830-х гг. в ведомстве наблюдался упадок в земледелии (с 9 115 дес. посевных площадей в 1825 г. до 3 958 дес. в 1831 г.), но ко второй половине этого десятилетия он все же был преодолен (в 1836 г. было посеяно несколько больше, чем в 1825 г.). Как упоминалось, падение показателей земледельческой отрасли провоцировалось природно-климатическим фактором: 1824 и 1836 гг. были урожайными, 1830 г. – нет [2, с. 355].

Развитие земледелия обусловило изменение структуры питания и состава блюд бурят. Из каленой крупы варили кашу *тибээн* (с творожистой массой *аарса*), молочную кашу *амһан*, чай *зутараан*, зерно

использовали как субстрат для супа. Пшеничная и ржаная мука также была ингредиентом ряда блюд (супа, чая, саламата), из пресного теста жарили лепешки на специальных каменных плитках. Хлеб сами не пекли, а покупали у русских. Саламат являлся ритуальным и праздничным блюдом.

Наряду с плужным земледелием с 1820-х гг. среди бурят получило развитие огородничество (первоначально в Верхоленском ведомстве). В открытом грунте выращивали репу, морковь, капусту, редьку, огурцы, свеклу, лук, кроме того, возделывали горох и бобы. Беднее овощные культуры были представлены у кудинских бурят. Локальный характер имело также культивирование брюквы оседлыми аларскими бурятами.

Вот как характеризуется бурятское огородничество в одном из документов: «У инородцев (балаганских бурят. – *Авт.*) в огородах ежегодно сажается картофель, капуста, репа, редька, морковь и часть огурцы, свекла и лук, на продажу сеи овощи не поступают, употребляют оные на собственное продовольствие и заготавливаются для посева, эту часть постоянно занимают оседлые инородцы и она постепенно умножается»⁵.

Как следует из текста, овощеводством занималась, прежде всего, оседлая часть бурят, у остальных было распространено картофелеводство. Например, в 1842 г. картофель сажали 78,8 % балаганских бурят (15 487 чел., примерно 3 100 семей), из числа занятых картофелеводством 82,8 % являлись так называемыми кочевыми бурятами, а 17,2 % – оседлыми бурятами. Большинство кудинских бурят также выращивало эту клубненосную культуру – 89,1 %. Особенно в этом плане был знаменателен 1842 г., когда представители всех родовых подразделений кудинских бурят (23 рода) начали сажать картофель. Годом ранее этим занимались только в 14 родах⁶.

Картофель становился одним из важных продуктов в питании предбайкальских бурят. Некоторые выкладки, сделанные на основе архивных данных, позволяют нам определить его место в рационе кудинских бурят. Так, в 1842 г. 71,75 % урожая картофеля ушло на продовольствие. Расчеты показывают, что в итоге на одного кудинского бурята в среднем в год приходилось 313 кг, в день – 857 г картофеля. Однако в 1841 г. урожай у них был на 31 843 четвертей меньше и достигал всего 990 четвертей, соответственно, и удельный вес картофеля в структуре питания кудинских бурят снизился.

Пожалуй, наименее обеспеченными хлебом и картофелем были ольхонские буряты – в основном они занимались скотоводством и рыболовством. Показательны в этом плане данные Ольхонской степной думы за 1844 г.: земледельческим трудом занимались 0,6 % бурят (33 чел.); посадкой картофеля – примерно 11,6 % бурят. Эти цифры свидетельствуют, что в культивировании картофеля были задействованы преимущественно кочевые буряты, которые осознанно включали его в пищу. В 1844 г. урожай картофеля составил 8 904 кг, что было на 5 304 кг больше, чем в предыдущий год⁷.

² НА РБ. Ф. 6. Оп. 1. Д. 62. Л. 160.

³ Там же. Ф. 4. Оп. 2. Д. 92. Л. 34 об. – 35.

⁴ Там же. Оп. 1. Д. 218. Л. 176.

⁵ НА РБ. Ф. 3. Оп. 1. Д. 367. Л. 42.

⁶ Там же. Д. 334. Л. 92 об. – 93 об.

⁷ Там же. Ф. 12. Оп. 1. Д. 62. Л. 30.

Такой резкий скачок в производстве, несомненно, был результатом усилий бурятских родоначальников по пропаганде этой сельскохозяйственной культуры. Однако большой роли в питании ольхонских бурят картофель не играл – в год на одного человека, занятого его разведением, приходилось всего 10 кг. Картофель употребляли только в печеном виде, овощи – сырыми и вареными, использовали для супа.

Напитками служили кирпичный чай, сваренный с молоком, жареным тестом, бараньим курдюком и солью, чай из листьев или корней растений, вода или топленый снег (зимой), березовый сок (поздней весной) или *шилта* – разведенный в воде засохший березовый сок, квашенное кобылье, коровье или овечье молоко (летом). Алкогольным напитком являлся *даргун* ‘молочная водка’, как правило, употребляемый в теплом виде в летний сезон.

Потребность в растительной пище удовлетворялась сбором дикоросов (дикого лука *мангир*, луковиц алой сараны, ягод и т. д.). Мелко нарезанный сушеный лук был приправой к мясным блюдам, в том числе супам, вареные луковицы сараны использовались в разных блюдах. Пряности в то время не были известны в бурятской кухне.

Рыба была представлена в системе питания, но не являлась повседневной пищей большинства предбайкальских бурят. Она входила в трапезы, как правило, бедной части бурят, замещая мясо. В то же время у ряда этнотерриториальных групп (нижнеудинских, унгинских, ольхонских бурят), у которых рыболовство было одним из основных занятий, рыба занимала заметное место в питании и была включена в ритуальную пищу. Например, в 1831 г. в Ольхонском ведомстве из улова омуля было оставлено на продовольствие 1 558 пуд., т. е. в рацион питания одного ольхонца в год поступало в среднем 4,7 кг омулей. Заметим, что омуль представлял собой основу рыбной пищи ольхонских бурят.

Рыбу ловили на Байкале (на Малом море), в верховьях Ангары, на ее притоках (Унга, Залари и др.), в озерах (Алят и др.). В частности, промысловый календарь ольхонских бурят предусматривал путину на Малом море с середины июня до середины июля, в это время основным промысловым объектом был омуль «бугульдейка»; с середины августа вылавливали сига у берегов о-ва Ольхон; зимой ловили хариуса у баргузинского берега, весной – в устьях рек Бугульдейка, Анга и др. [6, с. 119]. Другие буряты, не имея возможности самим добывать рыбу, приобретали ее у ольхонских бурят: «Рыболовных мест по ведомству верхоленских братских не имеется, и потому братские никакой рыбопромышленности не производят, ибо некоторые инородцы и для себя рыбу покупают у братских Ольхонского ведомства, обитающих около Байкала моря»⁸.

Рыбу употребляли в вареном, жареном (жарение на рожне), соленом и копченом виде. При приготовлении жареной и копченой рыбы соль и приправы не использовались. В теплое время рыбу засаливали в бочках, зимой ее замораживали. Технология засолки рыбы ольхонскими бурятами была заимствована у русских. Ее распространение было связано с расширением промысла, приобретающего все более товарный характер. Но большинством бурят рыбные блюда не считались престижными.

Повседневные трапезы бурят в первой половине XIX в. не претерпели изменений. Правда, у оседлых предбайкальских бурят будничная пища дополнилась печеным хлебом и блюдами из овощей и картофеля. Ритуально-престижные трапезы подверглись трансформации у той части христианизированных бурят, кто оседло проживал в поселениях со смешанным (русско-бурятским) или русским населением. Попытки православной церкви заставить новообращенных бурят придерживаться исключительно христианских канонов в питании не имели большого успеха. Соблюдать церковные праздники с сопутствующими им формами трапез, поддерживать религиозный пост и менять компонентный состав трапез (свадебной, поминальной, новогодней) – все это означало предать традиции предков и тем самым войти в противоречие с бурятским обществом. На такой поступок был готов не всякий неопит.

Небольшой эффект имела среди аларских бурят пропаганда буддийскими ламами воздержания от конины и мяса павших животных. Представители этой религиозной системы, имея положительный опыт адаптации буддийского вероучения к бурятской среде, пытались повлиять на ритуально-престижные трапезы данной этнотерриториальной группы. В целом система питания предбайкальских бурят первой половины XIX в. оставалась традиционной.

ЛИТЕРАТУРА

1. Спаский Г.И. Буряты или братские // Сибирский вестник. 1824. Ч. 1–2, кн. 2. С. 22–86.
2. Гагемейстер Ю.А. Статистическое обозрение Сибири, составленное по высочайшему Его Императорского Величества повелению при Сибирском комитете действительным статским советником Гагемейстером. СПб., 1854. Ч. 2.
3. Залкин Е.М. Общественный строй бурят в XVIII – первой половине XIX в. – М., 1970.
4. Геденштром М.М. Отрывки о Сибири М. Геденштрома. СПб.: типография мед. деп-та Мин-ва внутр. дел, 1830.
5. Щукин Н.С. Поездка в Якутск. СПб.: типография Конрада Вингебера, 1833.
6. Буряты / отв. ред. Л.Л. Абаева, Н.Л. Жуковская. М., 2004.