

## ТРАДИЦИОННАЯ НОВОГОДНЯЯ ПИЩА У ТУВИНЦЕВ



А. У. Ондар

**Аннотация:** В статье рассматриваются особенности праздничной пищи тувинцев во время Шагаа — празднования Нового года по лунному календарю. Акцент сделан на описании самых значительных и священных блюд — овечьей головы и овечьего курдюка.

**Ключевые слова:** мясная пища, белая пища, ритуальная еда, буддийский алтарь, тувинцы, Шагаа.

С празднования Шагаа — Нового года по лунному календарю — начиналась новая веха в жизни каждого тувинца.

Одним из его важнейших элементов каждого праздника является трапеза. Подготовка к праздничному застолью у тувинцев на Шагаа начиналась задолго до наступления самого праздника. Особенностью новогодней пищи было то, что обильной должна была быть мясная пища, которая, как пишет М. В. Монгуш: «...прежде всего, воспринималась как ритуальная еда, и которой придавалось особое магическое значение. Готовили ее в большом количестве. В новогодней трапезе преобладали вареная баранина, различные виды молочных продуктов, разнообразная выпечка» (Монгуш, 2001: 144).

Однако в почетной части юрты — дөр, особенно перед буддийским алтарем, как правило, преобладала молочная пища, которую тувинцы называют ак чем — «белая пища». Тувинцы верили, что молоко имеет священную силу. Из молока делали разные продукты, популярные во время Шагаа. Это *сүттүг шай* — молочный чай, *саржаг* — топленое масло, *өреме*



— молочная пенка, *ааржсы, курут* — разные виды высушенной гущи, полученной из кислого молока, *быштак* — пресный сыр, с разновидностями: *шөйген быштак, кыскан быштак* — прессованный сыр и т. д. Особым новогодним лакомством был *чөкпек* — лакомство из гущи, оставшейся после топления масла, смешанное с сушеной черемухой (Кенин-Лопсан, 2006: 141). Также *чөкпек* приправляли *үүргене* — молотыми зернами дикой гречки или добавляли ай — сарану.

Обильно старались представить и растительную пищу — *арбай далганы* — ячменную муку, *чиңге тараа* — прокаленное просо, *кызыл тараа* — жареную пшеницу. Из пшеницы, проса и ячменя делали различные блюда: *кажаң* или *каржаң* — дробленную и жареную пшеницу или ячмень толкли в ступе вместе с курдючным жиром барана, или *аътказы* — с подбрюшным лошадиным салом, либо с жиром тарбагана, затем из этой смеси делали *чочак* — колобки. Делались также различные каши из пшеницы, ячменя или проса, которые приправлялись молочным чаем, өреме и саржаг. Готовили также сладости: *үзүм-чигир* — нечто вроде халвы из пшеницы или проса, пекли пряники — *чигир-боова*, печенье в виде жареных в топленом масле кусочков теста — *боорзак*, пресные лепешки — *боова* (Курбатский, 1973: 8).

Как было сказано, особенностью новогоднего стола было изобилие мясной пищи, что естественно для кочевников, поэтому ждали наступления морозов с тем, чтобы заморозить мясо. Данная традиция называлась *үүже кылып* — заготовка запаса мяса, в числе которого имелась «*хырбача или хырмача*» — мясное ассорти, замороженное в бараньем или говяжьей желудке — неперенный атрибут новогодней еды. Г. Н. Курбатский так описывает этот процесс: «В октябре–ноябре, сразу после перекочевки на зимовку, пока скот упитанный, каждая зажиточная семья забивала двух-трех отгульных, самых крупных и жирных баранов или несколько кастрированных козлов, корову, быка, яка или коня. Кололи скот особым образом: перекрывали аорту у позвонка, так что внутри туши оставалась вся кровь, из которой приготавливали хан — кровяную колбасу. Кости употребляли в пищу, а лучшее, самое жирное мясо рубили на небольшие кусочки, вместе с внутренностями свертывали в рулон, клали в промытую брюшину и держали на холоде или закапывали в снег. Иногда тушу морозили целиком. Говорили, что мясо, предназначенное для Шагаа, неприкосновенно и в день Шагаа будет “разломано”» (Курбатский, 1973: 5).

Жители таежных кожуунов, таких, как Тоджа, Тере-Холь, заготавливали будущее угощение в соответствии с особенностями своего быта.

Даже самый бедный житель Тоджи заранее припасал хотя бы мешок рыбной муки. А зажиточные араты до наступления сильных морозов резали баранов и волов, а мясо хранили до Шагаа. Кто имел табун, тот закалывал яловую кобылу (Кенин-Лопсан, 2006: 141).

В канун нового года — *Шагаа бүдүүзүндө* — совершалось вскрытие ранее и спрятанного до зимы мяса, так называемое «ломка» или «вскрытие». У монголов, как пишет Н. Л. Жуковская, это являлось «проявлением древнего магического действия — ломать старое, чтобы дать дорогу новому» (Жуковская, 1988: 51).

Ритуальной, и по этой причине, самой почетной в Шагаа становилась сваренная овечья голова, на лобной части которой замороженным топленым маслом выводили или продольной белой отметиной глубоко вырезали знак «хас» или «кас», наделенный у народов Центральной Азии многими тайными знаками. Так, один из его символов обозначало Солнце, другой — вечность, прочность и т. д. Таким образом, овечья голова со свастикой придавала не только красочность и зрелищность обстановки в юрте, но и символизировала сытость и благополучие. Как пишет Г.Н. Курбатский, по представлениям верующих, это должно было «возродить» солнце (Курбатский, 1973: 7). В устном разговоре с нами С.Ч.Донгак сообщила, что овечья голова, как и овечий курдюк должны были находиться в почетной части юрты три дня, что называлось кежик доктаадыр — «удерживать благополучие». По истечении трех дней, голову (как и курдюк) начинал резать на куски и есть сначала хозяин юрты, затем он угощал уважаемых людей и гостей. Этот обычай сегодня забыт тувинцами и не применяется ныне, однако, как пишет М. В. Монгуш, он сохранился у этнических тувинцев Китая и Монголии (Марина Монгуш ... , 2014: Электр. ресурс). А. В. Адрианов о нем описан еще в начале XX века в его статье «Шагаа» (Адрианов, 1993: 23–24). По его описанию, дымившуюся от пара овечью голову вынимали из котла и ставили перед бурхан ширээзи. Отмечен он также Г. Н. Курбатским (Курбатский, 1973: 7).

Другой почетной новогодней едой являлся *ужа* — овечий курдюк. Его также устанавливали на почетной части юрты. Если на лбу овечьей головы выводили знак хас, то в курдюк для его «угощения» втыкали ыдыкок — «священную стрелу», имевшуюся в каждой тувинской семье. Тувинцы, как и другие тюрко-монгольские народы верили, что священная стрела охраняет и оберегает их от злых духов. Она была хранительницей семейного благополучия, оберегом детей от болезней и т. д. По этим причинам, в дни празднования Шагаа особенно старались задобрить священную



стрелу жирным курдюком барана, одним из почитаемых блюд тувинцев. Другим способом угощения священной стрелы было то, что ее укрепляли в почетном углу юрты, между аптара (сундуком) и изголовьем постели, и привязывали кадак с завернутым в него волосом трехлетнего ребенка, называли на нее сваренный курдюк барана.

В полночь или непосредственно в день Шагаа к новогоднему столу готовили жирную, самую лучшую пищу. Хозяева старались сварить «сальный», обильный жирами суп. Мясо и крупу варили гораздо дольше, чем обычно. Отваривали чөреме — кушанье, приготовляемое из кишок, брюшины и мяса; кургулдай — прямую кишку, начиненную мясом, хан — кровяную колбасу; кара мүн — наваристый суп из баранины; манчы — пельмени; хуужуур — пирожки; бууза — манты и т. д.

До начала праздника даже те, кто готовил еду не притрагивались к ней, дожидаясь положенного часа. Жирная, вкусная пища должна была, во-первых, показать гостеприимство, щедрость и состоятельность хозяев, во-вторых, быстро насытить гостей. Бытовало мнение, что пища способна содействовать процветанию и долголетию, богатому урожаю и приплоду скота.

К новогодней трапезе обычно приступали после обряда саңсалыр, во время которого мужчины, во главе со старым человеком, «кормили» огонь самыми лучшими кусочками только что приготовленной праздничной пищи. Старейшина, затем остальные подливали в огонь сначала саржаг — топленое масло, возжигали артыш, клали арбайдалганы — ячменную муку. Когда огонь начинал гореть, старший человек с помощью тос-карака — девятиглазки (ритуальной ложки) сначала брызгал в огонь молочный чай, затем на четыре стороны света, начиная с востока и далее, по ходу солнца. При этом он произносил благопожелания, примерно такое:

Айымчаазы,  
Хүнүмэртези!  
Эрги чылдыүдеп тур мен,  
Чаа чылды уткуп тур мен.  
Буура дег чыл эртти,  
Бодагандег чыл келди.  
Эжен саңым салып алган  
Эки чемим дээжизин өргүп,  
Чамбы–дипке чажыым чажып,



Чалбарыптур мен.  
Эки чүве элбек болзун!  
Эрбен чүве чок болзун!  
Арбай — тара чаагай болзун,  
Аьш-чем элбек болзун!  
Үнүш–дүжүт чаагай болзун,  
Үрезин — хүнезин элбек болзун!  
Курай, курай, курай!

Начало моего месяца,  
Рассвет моего дня!  
Старый год провожая,  
Новый год встречаю!  
Прошел [старый] год как [взрослый] верблюд,  
Пришел [новый] год как верблюжонок.  
Совершая большой обряд окуривания можжевельника,  
Жертвуя почетную часть пищи,  
Разбрызгивая священные брызги Вселенной  
К божествам обращаюсь.  
Пусть хорошее будет обильным!  
Пусть невзгоды обходят стороной!  
Пусть урожай ячменя будет богатым!  
Пусть пища будет обильной!  
Пусть урожай будет богатым,  
Пусть запас зерна будет обильным!  
Курай, курай, курай!

Присутствующие при этом обряде начинали класть в огонь самые жирные куски мяса, в первую очередь, *төш* — грудинку и всю остальную принесенную пищу. Таким образом, происходило угощение освященной пищей Божеств и хозяев местности.



После обряда *саңсалыры* в юрте начинался праздничный пир. В это время начинались взаимные визиты и угощения. Наиболее полное описание праздничного пира дал Г. Н. Курбатский. Во время пира старших всегда обходили сзади. Это не только знак вежливости, но и необходимость в тесной юрте, если проходить перед сидящим, можно упасть в очаг, т. к. сидели всегда вокруг очага.

Хозяин сидел напротив входа, за очагом, рядом с бурхан ширээзи, на почетном месте — дөр. Женщины находились на женской половине, с правой стороны от входа в юрту, а мужчины — на левой, на мужской, причем ближе к хозяину сидели самые уважаемые гости.

Всех гостей, сколько бы их ни было, щедро угощали. В деревянной посуде подавали мясо, стараясь положить побольше жирных кусков, хан, наливали в чашки горячий суп. Подносили чашки в правой руке, придерживая ее за кисть или локоть левой рукой; прижимали тоже двумя руками, причем левая находилась немного позади правой.

Гости бросали кусочки мяса в очаг и только тогда начинали есть. Время от времени то один, то другой вытаскивал ложкой — шопулак или омааш (маленькой деревянной лопаточкой) куски сала и переносил их в чашку к соседу. Опорожнив и облизав чашку, протягивали ее хозяину и получали по второй такой же чашке.

Хозяин ел освященную голову барана. Старших, уважаемых людей потчевали лучшим мясом: бараньим курдюком — ужа, грудинкой — төш, Пастуху, который во время Шагаа пас скот, давали мясо локтевой кости — кыры. Кыры считали долей пастуха, т.к. он сторожит и пасет скот. Поедание мяса кыры символизировало, что пастух — это «руки» народа, его опора.

Гость должен был съесть все, чем его угощали, отказаться от угощения было нельзя. Кроме того, как указывает Г. Н. Курбатский, говорили: «Если даешь пищу с добрыми намерениями, то она усваивается хорошо» (Курбатский, 1973: 14,15).

Такое пиршество продолжалось три дня (Кенин-Лопсан, 2006: 144).

Существовали веселые, забавные традиции, когда гостей заставляли много есть, запирали, не выпуская из юрты. Гости и хозяева шутливо боролись друг с другом, заставляя силой класть в рот пищу или старались обмазать одежду другого жирными руками, что был призывом богатства в наступающем году. Поэтому некоторые люди не очень охотно ходили в гости, опасаясь, что их будут заставлять есть или обмазать их одежду жи-

ром. Существовала также шутливая традиция «бардамнажыр» — кичиться или хвалиться друг перед другом. Собирались самые сильные молодые мужчины и соревновались друг с другом в юрте и ели вареное мясо, пельмени и т. д.

В Шагаа старались поднести друг другу подарки — древний обычай, который играл важную роль в системе социальных ценностей общества. Помимо кадаков, у тувинцев это были и подношения пищи. Хозяйка юрты принимала эти угощения, а в ответ наполняла тару гостя своими продуктами. Существовал особый ритуал вручения подарков. Дарящий держал в руках небольшой отрезок шелковой ткани, поверх которого и ставился подарок. Причем протянуть его нужно было непременно двумя руками. В этом обряде отражена этническая специфика кочевых народов, поскольку дарообмен включает в себя продукты скотоводства — основы кочевого уклада жизни.

Тувинцы верили, что хорошо проведенный праздник Шагаа будет воздействовать на их дальнейшую жизнь — если во время праздника каждый день будет обильное питание, угощение гостей, взаимные подарки друг другу, то все это хорошо скажется на урожае — гарантии сытой жизни.

Следует сказать, что в дни празднования Шагаа не было принято употреблять араку (алкоголь), так как «наши предки считали араку напитком дьявола» поэтому Шагаа — был самым трезвым, дружным и веселым праздником у тувинцев (Кенин-Лопсан, 2006: 144). Во время празднования Шагаа предпочитали также обходиться без ссор и драк.

Из вышесказанного следует, что во время праздников, особенно такого, как встреча Нового года — Шагаа, ритуальной, т. е. имеющей тайное значение, в данном случае — символ сытости, приобретала и пища, как правило, баранина и ее отдельные части, как голова и курдюк.

В настоящее время тувинцы стараются соблюдать основные традиции Шагаа, в том числе и праздничной пище, однако тайное значение вышеуказанных элементов утрачено. На наш взгляд, возвращение и использование данной традиции значительно украсило бы праздничный стол.

*Список литературы:*

Адрианов, А. В. (1993) Шагаа. Сойотский Новый Год. Этнографический набросок из урянхайской земли. Кызыл.

Жуковская, Н. Л. (1988) Категории и символика традиционной культуры монголов. М. : Наука.

Кенин-Лопсан, М. Б. (2006) Традиционная культура тувинцев. Кызыл: Тувин-

ское книжное издательство.

Курбатский, Г. Н. (1973) Тувинские праздники. Историко-этнографический очерк. Кызыл : Тувкнигоиздат.

Монгуш, М. В. (2001) История буддизма в Туве (вторая половина VI — конец XX в.). Новосибирск : Наука.

Марина Монгуш: Овладевайте искусством жизни (2014) [Электронный ресурс] // Тува.Азия. 30 января. URL: <http://www.tuva.asia/news/tuva/6883-mongush-shagaa.html> (дата обращения: 01.02.2015).

*Дата поступления: 10.02.2015 г.*

---

## TRADITIONAL NEW YEAR MEALS OF TUVANS

**A. U. Ondar**

**Abstract:** Article reviews the features of festival meals of Tuvans during the Shagaa – a New Year by the lunar calendar. It highlights the depiction of most significant and sacred meals – sheep head and sheep broad tail.

**Keywords:** meat, white meal, ritual meal, Buddhist altar, Tuvans, Shagaa