

Глава XI ПИЩА ТУВИНЦЕВ

Соответственно занятиям двух основных групп тувинцев — охотников-оленеводов и скотоводов — различна была пища этих групп [прим. 1].

У охотников-оленеводов основной пищей было мясо диких копытных и других зверей тайги, боровая и водяная птица, рыба, дикорастущие растения. Оленеводы, кроме того, потребляли в очень незначительной степени мясо домашнего оленя и оленьё молоко. Лишь у богатых оленеводов продукция домашнего оленя играла несколько большую роль. Нужно отметить, что все тувинцы, без различия, никогда не едят и, по словам стариков, никогда не ели сырое мясо, не пили сырую кровь, не ели в сыром виде рыбу, внутренности животных и даже не пили сырое молоко. Всякий продукт питания обязательно подвергался обработке огнем. Исключением было употребление свежей крови и желчи при лечении больных. Сырыми ели только ягоды и орехи кедра.

Нельзя согласиться с авторами, изучавшими тувинцев, в том, что пищевой режим этого народа (и особенно охотников) был однообразен и малопитателен и это способствовало тому состоянию физического ослабления и даже вымирания, которое имело место в прошлом. Пищевые продукты, входившие в рацион тувинцев, были разнообразны и полноценны, но количественно очень незначительны для большей части населения. В этом и была причина недостаточности питания. Общий понижающийся уровень экономики населения, причиной чему были тяжелый албан и другие натуральные налоги, ростовщическая торговля и другие виды эксплуатации, снижал эффективность исконных промыслов. Охота на мясного зверя проводилась в недостаточных для удовлетворения потребностей населения количествах, так как уплата албана пушниной требовала всех сил охотников. Плохое оснащение охотников орудиями промысла, недостаточность транспортных средств (оленей и лошадей) делали охоту для бедняцкого слоя населения трудной и малоэффективной. Наиболее постоянную продукцию давало собирание дикорастущих [растений] и мелкий близкий промысел на птицу и зверя, проводившиеся женщинами, стариками и подростками.

С развитием торговли (русской и китайской) в массу населения проникли новые пищевые продукты: мука, хлеб, чай, сахар и пр., которые,

однако, были малодоступны основной трудящейся массе. Мучные продукты издавна были известны тувинцам, так как имелись группы, занимавшиеся земледелием (в основном производившие ячмень и просо), и существовал очень незначительный обмен между группами охотников-оленеводов и скотоводов-земледельцев. Естественно, что производить обмен могли лишь те хозяйства охотников-оленеводов, которые имели излишки продукции, то есть зажиточная часть этой группы, бедняки почти не знали и не употребляли зерна.

Во всем объеме пища тувинцев охотников-оленеводов была той же, что у их ближайших соседей — карагасов (тофаларов). Вот что пишет о пище последних [Н.Ф.] Катанов: «Пища народа туба — мясо и купленные у русских мука, чай, соль. Едят сарану. Раньше не было муки; люди были богаты. Вместо чаю пили застывший березовый сок. Ели борщовник (*Heracleum sphondylium* L.), черемшу [*Allium ursinum*], [кандык сибирский] (*Erythronium sibiricum*). Засохший борщовник называется “хормак”. Много ели полевого луку (*Allium Sepa* L. [*Allium altaicum* P.]), древесного соку, соскабливая его ножом» (Катанов, 1907, переводы, § 608–609).

Запретов есть какое-либо мясо тувинцы не знали. [Н.Ф.] Катанов записал от улуг-хемских тувинцев (Кыргыс) о том, что «сойотский народ ест мясо всех зверей, но росомаху не ест», и далее: «Сойоты не едят мясо только тех птиц, которые употребляют в пищу худое и скверное» (Катанов, 1907, переводы, § 22–23, 25–26, с. 34).

Поэтому, вероятно, существовал обычай — не есть свиное мясо (домашней свиньи), отголоски которого наблюдаются и сейчас и тормозят развитие очень выгодного для колхозов дела — свиноводства. Однако дикую свинью (кабанов) тувинцы промышляют и едят охотно. Большое количество кабанов водится в юго-восточной части Тувы в густых кустарниковых зарослях долины Тесь-хема.

Остальных промысловых и домашних животных ели. Так, белку ели охотно. Она являлась основным питанием охотников зимой на промысле. Мясо белки варили и жарили разными способами, в том числе и на рожнах. Мясо диких животных большей частью варили; заправляли бульон сухой сараной и другими дикорастущими [растениями], приготавливая суп — «мүн». Более зажиточные тувинцы (и бедняки в праздники) жарили мясо в котлах, или в золе, или на рожнах. Животноводы всему мясному предпочитали мясо коня²⁷⁷. На юго-востоке животноводы-тувинцы лучшим считают мясо верблюда. Мясо сарлыков (яков) не пользуется особой любовью. Оно крупномышечное, грубое и сильно прорастает жиром. В настоящее время мясо сарлыков колхозы сдают на мясообрабатывающие предприятия, почти не пуская на внутреннее потребление.

²⁷⁷ Его варят, но никогда не жарят на рожнах.

Фольклор отражает разнообразие видов животных, употреблявшихся в пищу, и дает им оценку. В самых крайних случаях ели и мышей. «Хозяином» мяса и жира считалась косуля, затем — маралы, лоси, медведи. Упоминается и потребление в пищу овечьего последа («сонгу») пастухами ханских стад. Послед жарили. Большим лакомством считается и сейчас сало лося и костный мозг.

Охотники-оленеводы имели мало домашнего скота и коней, некоторые группы вовсе их не имели и поэтому потребление мяса домашних животных почти не знали. Мясо дикого оленя, лося, марала, добытых на охоте, было основным мясным продуктом. До сего времени охотничьи бригады колхозов юго-востока Тувы снабжают население колхозов мясом этих животных и летом, и зимой.

Способ разделки туши оленя (лося, марала) на этих территориях следующая. Убитое животное кладут на спину и делают надрезы шкуры по тыльной стороне лап и продольный разрез по шее и животу. Далее шкуру на лапах подрезают круговым надрезом около туши и около копыт и снимают камусы. На голове (на лбу и на морде) шкуру оставляют, подрезают за ушами, вокруг рогов по затылку. Затем ножом осторожно снимают всю шкуру с туши. Далее вырезают грудную кость без ребер (треугольником). Через образовавшееся отверстие вынимают сердце («чурек»), легкие («окпе»), печень («паар»), желудок. Затем тушу разрезают вдоль по брюху и делают поперечные разрезы над анальным отверстием и у горла. Вынимают кишки («шббндун»), почки («пүүрек»), мочевого пузыря («сыңый»). Все внутренности, кроме почек²⁷⁸, бросали; не ели ни легких, ни кишок. От сложного желудка используют лишь «улуг-хырын» (большой желудок), который хорошо промывают и употребляют как мешок. Затем от туши отрезают ноги, шею, предварительно вынув дыхательное горло («дынар боостаа»). Затем отделяют ребра. Остается, таким образом, хребтина. Тушу всегда делят на эти 8 частей. Ребра, шею и кости хребтины не жарят. Эти части только варят. Варят мясо тувинцы очень недолго, не вываривают. Опускают в котел с кипящей водой. Если мясо плохое, то обязательно в бульон кладут дикий лук. При еде супа (бульона) сперва из котла вынимают особым крючком мясо, кладут его в деревянное корытце и едят. После мяса пьют из чашек (пиал) суп-бульон.

При убое домашнего скота в употребление идут почти все внутренности, в том числе и легкие, сердце, кишки²⁷⁹, желудок. Последние промываются тщательно и идут для изготовления кровяной колбасы («хан»²⁸⁰), желудок

²⁷⁸ В фольклоре отмечается, что почки (как и у ненцев, селькупов) дают как почетный кусок старикам. Но почки старики-тувинцы все же слегка жарят (Сказка о Мбге-Шагаан-Тоолай).

²⁷⁹ Кишки — «хырын ижин» (Тоджа), «шббндун» (Тере-холь).

²⁸⁰ «Хан» — кровь.

используется как сосуд, мешок. Колбасу делают следующим образом. В кишки заливают кровь с мелкими кусочками сала, заправляют луком. Все это завязывают и варят в котле (или в последнее время жарят в котле или на сковороде на масле).

Любопытный материал приводит по этому поводу Б.К. Шишкин, наблюдавший забой овцы в центральных районах Тувы. Он пишет, что при забое хозяин опрокидывает овцу на спину, садится ей на вымя, другой кто-либо держит передние ноги и вспарывает овце живот и грудь, рукой достает сердце, сдавливает его [прим. 2]. Затем вынимает легкие, печень, кладет в котел с горячей водой, который стоит на огне. Туда же бросают почки, сердце, селезенку. Желудок и кишки отдают женщинам, которые их очищают и моют.

После того как все внутренности вынуты, хозяин пригоршнями вычерпывает накопившуюся в брюшной полости овцы кровь и сливает ее в особую посудину. Далее он вырезает грудину, от которой отделяет мечевидный отросток и бросает его в огонь (его есть нельзя). Грудину, считающуюся особо лакомым куском, также кладут в котел, где варятся внутренности. Кровь из чаши (котла) или другой посуды переливают в чистые миски. Брюшину разрезают полосками, переплетают с тонкими кишками, разрезают диафрагму, и все это вкладывают в толстые кишки. Их тут же варят или коптят и оставляют впрок. После того как все кишки вынуты, с овцы снимают шкуру и разделяют тушу на части.

В богатых хозяйствах (а ныне у скотоводов) готовили из мяса целый ряд блюд, известных издавна. Так, мясо хребтины (спинной продольный мускул) вырезали и, разделяя на кусочки, надевали на палочки, между кусками мяса продевали куски горного дикого лука. Тоже слегка поджаривали около огня или на углях. Такое кушание называлось «шишет»²⁸¹. Другой способ — из брюшины и теста делали «манзу» — пельмени²⁸². Брюшину мелко рубили в деревянном корытце или на доске топором или ножом. Рубленое мясо заворачивали в кусочки пресного густого теста. В особо торжественных случаях готовили сразу целиком всю тушу, обычно валуха (кастрированного барана). Это, по-видимому, было ритуальное кушание. О нем упоминает и фольклор. Часто в сказках говорится: «...зажарили серого барана, посвященного Богдо» (сказка «Тан-Херел»). Герой одной из сказок жарит целого валуха, надетого на лесину-вертел, над костром из целых лиственниц. Фольклор упоминает о таком приготовлении и других животных. В сказке о Кангывай Мергене говорит-

²⁸¹ «Шиштээш» — вертел, рожень, «шиштээн эът» — мясо, жаренное на рожне (центральные районы).

²⁸² Информатор из группы Кыргыз, юго-восток Тувы, 1955 г.

Об этих блюдах упоминает Б.К. Шишкин (Шишкин, 1914, с. 99–100).

ся, что на свадьбу были выбраны лучшие из всех видов скота и зажарены целиком.

Этот способ, называемый монголами «боодых», состоял в следующем. Убитому животному — тарбагану, барану и др., — прежде не снимая шкуры, а позднее сняв шкуру, делали разрез через шею или по брюху до ребер, вынимали кишки, желудок, горло, все остальные внутренности оставляли, и подвешивали над огнем. В большие туши внутрь наливали воду и клали раскаленные камни для быстреего прожаривания. Подвешивали над костром вниз головой²⁸³.

Ботаник [Б.К.] Шишкин детально записал этот способ приготовления барана (Шишкин, 1914, с. 100–101). Он пишет, что такое приготовление мяса производили в особо важных случаях. При этом барана убивали удушением. Внутрь неободранной туши, из которой вынуты упомянутые выше внутренности, наливают воду и уже в нее бросают раскаленные камни. «Так баран снаружи жарится, а внутри варится», — пишет автор. Далее из готовой туши вынимали все кости, бережно сохранялся наружный вид барана. Затем ноги барана подвертывали под живот, и в таком виде с тщательно сохраненной головой он был готов к употреблению. При этом заботились, чтобы баран имел красивые рога. При таком способе жарения внутри туши скоплялся сок — «боодхын-шўль». Его пили перед разделкой мяса во время еды. Существовал ритуал питья этого сока, схожий с ритуалом при распитии «араки», — пили по старшинству. О таком способе приготовления мяса баранов помнят и ныне живущие старики. Тарбаганов готовят так и сейчас²⁸⁴.

На юге и юго-западе Тувы тарбаганы водятся в большом количестве, и промысел на них играл и играет видную роль в хозяйстве тувинцев. Шкурки тарбаганов шли на продажу и на внутреннее потребление, мясо составляло немаловажную долю [значительную часть] в пищевом рационе [пищевого рациона]. Об употреблении в пищу тарбаганов монголами и тюрками писали путешественники XIII в. В. Рубрук и Марко Поло. Известно, что тарбаганы часто являются разносчиками чумы, потому в настоящее время употребление в пищу мяса этих животных в подозрительные в смысле эпидемии периоды запрещается. Тувинцы к тому же часто употребляют сало («чаг») тарбаганов отдельно от мяса в сыром или слегка обжаренном виде.

Мясо диких и домашних животных тувинцы заготавливали впрок. Охотники во время удачного промысла туши добытых крупных копытных раз-

²⁸³ Информаторы — старик Палтан Иргит, Саны Кыргыз. Запись в Тере-хёле, Эрзин, 1955 г.

²⁸⁴ О приготовлении пищи из тарбаганов см.: (Банников, 1954, с. 368–369). Также готовят часто боровую и водоплавающую птицу.

дельвали, мясо разрезали тонкими ломтями и тут же вялили и сушили над огнем. Скотоводы, вернувшись на зимники, перед Новым годом (первым зимним месяцем), примерно в конце октября, забивали несколько баранов (так как в это время у них самое «нагульное», жирное мясо, а потом, зимой, они начинают худеть) и хранили их туши в мороженом виде (запись в западных районах Тувы, 1953 г.). При консервировании мяса соль не употребляли. Боровую и водоплавающую птицу, несмотря на ее изобилие в горно-таежных районах Тувы, добывали попутно и впрок не заготавливали.

В прежнее время большое значение в пищевом режиме охотников-оленеводов особенно, но также и бедняков-животноводов играло собирательство. Это было делом женщин²⁸⁵, подростков. Собирали большое количество съедобных луковиц, корней, стеблей, семян растений. Но особое значение имел сбор сараны («ай») (*Lilium martagon*). Ее заготавливали в больших количествах, различных видах [различными способами]. Она служила объектом обмена и частью калыма, приданого. До сего времени собирание сараны бытует у восточных тувинцев и в меньшей степени у всех других групп. Сарану копают с начала июля по ноябрь (Н.Ф. Катанов, 1891; материалы М.Г. Левина, 1926 г.; наши материалы, 1952, 1955 гг.)²⁸⁶.

Народный календарь тувинцев (и карагасов) отражает собирательство. Так, июнь называется «ай кызар ай» — «сараны покраснения месяца», июль — «айнар ай» — «месяц сараны» (то есть сбора сараны). В прежнее время заготавливали много сараны. «Хлеба у нас прежде не было, сарана шла вместо хлеба», — рассказывают тоджинцы²⁸⁷. На сбор сараны собирались группами и уходили на несколько дней. Копали сарану «озуком» — корнекопалкой.

Складывали в плетеную из жил лося сумку — «кымзар», привязываемую к поясу сзади. Головки сараны отрезали ножиком — «твэгте», висевшим на веревке на поясе справа [прим. 3]. Сложенные в «кымзар» головки сараны сами собой очищаются от земли, так как сумка при движениях сборщицы все время встряхивается, земля высыпается в ячейки. Образ собирательницы сараны художественно отражен в тувинском фольклоре. Так, в героической сказке «Мөге Шаган Тоолай»²⁸⁸ дан чудесный образ тайги — «желто-пестрая тайга», убитая героем, оказалась гигантским золотисто-пестрым маралом с огромнейшими рогами. И далее в сказке говорится: «...на отростках рогов были и со старых времен и совсем недавние нанизаны люди. Были там женщины с озуком и камзырами и парни с кол-

²⁸⁵ Женщину у оленеводов называли «айнар кижы» — «человек, собирающий сарану».

²⁸⁶ Существует также «месяц сбора кандыка» у карагасов. Знает это название кое-кто из [часть] тоджинцев.

²⁸⁷ Русские называли сарану «тувинской картошкой».

²⁸⁸ Перевод Л.В. Гребнева. ТНИИЯЛИ, г. Кызыл, 1955 г.

чанами и стрелами». Это были все люди, погибшие в тайге во время сбора диких растений и охоты.

Сарану заготавливали впрок и ели свежеприготовленную. Приготавливали ее следующим образом. Без всякой очистки свежерытопанную сарану складывали плотными рядками на месте очага и засыпали сверху слоем золы (до 15 см толщиной). На золе разводили костер. Сарана под огнем в золе запекалась. Через 2–3 часа огонь убирали. Готовую сарану²⁸⁹ вынимали из золы, тщательно отряхивали, очищали от чешуек, складывали в чашки, разминали ложками и ели, запивая молоком или [заедавая] молочными пенками. Делали и иначе. Сырые головки сараны сначала чисто мыли, очищали от чешуек и складывали рядками в котел («паш»), заливали чистой водой, чуть покрывая головки. Котел закрывали берестой, поверх нее клали дерн. В плотно закрытом таким образом котле варили сарану 2–3 часа. После этого тут же в котле вареную сарану разминали деревянным пестом — «чургуш» (или «токпак») — и брали в чашки, ели со сметаной или молоком. Таковую вареную сарану заготавливали впрок. Для этого растолченную в котле массу раскладывали на чистый кусок бересты или кожи и сушили на солнце или на особых решетках «аскыс». Эти решетки устраивали на четырех подпорках над очагом. На семью заготавливали в среднем по 2–3 «парбы» сушеной сараны («пыж ай»). Зимой ее клали в мясной бульон, а также из нее делали похлебку и без мяса. Сухую сарану клали в «чөкпек» — молочный продукт, ели ее и просто с чаем или молоком. Сушили и сырую сарану. Для этого выкопанные головки тщательно чистили, мыли, разделяли на дольки и сушили так же, как и вареную, на солнце или над огнем. Зимой заправляли ею суп.

Собирали и другие съедобные дикорастущие [растения]: черемшу (*Allium victorialis* [ursinum]), пеон (Марьин корень), дикий лук, зеленый и репчатый. Последний растет в высокогорных районах на западе в Мёнгунтайге, Бай-тайге и на юго-востоке. На юго-востоке и на юге Тувы²⁹⁰ в сухих степях женщины заготавливают на зиму значительное количество семенных головок дикого лука — «кульча». Их кладут в суп и кислое молоко. Осенью в юртах почти везде можно увидеть берестяные коробочки полные луковых семенных головок (а не самих луковиц). Помимо этих основных растений в меньшем количестве собирают и другие, в том числе дикий тмин — «кони́т», который кладут в молочные продукты, «мургу» (дудник), который кладут в кумыс для закваски.

Тува богата разнообразными ягодниками²⁹¹. В таежных местах имеется в большом количестве черная смородина («кара кат ~ инэк кат» = «ко-

²⁸⁹ «Хумген ай» — печеная сарана (М.Г. Левин, 1926 г.).

²⁹⁰ Эрзин, Тере-холь, 1955 г.

²⁹¹ Общий термин — «кат» — ягода.

ровий глаз» [«инек кара»]), черника («тор [кара] кат»), голубица («көк кат»), брусника («киш кулаа» = «соболье ухо»), княженика, клубеника [клубника] («кускун [честек] кат»), кислица («ч'аст'ак [кызыл] кат»), дикий крыжовник [«кызырак кара»]; на болотах — клюква, морошка; древесные ягодники — рябина [«ээргишш»], черемуха [«чодураа»] и др. На поймах степных рек встречаются заросли облепихи. Тувинцы мало используют все эти огромные пищевые ресурсы. Впрочем, кроме черемухи и шиповника, ягоду не заготавливают. Летом во время поездок или стоянок в лесу тувинцы охотно собирают и едят ягоды в свежем виде все без исключения. Черемуху («чодрагат») сырую готовят следующим образом. Ее толкут (с зернами), делают катышки (шарики) и варят их в молоке. Ныне добавляют в нее сахар. Иногда делают просто молочную кашу с толченой черемухой. Черемуху сушат на солнце и добавляют в молочные продукты в толченом виде. Осенью собирают ягоды шиповника и добавляют их в чай. Из облепихи, заросли которой имеются в долине р. Тесь и на западе в долине р. Барлык и других, тувинцы прежде делали «араку» — алкогольный напиток. Для этого употребляли те же приспособления, что и для изготовления молочной «араки». Котел с облепихой ставили на огонь и варили ягоду. Пары от ее сока конденсировались, и получалась «арака», которая, по словам тувинцев, бывала крепче молочной. Позднее из облепихи стали делать «пиво». На ведро воды клали 2–3 кг ягоды, хмель и 1 чашку сахара. Все это бродило в течение недели. Такое «пиво» делали и русские крестьяне в Туве.

Ягоду «кара кат» (черную смородину) в свежем виде кладут в молоко при изготовлении кумыса. Листья бадана (*Bergenia crassifolia*) употреблялись бедняками вместо чая.

Значительную роль в пищевом режиме охотников-оленоводов играет кедровый промысел. Сбор шишек²⁹² в урожайные годы происходит дважды. Осенью с деревьев собирают поспевшие шишки, а следующей ранней весной собирают так называемую «палую шишку», упавшую с деревьев за осень и зиму. Сбор шишек начинают в сентябре. Осенью шишку сбивают, ударяя по стволу кедрового дерева деревянным молотом (обрубком дерева на длинном шесте) «топак» (или «иттын» — М.Г. Левин), или залезают на кедр и, встряхивая ветви, сбрасывают шишки, или даже просто обрубают сучья с шишками. Если шишки спелые (особенно весенние «палые»), то в них смолы почти нет, и их не обжигают. Если же созревание шишек запаздывает, в них бывает смола, то их прожигают на огне. Затем шишки разбивают молотом («мон» — М.Г. Левин) на какой-либо подстилке (Тоджа), куске кожи, бересты или ткани. Иногда разбивают шишки плоской доской с руб-

²⁹² Шишка — «торук», орешек — «кусук», ядрышко — «сай» (Тере-холь, 1955 г.). Ср. селькупское «сай» — орех кедровый.

цами («халбак нушь» — М.Г. Левин /«халбак няш». — *Е.П./*). Вылущенные орехи кладут в коробичку [берестяной сосуд] или деревянное корытце — «одуш» — и путем его встряхивания отсеивают шелуху. Очищенные орехи сушат в котлах над огнем. Орехи заготавливают впрок в незначительном количестве, они считаются большим лакомством.

Для подавляющего большинства тувинцев-скотоводов в той или иной мере молочная пища является основной, особенно в летний период. Б.К. Шишкин пишет, что тувинцы-скотоводы умеют делать свыше двенадцати молочных блюд (Шишкин, 1914, с. 99). Зимой, когда скот не дает молока, тувинцы потребляют заготовленные впрок с лета молочные продукты. Тувинцам были известны способы консервирования молочных продуктов (высушивание, морожение), которые позволяли довольно долгое время их сохранять. Изготовление многих молочных продуктов было трудоемким и сложным делом, в котором очень наглядно обнаруживаются веками накопленный народом положительный опыт.

Молоко получали от всех пород скота. Доили коров, коз, овец, яков, верблюдов, кобыл, оленей. Тоджинские оленеводы, имевшие немного скота, из молока овец и коз делали и масло, и «араку». Ф.Я. Кон упоминает, что козье молоко играло большую роль у бедняцкого тувинского населения²⁹³. На юго-востоке тувинцы имели значительно больше скота и разных пород, и они овец, например, не доили. В течение года кобылы доились лишь три летних месяца. Доили их раз 6 в день примерно через 2 часа. Кобылы привыкали, и «хорошие» сами приходили доиться. Коров доили около 6 месяцев в году, 2–3 раза в день. Верблюдов доили после детенышей по 8–10 раз в день, получали за раз одну пиалу густого молока. Оленьих важенок доили весной и летом по 3–4 раза в день, получая молока примерно по $\frac{1}{4}$ – $\frac{1}{2}$ литра за раз. Ячих (самок яка) доили так же, как и коров. Количество молока получали незначительное, но по качеству это лучшее молоко, так как оно содержит очень большой процент жирности.

Свежеподоенное молоко («сүт») тувинцы обязательно кипятят. Сырым пьют лишь молоко кобыл в переработанном виде — кумыс («хымыс») — и оленье молоко (добавляя его в чай). Обычно вечером после кипячения теплое молоко пьют все (если его достаточно) — и взрослые, и дети²⁹⁴. Если

²⁹³ [Ф.Я.] Кон также отмечает, что тувинцы с наступлением холодов стремились запасти молоко в мороженом виде (коровье и оленье) (Кон, 1934). Овечье, козье, кобылье — морозили, так как эти животные кончали доиться до заморозков. В настоящее время ранних заготовок скотоводы не делают, так как у колхозников: 1) имеется корова в личном владении, содержащаяся на зиму в стойле, дающая молоко почти всю зиму, за исключением покоя перед отелом; 2) колхозы обеспечивают нуждающихся молоком в течение почти всего года.

²⁹⁴ [Ф.Я.] Кон пишет, что взрослые пьют молоко только с чаем (Кон, 1934). По нашим материалам, это в прежнее время вызывалось необходимостью экономии в бедняцких семьях, но не какой-либо традицией.

молока много, то его сливают в котел, ставят на огонь и очень долго кипятят на маленьком огне, все время сливая [пену?] сверху ложкой, чтобы оно не сбежало. На ночь огонь убирают, молоко оставляют в котле. Утром с молока снимают отстоявшиеся за ночь пенки — «өреме ~ ырыме». «Өреме» считается большим лакомством. Их едят в свежем виде с лепешками, хлебом, растолченным ячменем, просом, сараной. Богатые скотоводы делали сушеные «өреме» впрок. Сушили на солнце на дощечках (Кон, 1934). Из двух ломтиков сушеных «өреме» и положенного между ними вареного в молоке проса делали «своего рода сэндвич». Тувинцы-Ойнары, по словам Ф.Я. Кона, толкли высушенные «өреме» с черемухой. Бедняки, однако, не были в состоянии часто лакомиться «өреме». Недаром и фольклор отражает употребление «өреме» как угощения богатых ханов, нойонов. Бедняки обычно топили из «өреме» масло («сарыг чаг» — Тоджа; «ушь» — центральные районы). Для этого «өреме» собирали в котел, подливали воды и подогревали. Затем ложкой вынимали всплывшее масло. Хранят масло, наливая в сосуды, сделанные из коровьих или кобыльих желудков и мочевых пузырей («сыңый»). После того как масло сняли, остаются в котле подонки — горячая сыворотка. В них кладут сушеную сарану («пыж ай»), сушеную простоквашу, творог («ааржи»), сухую толченую черемуху. Иные кладут муку и растение «марьяк». Все это перемешивают и теплую массу набивают плотно в «хырын» (большой желудок коровы, коня, оленя). «Хырын» тщательно завязывают и подвешивают в сухое [сухом] чистое [чистом] место [месте], обычно сбоку и сверху к жердям юрты, чума. Такой продукт называется «чөкпек». Сохраняется он долго, до зимы. При употреблении «хырын» разрывают, «чөкпек» режут ножом на кусочки и едят, запивая молоком или чаем. В центральных районах в «чөкпек» кладут жареную ячменную и пшеничную муку (раньше покупную, ныне свою), добавляют тмин (конит). «Чөкпек — это лучшая еда», — говорят тувинцы. Мы должны согласиться, что масса «чөкпек» содержала в себе комплекс питательных растительных, мучных, белковых и жировых веществ. В колхозах при массовом заготовлении топленого масла в остающуюся сыворотку мешают сырую пшеничную муку. Иногда эту массу варят. Этот продукт выдают колхозникам как полуфабрикат. Колхозники делают из него «чөкпек», добавляя перечисленные выше продукты, или сушат впрок, или едят (вареную), смешивая с «ааржи», сараной, молоком. Нужно отметить, что на фермах после обработки молока сепараторами в сыворотке остается большой процент масла. Поэтому этот продукт колхозники берут с большой охотой.

После того как с молока сняли пенки — «өреме», молоко вновь подогревают, снимают еще раз сливки и пенки. Оставшееся молоко сливают в кадушку — «тоскарты» («хун» — М.Г. Левин), где имеется старая молочная закваска — «ажыткы». Молок в кадушке размешивают мешалкой

(«пэшкы»). Для ускорения заквашивания в молоко кладут цветы зонтичного растения — «хымыс каяк» или «мургу» [борщевик, *Heraclium sibiricum* L.]. Хорошенько размешав, молоко оставляют киснуть на 1–3 дня в зависимости от температуры в жилище. М.Г. Левин в 1926 г. записал другой способ заквашивания молока для изготовления «араки» у тувинцев Чооду в Тесь-хеме. Для этой цели делают специальную закваску «хуренге», которую хранят в жидком состоянии в сосуде «хум» летом, зимой — в замороженном виде. «Хуренге» делают из разного молока (коровьего, сарлычьего, овечьего, кобыльего) и даже из смеси разного молока. На одно ведро молока берут один стакан «хуренге». Приготавливают «хуренге», заквашивая молоко кислым сыром «ааржи». В результате квашения получается квашеное молоко — «хойтпак». «Хойтпак» пьют без приправ или запивая им сарану (вареную или сушеную). Из «хойтпака» гонят «араку» — алкогольный напиток.

Лучшая «арака» получается из кобыльего молока. Сперва делают кумыс, а из него уже гонят «араку». Но не все группы скотоводов использовали кобылье молоко для выгонки «араки». Старики в восточной и юго-восточной части Тувы утверждали, что из лошадиного молока делали только кумыс, а «араку» вырабатывали из коровьего и сарлычьего молока. В прежнее время существовал целый ритуал распивания «араки». В юрту, где изготовляли «араку», звали соседей-родичей. Раздавал «араку» хозяин (или хозяйка) по старшинству. Получивший чашку с «аракой» приветствовал хозяина, желал ему, его скоту благополучия, выпивал и, оставив примерно с $\frac{1}{4}$ «араки» в чашке, возвращал хозяину.

В Мёнгун-тайге мы наблюдали следующий случай. С переводчиком Каргинской школы мы посещали юрты, стоявшие в долине р. Каргы. В одной из юрт жила большая семья. У очага сидела хозяйка-старуха. Все пили чай. Как обычно, нас с т[оварищем Х.] Хўрепа встретили сдержанно, пригласили сесть, предложили чаю и не особенно многословно отвечали на наши вопросы. В какой-то момент беседы хозяйка просияла, засуетилась, вытащила из шкафа чайник и, наливая в чашку жидкость, встала и с ласковым обращением подала тов[арищу Х.] Хўрепа. Он несколько смущенно принял. Оказалось, что в процессе разговора выяснилось, хозяйка является ему родней по линии матери. Они впервые встретились. До этого она и он друг друга не знали. Это угощение «аракой» в данном случае явилось как бы включением т[оварища Х.] Хўрепа в круг родственников хозяйки.

Кумыс («хымыс») изготовляют из кобыльего молока, но если коней мало, то и из коровьего. Молоко для этого сливают в кадушку с заквасом с зонтичными цветами [закваской из зонтичных растений], о которых мы упоминали выше, называемыми [называемых] «хымыс каяк». Кумыс известен кочевым племенам очень давно. В 1784 г. шотландский врач Джон Грив обратил внимание на лечебные свойства кумыса. Тогда началось его

применение для лечения болезней. Исследованиями установлена зависимость качеств кумыса от кормов, которые поедают кобылы. Лучшим считается кумыс из молока степных кобыл. В Туве скотоводы-колхозники изготавливают кумыс для собственного потребления и для снабжения санаториев. В колхозе «1 Мая» в Тодже была выделена т[оварищ] Матпа Кол, на обязанности которой лежало только изготовление кумыса. Колхоз им. Хрущева (Тере-холь) снабжал кумысом курорт «Аржан». В Туве имеется также специальная кумысолечебница. Кумыс хранили в кожаных сосудах — «кучержик» — из невыделанной коровьей кожи.

После изготовления «араки» в большом котле остается кислый вареный творог — «пожа». Его выкладывают в мешки из редкой ткани («ааржи таар») и подвешивают в юрте или вне ее (летом). Жидкость стекает и остается твердый творог. Его раскладывают на чистой бересте или на мездре чистой шкуры, мельчат и сушат на солнце. Получается сухой кислый творог — «кадырган ааржи». Он сохраняется очень долго. Если он не очень кислый, то его пьют с чаем или молоком. В противном случае варят из него кашу, добавляя жареной муки, сушеной сараны, заправляя маслом или «өреме». Из коровьего, оленьего молока (овечьего и козьего) делают пресный сыр — «пыштак». Для этого в кипяченое молоко прибавляют немного «хойтпак» и кипятят вместе с ним. Образуется творог. Его вынимают и складывают в мешочек из ткани — «хап». Мешок завязывают, кладут на доску и сверху придавливают плоским камнем. Творог прессуется, отжимается и через пару суток готов к употреблению. Его режут ножом и пьют с чаем. Он долго храниться не может (до десяти дней). Жидкость, остающаяся после творога, называется «бызаа» или «сарыг-суг». Обычно ее выливали. Лишь в бедняцких семьях и она шла как напиток. В фольклоре часто упоминается «бызаа» как питье ханских батраков, символ скарденности баев и ханов. У охотников-оленеводов потреблялось оленьё молоко главным образом при варке чая. Пресный сыр «пыштак» из оленьего молока изготавливали зажиточные оленеводы, имевшие значительное количество важенок. Оленьё молоко иначе не готовили.

Мучная пища состояла из немногих кушаний, приготовлявшихся из ячменя и проса [прим. 4]. Пшеницу («кызыл тас») тувинцы сеяли очень мало и стали ее сеять по примеру китайских военных поселенцев, а позднее русских крестьян. Однако фольклор часто упоминает мучную пищу, приготовление различных кушаний из покупной муки. Фольклор описывает быт ханов, богачей.

Старики-тувинцы рассказывали, что, например «боова» (жареные в масле лепешки), «борзак» (нечто вроде печенья «хворост») готовили в юртах баев и чиновников. И лишь после организации ТНР и теперь в колхозах и араты-трудящиеся имеют возможность готовить эти национальные блюда.

Трудящиеся араты-скотоводы повсеместно употребляли «талкан», «тара» и к праздникам пекут лепешки из ячменной муки своего помола. Имелись каменные ручные мельницы, которые мы наблюдали в Эрзинском, Тесь-хемском районах и о которых слышали в Бай-тайге. На западе тувинцы утверждали, что каменные ручные мельницы они узнали совсем недавно. В юго-восточных районах часто в юртах встречаются мельницы. В колхозе «Новый путь» мы видели около одной из юрт камни-заготовки для мельничных жерновов. Причем колхозники сообщили, что изготавливает их старик, который не показывает никому, как он их делает, держит в тайне свое мастерство.



Рис. 48. Тувинка в юрте на ручной мельнице размалывает зерно
[фото Е.Д. Прокофьевой. Архив МАЭ РАН]

Из проса в центральных районах и прежде, и теперь делали [варили] кашу.

Приготовления «тара» и «талкана» — дело очень трудоемкое. Для «тара» просо сперва слегка парят в котле; для этого зерно смачивают небольшим количеством воды и ставят на огонь. Все время мешают. Затем горячее просо выкладывают в корытце. Котел насухо вытирают и высыпают в него горячее зерно. Обжаривают до тех пор, пока оно не станет совсем сухое. Затем кладут в деревянные ступки — «сог таш» — и деревянным пестом — «пола» — толкут. Шелуха с зерен обдирается. Через некоторое время зерно высыпают из ступки в деревянное или берестяное корытце и, встряхивая, веют.



Рис. 49. Тувинец толчет в деревянной ступе просо для изготовления «тара»
[фото Е.Д. Прокофьевой. Архив МАЭ РАН]

Затем снова кладут в ступку, толкут. Так проделывают 3 раза. Далее очищенное зерно кладут в чашки и заливают чаем. При этом зерно очень слабо разбухает. Нам неоднократно приходилось пробовать «тара», и нужно сказать, зерно мало отлично от сырого. Иногда из него делают кашу.

«Талкан» делают из ячменя («арбай»). Зерно жарят, несколько раз толкут, свевают. Затем мелют на ручных мельницах. Едят такую жареную

муку, запивая горячим чаем, молоком, кладут масло, пенки. До сего времени (до 1953 г.) из сырой пшеничной муки «талкан» не готовили, несмотря на то что колхозники такую муку получали. Из нее изготовляли для заправки супа лапшу, делали лепешки, просто заправляли ею мясной навар, делали пельмени — «маньзу».

На изготовление «тара» и «талкана» женщины тратят очень много сил и времени, заготавливают их впрок только охотникам, когда они идут на промысел, а обычно готовят только на разовое потребление [делают «тара» и «талкан» на один прием пищи].

Любопытно, что фольклор отражает изготовление кушаний из муки как мужское занятие. Пережитки этого мы наблюдали в Туве. Однажды мы находились в доме бригадира полеводческой бригады т[оварища] Баир-оола (колхоз «1 Мая», Тоджа). Дома были женщины, они топили печь, кипятили котел с мясом, а лапшу делал сам хозяин. Он тщательно раскатывал тесто, нарезал его широкими лентами. Это необычное для тувинца дело, так как к домашним занятиям мужчины-тувинца изготовление пищи не относится (кроме периода охотничьего промысла, где группа охотников ходит без женщин).

Потребление чая чрезвычайно широко и постоянно. Справедливо, что главной пищей тувинцев является чай, как говорят многие старожилы и путешественники. Каждый прием пищи сопровождается распитием чая. С чаем употребляют многие из описанных выше продуктов. Для беднейших аратов в периоды почти полного отсутствия продуктов питания чай, действительно, играл роль главной пищи. И ныне в рационе школьников интернатов, больных в больницах чай включается в меню после каждого приема пищи, причем варят его по тувинским традициям.

Каждый гость обязательно угощается чаем, даже если другого угощения (даже хлеба) у хозяев нет. В фольклоре лучшим и постоянным угощением является крепкий свежий чай и сладкие лепешки. «Хорошая хозяйка у нас, когда придет гость, не ждет, что ей скажут, что надо греть чай, сразу сама ставит котел», — говорят тувинцы. И это действительно так. Лишь один раз за все наши долгие поездки во всех районах Тувы мы наблюдали отступление от этого обычая. Это было у оленеводов-единоличников, где еще сильно было влияние лам и шаманов, скрывавшихся в горах и проводивших антиколхозную агитацию. Здесь хозяева поступали так, как поступают в сказках с врагами: они нас в чуме не замечали. Они ходили, ели, пили, делали свои дела, будто нас вовсе не было. Вероятно, в прошлом с приготовлением чая были связаны неизвестные нам сейчас обряды, так как на «тоях» (свадьбе и в других случаях) чай варят определенные лица. Допущение девочки к приготовлению первого чая, по-видимому, отмечалось особо. Так, Саша Оорджак упоминала, что однажды ее отец вернулся с промысла, когда в чуме не было взрослых женщин, а ей было 12 лет. Отец

просил ее: «Свари чай». «А я не могла, не смела», — сказала она, несмотря на то что знала, как это делается. На наш вопрос, почему она не смела сварить, она ответила: «Не полагается». Нам думается, что приготовление чая в семье — забота и обязанность хозяйки, и эта обязанность редко передается другой женщине в юрте.

Чай варят в круглых котлах («паш»). Сперва кипятят воду, затем высыпают в нее [чай], мелко растолченный в специальных маленьких ступках («шай сог'аш»; «сог таш» — М.Г. Левин) или в специальных кожаных кисетах. В последних мельчат чай, ударяя по мешочку обухом топора. Чай употребляется зеленый плиточный. Покупали его у китайцев и русских купцов. Прежде различали два сорта — «сарыг шай» и «кызыл шай». Последний продавали только китайцы, приготовляя его особым способом. Будучи заправлен молоком, он все время бывал красноватого цвета. На ведро воды кладут горсть толченого чаю.



Рис. 50. Тувинка в юрте готовит чай [фото Е.Д. Прокофьевой. Архив МАЭ РАН]

Байхового чая тувинцы прежде не употребляли. Ныне араты по-старому предпочитают зеленый чай. Бедняки употребляли вместо чая листья бадана (*Saxifraga* [*Bergenia*] *crassifolia*), для придания чаю красноватого цвета добавляли в чай ягоды шиповника [*Rosa majalis* Herrm.].

После того как чай засыпан в кипящую воду, хозяйка ложкой медленными движениями снимает вскипевшую чайную пену и сливает ее обратно в котел, не давая перебежать через край котла (но не мешает чай). Затем кладет в чай соли (примерно на котел 3 столовые ложки). Прежде соль собирали с солонцов — «хүжүр», ныне покупают в магазинах. Употребляли и каменную соль. После соли в чай вливали молоко в разных количествах в зависимости от его наличия в хозяйстве и качества. Так, оленьего, сарлычьего, верблюжьего много не наливали, так как оно очень густое и жирное. «Верблюжьего молока довольно налить несколько капель, а коровьего нужно влить в котел целую пиалу», — говорили тере-хольские тувинки. Возможно, что «несколько капель» нужно понимать как образное выражение, во всяком случае несомненно, что коровьего молока, как более жидкого, вливали больше, чем молока перечисленных выше животных.

Чай из котла разливали в кувшины-чайники — «томба» («хө») — или в покупные современные чайники (медные или никелированные) и подавали всем присутствующим. Те уже сами наливали его в чашки. Разливая чай из котла, хозяйка процеживала его через специальное чайное сито («шайшуур») из конского волоса. Сахар с чаем почти нигде не употребляют. По наблюдениям А.Д. Грача, в южных районах, прежде чем угощать присутствующих, хозяйка наливала себе чашку, как бы пробуя чай.

Суточный режим питания повсеместно примерно следующий. Утром рано, в 5–6 часов (летом), пьют первый чай. В настоящее время употребляют при этом хлеб или лепешки. Прежде в центральных и западных районах наиболее обеспеченные араты в этот прием пищи ели «талкан» или «тара», в восточных — «ааржи», «пыштак». Чай пили помногу.

В 12–1 часов дня [12–13 ч] опять варят чай, пьют с теми же добавлениями, что и утром, реже едят мясо, ранее сваренное и остывшее.

В 5 часов дня [17 ч] происходит основной прием пищи. Варят мясо, бульон заправляют различными продуктами. В настоящее время вошли в употребление покупные продукты — крупа, вермишель, макароны, а также овощи, в основном картофель. Едят суп, мясо и снова пьют чай.

Около 7–8 [19–20] часов, когда вскипятится свежеподоенное молоко, пьют одну-две чашки теплого молока (дети и взрослые, в зависимости от наличия скота в хозяйстве) и ложатся спать.

Это режим средней по достатку семьи арата. Таким он продолжает существовать [существует] и поныне. Значительно выросло потребление хлеба. В каждом колхозе имеется своя пекарня, где русские и тувинцы-пекари выпекают хлеб для всего населения колхоза. Кроме того, имеются

пекарни при школах-интернатах. Свежие овощи, которые до недавнего времени отсутствовали в питании аратов, теперь употребляются повсеместно. Особенно прочно вошли в быт овощи и кое-какие бахчевые в колхозах смешанного русско-тувинского населения, где колхозники имеют свои огороды и обеспечивают себя на всю зиму картофелем.

Национальная пицца тувинцев обладает всеми чертами, характерными для древней скотоводческой культуры (способы приготовления молочных продуктов), которая глубоко проникла и к оленеводам. Оленеводческое хозяйство несет на себе [включает] некоторые особенности скотоводства (доение важенок, способы приготовления молочных продуктов). Способы приготовления мучной пищи свидетельствуют о незначительности и примитивности земледелия у тувинцев в прошлом. Элементы охотничьей культуры — это собирательство и роль мяса диких копытных в пищевом режиме народа.

В настоящее время повсеместность распространения национальной пищи среди аратов позволяет сказать, что и в этом явлении отражается процесс сложения единой народной культуры. Но в этом процессе еще можно видеть отдельные элементы, ранее бытовавшие у отдельных групп.