

М. М. Содномпилова

МОЛОЧНАЯ ПИЩА КОЧЕВНИКОВ ВНУТРЕННЕЙ АЗИИ: ЗНАЧЕНИЕ, ФУНКЦИИ И СИМВОЛИКА¹

Целью данной работы является анализ практического и символического значения молочной пищи в культуре кочевников Внутренней Азии. Хронологические рамки работы охватывают конец XIX — середину XX в. Исследование основывается на историко-этнографических и фольклорных материалах. Сравнительно-исторический и сравнительно-типологический анализ мировоззрения, хозяйственных практик, обрядовой сферы кочевников, связанных с пищевым комплексом, позволили выявить общий мировоззренческий пласт, формировавший представления о практической и сакральной значимости молочной пищи, ее функций соционормативного регулирования жизни общества. Высокая значимость молока в пищевом комплексе, и его белый цвет предопределили сакральность молока и обосновали широкий спектр его ритуального использования. Исследование повседневных практик получения, переработки, хранения и употребления в молочной пище в среде кочевников Внутренней Азии на длительном хронологическом срезе и в широких территориальных рамках показывает, что молочная пища обладала статусом «ритуальной» всегда, а не только в ситуациях сакрального порядка. Сакральный статус белой пищи, как символа изобилия определил систему особых ограничений и запретов, сопутствующих получению молока, его переработке и хранению. Именно с молочной пищей наиболее тесно связано понятие «пищевая норма», воплощенное в разных формах. В отличие от другой основной пищи кочевников — мяса, молочная пища была призвана объединять общество, уравнивая богатых и бедных, своих и чужих. Выявлено, что в бурятской культуре один из видов молочной пищи — кисломолочный продукт курунга, выступает одним из ключевых маркеров социальной общности — рода наравне с родовыми огнем, тамгой, с которым связываются представления о силе рода, его благополучии.

Ключевые слова: *Внутренняя Азия, тюрко-монгольские народы, пищевой комплекс, молоко, ритуал, социальные функции, символика.*

Введение

Изучение феномена взаимодействия кочевников Внутренней Азии с природной средой подразумевает анализ разных аспектов биологической и внебиологической адаптации человека в сложных природных и климатических условиях региона. Важнейшей частью этого процесса является становление и развитие пищевого комплекса. Пища выступает неотъемлемой частью обрядов жизненного и календарного циклов, окказиональных обрядов. Одной из важных общественных функций системы питания является утверждение и выражение в совместной еде, одаривании или обмене продуктами питания существующих социальных отношений. С образами пищи соотносятся ключевые ценности кочевой культуры — светлые помыслы, гостеприимство, дружба, взаимопомощь и мн. др. Мясная и молочная пища — основа питания кочевников, и пищевая символика стали важной частью культуры, как совокупности всех форм адаптации человека в природе.

В исследованиях пищи кочевников нашли отражение история развития пищевого комплекса, его трансформация в результате иноэтнического влияния, способы приготовления пищи (Хангалов 1959, 1960; Потапов 1953; Бутанаев 1996). Наиболее насыщенной информацией и символикой представляется пища, ее приготовление, распределение и употребление в ситуации неординарных событий в жизни семьи, общества — пиршества, сопутствующие

¹ Публикация выполнена в рамках государственного задания Министерства образования и науки России: проект «Россия и Внутренняя Азия: динамика геополитического, социально-экономического и межкультурного взаимодействия (XVII–XXI вв.)»

ключевым событиям календарного и жизненного цикла, встрече гостей и др.. Такие аспекты роли, функций и значения традиционной пищи освящают большинство известных на сегодняшний день работ исследователей (Вяткина 1960; Викторова 1980; Жуковская 1988, Бутанаев 1996; Потапов 1969).

Однако, значительный пласт пищевой символики пронизывает и повседневную жизнь семьи. Благополучие семьи или общества во многом зависело от того, насколько правильными будут действия членов семьи в обращении с пищей и в будние дни. Но, именно этот аспект остается малоизученным в отечественной этнографии. Многие традиции, ограничения и запреты, связанные с повседневным приготовлением и употреблением традиционной пищи, сохраняются и сегодня, особенно в сельской местности. В этой связи, целью данной работы является исследование повседневной ритуальной практики и ее символического значения, связанной с получением, приготовлением и хранением пищи в культуре тюркских и монгольских народов Внутренней Азии, что представляет новизну исследования. Важная задача статьи — подчеркнуть первостепенную значимость более широкого контекста, в пределах которого можно понять все значение пищи, особенно молочной, в культуре кочевников. Результаты исследования могут быть полезными в изучении этнической истории Внутренней Азии, народной медицины кочевников, будут способствовать более глубокому пониманию проблем коммуникации в кочевом социуме, социальной иерархии у кочевников.

Хронологические рамки работы охватывают конец XIX — середину XX в. Выбор таких временных границ вызван, прежде всего, состоянием базы источников по теме исследования. Основными источниками выступают историко-этнографические и фольклорные материалы. В основе исследования лежит сравнительно-исторический метод, способствующий выявлению общих черт в понимании и осмыслении явлений природы и предметов культуры в тюрко-монгольском мире, а также метод культурно-исторической реконструкции, позволяющий определить логику архаических воззрений.

Основная часть

В состав тюрко-монгольских народов Внутренней Азии входят монголы, буряты, ойраты, тюрки Южной Сибири (тувинцы, хакасы, алтайцы и др.), а также якуты, тесно связанные происхождением и культурой со своими южными соседями — тюрко-монгольской общностью исследуемого региона. Выделение региона Внутренняя Азия в гуманитарных науках обосновано в большей степени не географическими границами, а историко-культурными. Внутренняя Азия — это территория, объединенная, в первую очередь, общностью исторической судьбы в связи с природно-климатическими особенностями, создавшими предпосылки для единой кочевой цивилизации.

Основу пищевого комплекса кочевников-скотоводов Внутренней Монголии составляет мясная и молочная пища. Кочевники стремились к тому, чтобы этой пищи всегда было в изобилии. Меры, направленные на эти цели, прежде всего, были связаны с содержанием скота, уходом за ним. Для скотоводов было важно, чтобы животные были сытыми, здоровыми. Этим целям отвечала традиционная система регулирования пастбищ, водопоя в разные сезоны, селекция, защита от кровососущих насекомых.

Однако немалая часть обычаев и запретов сопутствовала этапам получения, приготовления продуктов из молока или мяса, их хранения. Комплекс примет, запретов и ограничений, связанных с пищей регламентировал жизнь общества, влияя на коммуникацию членов общества, формируя общественное мнение о домохозяевах. Такая важная роль пищевого комплекса в жизни общества обосновывает актуальность изучения социальных функций пищи, включая исследование символического значения разных видов пищи, социального контекста процессов приготовления, хранения пищи, обмена, дарения.

Особое отношение у кочевников-скотоводов сложилось к молоку и молочным продуктам. Названия многих молочных продуктов в тюркском и монгольском языках восходят к цвету молока — «белый»: *цагаан идээ* (монг.), *ağari, ağaran* (тюрк. диал.), *ax tamaх* (хак.) — «белая пища» (Пюрбеев, 2002: 243; Тенишев, 1997: 449; Бутанаев, 1996: 111). Молочная пища наряду с мясной, составляет основу питания кочевников, но в отличие от мясной пищи, именно молоко и масло традиционно выступают символами изобилия, маркером состоятельности кочевого хозяйства.

Образ молока как символа неиссякаемого изобилия верхнего мира отражен и в концептуальной картине мира монгольских народов. Молочное море *һүүн-далай*, наряду с горой и мировым древом — обязательный элемент владений небесных божеств в мифологической картине мира монгольских народов.

Высокая значимость молока в пищевом комплексе, и его белый цвет предопределили сакральность молока и обосновали широкий спектр его ритуального использования. Монгольский исследователь Ч. Лувсанжав перечисляет несколько десятков случаев ритуального использования свежего молока у монголов (Жуковская, 1988: 74). Молоко было излюбленным жертвенным даром божествам, оно наделялось свойством очищать скверну, привлекать счастье и благополучие. Обычай монгольских народов предлагать гостю молоко, называемый *сагаалуулха* («побелиться» — от слова *сагаан* «белый») означал не только гостеприимство хозяев, но и выполнял функции нейтрализации недобрых помыслов гостя (Галданова, 1987: 12). Вероятно, что на эти же свойства молока полагались при его использовании в юридической практике бурят: в конце XIX в. — начале XX в. в практику правосудия вошел обычай подозреваемому в преступлении давать присягу на молоке. Суть действия состояла в том, что чашка с молоком, курунгой или другой молочной пищей подавалась человеку дающему присягу и он должен был отведать ее. Это действие называлось «сагалха», что означало «побелиться» (Хангалов, 1958: 186).

Приглашая в дом мастера, кастрировавшего скот, буряты подносили ему молоко, чтобы его рука была «легкой» и скот после кастрации не болел. Впоследствии данный ритуал, называвшийся *гарын сагаалуулха* — «очищение, освящение рук» стал подразумевать подношение мастеру подарка (Галданова, 1992: 107).

Пожелание счастливого пути (в монгольском языке — «белой дороги») сопровождалось возлиянием молока на стремя всадника, на колеса машины, а также вслед путнику. Молоком освящались некоторые предметы быта кочевников, например новый войлок, детали новой юрты, привязи для молодняка, чтобы они служили долго, обеспечивали счастливую и долгую жизнь хозяевам, увеличивали поголовье скота.

Молоко в кочевой культуре тесно связывалось с громом. При первой весенней грозе освящали молоком свое жилище тюрки Южной Сибири. В этот момент люди прислушивались, в какой стороне гремит гром, чтобы определить, какой скот будет молочным в это лето. Они обмывали юрту айраном и просили божества сделать скот более молочным: «Пусть мои кобылицы будут молочными! Пусть мои коровы будут молочными!» (Бутанаев, Монгуш, 2005: 49). Монголы считали, что молоко защищало их от удара молний и обрызгивали им юрту во время сильной грозы. «Молния воспринималась как проявление гнева тэнгри, поэтому во время первой грозы отправляли обряд, в котором использовалась молочная пища — 27 видов, и белые вещи — символы солнца. Обычай брызгать во время сильной грозы встречается и поныне — это якобы отвращает возможное попадание молнии и “уводит” грозу в другое место» (Галданова, 1987: 19).

И, разумеется, молоко, как священный продукт широко использовалось в календарной, свадебной, родильной и погребальной обрядности. В воде забеленной молоком производили

первое купание новорожденного, в знак единения молоко из одной чаши пили на свадьбе жених и невеста².

Жизненное благополучие в мировоззрении кочевников связывалось с изобилием молочной пищи и особенно с маслом. Это понимание благополучия отразилось и в ряду признаков физической красоты человека. В бурятских поэтических восхвалениях, которые очень часто звучали на свадебных торжествах, привлекает внимание торжественное обращение свата к сватье: «С поблескивающим лицом (букв. “с масляным лицом”), вся в шелках, полная благоденствия, вечно счастливая сватья наша! Соизвольте сопроводить вашу дочь!» (Линховоин, 2012: 245). В данном выражении «поблескивающее/масляное» лицо, по мнению Л. Линховойна, является метафорой довольства и будущей богатой жизни, это похвала женщине, живущей безбедно.

Формирование сакрального образа молока, безусловно связано с воззрениями и осознанием значимости материнского молока для живых существ, в том числе и человека. В традиционной культуре кочевников молоко наделяется важной социальной функцией – объединять людей и сообщества, в противоположность мясной пище, выступающей ключевым инструментом, призванным обозначить позицию человека в иерархии общества. Приобщение к молоку одной матери делает всех ее детьми. Этот образец, подсказанный самой природой, лег в основу ритуалов, объединяющих людей в единое сообщество. Мотив породнения разных людей вследствие употребления ими пищи, в состав которой входило грудное молоко матери часто встречается в генеалогических преданиях кочевников Внутренней Азии.

Особое внимание уделяли в хозяйствах кочевников приготовлению и хранению молочных продуктов. Из молока кочевники готовили множество разных продуктов. Выше, в описании обряда защиты жилища от молний уже говорилось о 27 видах молочной пищи, которую необходимо было пожертвовать божествам. В.Я. Бутанаев утверждает, что хакасы могли приготовить из молока до 40 различных блюд (Бутанаев, 1996: 23). Однако большое число наименований пищи не означают ее разнообразия. В монгольских языках один и тот же продукт может иметь разные названия в зависимости от способа его приготовления и даже формы, в соответствии с традициями разных этнических групп. Так, например продукция, приготовленная из творожистой массы, может иметь много разных названий: *аруул* (монг.), *айрхан* (бур.) (Пюрбеев, 2001: 9; Линховоин, 2012: 213) — свежий, еще мягкий творог, которому придавали разные формы (например, *хорхой аруул* — творожная масса, пропущенная между пальцами в виде длинных ленточек), *хурууд* (монг.), *qurut, kurut, qurt* (тюрк.) (Пюрбеев, 2002: 172; Тенишев, 1997: 451) — творожная масса высушенная на солнце в виде брусков, лепешек, чрезвычайно твердая "как выгарки железа", как правильно заметил Гильом де Рубрук (Путешествия в Восточные страны, 1997: 96).

И все же переработка молока разных животных — коров, овец, коз, кобыл и верблюдиц, отличающегося по вкусу, жирности и способности к свертыванию, подразумевает разнообразие молочной пищи. Из более жирного молока сарлыков и овец получался самый вкусный сыр *бяслаг*, при этом овечий сыр получался более жирным и нежным (Галданова, 1992: 77). Из кобыльего молока готовили кумыс *айраг, чигээ*. Кумыс был единственным видом молочной пищи, не подвергавшимся термической обработке. По мнению ойратов, еще больше чем кумыс из кобыльего молока, лечебными свойствами характеризуется кумыс из молока верблюда, чрезвычайно полезный для печени, желудочно-кишечного тракта (ПМА 1).

² У монголов самый пожилой и зажиточный, преуспевающий в жизни родственник жениха или невесты, имеющий детей подавал жениху серебряную чашу наполненную кумысом. Жених отпив половину, подавал невесте и она допивала кумыс до дна, прикасаясь губами к тому месту, где пил жених. Распитие кумыса из одной чашки женихом и невестой символизировало, что семья будет крепкой и дружной и все горести и радости в ней будут делить пополам (Лубсанов, 1971: 191).

Наибольшее количество видов молочной пищи готовили из молока крупного рогатого скота. В монгольском и, в частности в бурятском пищевом комплексе, основными продуктами являются: *тараг* (простокваша), *зөөхэй* (сметана), *цөцгий* (сливки), *курунга* (кефир), *тарасун* (молочная водка), *бозо* (продукт перегонки курунги), *аарса*, *хоймог* (молочный напиток), *аруул*, *хурууд* (творожные кислые сырки), *шалхамаг* (творог), *бяслаг* (пресный сыр), *тоһон/тос* (масло), *шар тоһон/тос* (топленое масло), *саламат* (мучная каша на сметане), *урмэ* (пенки), *уураг* (молозиво), *ээзгей* (сырок), *айраг*, *чигээ* (кумыс) [Черемисов 1973; Пюрбеев 2001, 2002]. У тюрков основу молочной пищи составляют *siit* (молоко), *ajran*, *qatuyq* (кислое молоко), *pylšaq* (высушенный творог, йогурт), *ežigej* (особый сорт сыра), *jay* (масло), *qan'aq*, *qajmaq* (сливки), *qutuz* (кумыс), *šubat* (кислое верблюжье молоко) (Тенишев, 1997: 448-455). Многие названия молочных продуктов в тюрко-монгольских языках имеют сходные названия. В небольших хозяйствах молоко разных видов скота смешивали. В итоге некоторые продукты получались более качественными: так, буряты считали, что из курунги с добавлением кобыльего и козьего молока, молочная водка выходит крепче, а ее полезные свойства при лечении болезней более выражены (Хангалов, 1958: 241). Алтайские урянхайцы для приготовления молочной водки *шимийн архи* также смешивали молоко разного вида скота, исключая только верблюжье молоко (Лхагвасурэн, 2013: 59).

Калорийность молочных продуктов была высокой. Рацион монгольских народов показывает, что в теплое время года в течение дня основной пищей семьи служили разнообразные молочные продукты, и только вечерняя трапеза была более основательной и включала в себя мясо. Такую систему питания монголов наблюдал еще Гильом де Рубрук, отмечая, что «летом, пока у них тянется кумыс, то есть кобылье молоко, они не заботятся о другой пище» (Путешествие в Восточные страны, 1997: 95). До появления в монгольском быту чая, монголы пили разнообразные напитки, полученные из молока, либо содержащие молоко. Пить простую воду было не принято. В одном из эпизодов жизненного пути Чингисхана, зафиксированного в «Сокровенном сказании монголов» подробно описываются поиски питья для тяжело раненного в шею Темучжина его другом и соратником Чжелме, который, рискуя своей жизнью пробирается в стан врагов и находит рог кислого молока, который потом разбавляет водой (Козин, 1941: 117). Этот эпизод показывает, что простой воде монголы предпочитали молочные напитки. В средневековье монголы в зимнее время, когда у них не хватало молока клали в бурдюк хурууд, наливали сверху теплую воду и сильно трясли, ожидая, когда хурууд распустится в воде. Эту кислую воду они пили вместо молока (История монголов, 1997: 96). Марко Поло упоминает о сухом молоке, густом как тесто, который кочевники возят с собой: «положат в воду и мешают до тех пор, пока не распустится, тогда и пьют» (Книга Марко Поло, 1997: 237). Хурууд и сегодня является зимней пищей монголов — его размачивают и распускают в горячем чае. В хакасской кухне подобные творожные сырцы *хурут* и *пичиро* выступали важным ингредиентом разных супов (Бутанаев, 1996: 107, 120).

Чрезвычайно питательным и полезным считалось у кочевников обычное коровье масло, особенно в топленном виде. Топленое масло у большинства монгольских народов было главным молочным продуктом, поскольку оно служило основой для приготовления других блюд, долго не портилось и было удобным в транспортировке. С распространением буддизма топленое масло нашло новое применение — оно в большом количестве шло для заправки лампад в буддийских монастырях. Желтое (топленое) масло *шар тос* стало символом благосостояния монгола-кочевника (Лхагвасурэн, 2013: 57). Шар тос, очевидно является особенно калорийным — оно составляло основу рациона бурятских охотников: так, например, один охотник, собираясь в лес, выпивал столько пиал растопленного масла, сколько собирался провести дней на охоте. При этом другую пищу, он с собой не брал (ПМА: 2). Питательными были и другие молочные продукты — для хакасских охотников, преследующих зверя одна лепешечка хурута служила суточным рационом питания (Бутанаев, 1996: 119). Вывод об особой питательности курута, который был единственной пищей алтайцев-

бедняков в зимнее время, обеспечивавшего им не только жизнь, но и работоспособность, писал Л. П. Потапов (1953: 49).

В среде разных этнических групп тюрко-монгольских народов количество видов молочных продуктов заметно отличается, в зависимости от интенсивности кочевания. Наибольшее количество видов молочной пищи фиксируется у народов, чей образ жизни ограничен двумя локусами миграции — летником и зимником и наличием стационарных жилищ, где можно было разместить большой объем разнообразной посуды, необходимой для приготовления молочных продуктов (например, тувинцы, буряты, якуты). У бурят только для приготовления сметаны были необходимы разнообразные емкости, изготовленные из дерева, бересты — *шахи*, *торхо*. Для хранения молока использовались *торсоки* — емкости из бересты, которых могло быть очень много. По подсчетам М. Н. Хангалова при наличии 30 дойных коров в хозяйстве должно быть 50 торсоков. Масло сбивали в деревянной кадушке *хаба* при помощи мутовки *булуур*. Для приготовления и хранения кумыса требовались очень вместительные сосуды, которые обычно изготавливали из шкур крупных животных и назывались *хухуур* (Галданова, 1992: 78) или *архат*. В свадебных благопожеланиях баятов Монголии невесте желали сделать архат из слоновьей шкуры, в который бы вмещалось много кумыса и мутовку из дерева *зандан* (Вяткина, 1960: 218). У тувинцев, помимо разнообразных деревянных чаш и кадушек для приготовления молочных продуктов, кожаных сосудов в хозяйстве имелись отдельные ведра для доения коров, овец и коз. При этом все виды посуды служили мерой сыпучих и жидких продуктов — тувинцы хорошо представляли количество и объем измеряемого продукта, вмещающегося в тот или иной сосуд (Потапов, 1969: 309–311).

Разные виды посуды, предназначенные для молочных продуктов, имели и якуты. Для приготовления сливок молоко якуты отстаивали в плоских берестяных чашах (*чабычах*), масло сбивали в берестяных ведрах. В отличие от других кочевников, якуты не делали творог и сыр, презрительно называя их «молочным мылом» и отдавали предпочтение сливкам и маслу (Серошевский, 1993: 301, 303, 305). Отличительной чертой якутского хозяйства было коневодство и основным молочным продуктом выступало кобылье молоко — кумыс. С ним связывается целая группа особенной кумысной посуды якутов, имевшей сакральный статус: *симир* — кожаный мешок для приготовления кумыса, *чороны* — деревянные кубки разного размера, покрытые искусной резьбой, украшенные конским волосом, большие кумысные ведра *саар ыагас* и чаши *далбар чабычах* для Ысыаха (Алексеев, Романова, 2012: 179). Появление деревянных чоронов в якутской культуре связывается с деятельностью культурного героя — первопредка якутов Эллея, который изготовил эту посуду по указанию небесных покровителей якутского народа, являвшихся ему в образе лошадей разной масти.

Молоко является священным продуктом, символом изобилия и излюбленным жертвенным подношением. Каждое утро домохозяйки подоив скот, разбрызгивали молоко как жертвенный напиток духам земли. У монголов для этих целей использовалась особая ритуальная ложка *цацал*³. Совершить такой ритуал можно было и с помощью веточки или травинки. Наиболее сакральным в культуре кочевников считалось молоко кобылиц, из которого получали кумыс. В древности молоко кобылиц называлось «великим», ибо ему приписывались священные свойства (Галданова, 1992: 78). В монгольской культуре сложилась особая традиция почитания неба Дээдэ Мунхэ тэнгрэи, духов земли и воды «Гууний урс гаргах», совершаемая летом, во время появления первого кумыса. Эта традиция в ритуальной форме, вероятно оформилась в период правления Хубилай-хана, который регулярно проводил ритуал возлияния кумыса, полученного от белых кобылиц, духам земли (Книга Марко Поло, 1997: 242–243).

³ Цацал — особая ритуальная деревянная ложка с девятью гнездами, предназначенная для принесения жертвенных напитков духу-хозяину домашнего очага, духам-хозяевам земли.

Этой традиции придерживаются и современные монголы. Начиная первое доение кобылиц в новом году совершали обряд «Гууний урс гаргах» (Кропление кумысом). Приступая к обряду, ловили жеребца, главу косяка, привязывали к его гриве *хадак* — ритуальную ленту. Верхом на жеребце следом ловили старшего жеребенка, родившегося первым в новом году. Жеребенка привязывали у «головой» привязи. Для обряда выбирали из табуна белых, светло-серых кобылиц. Их должно быть девять, хотя при отсутствии лошадей такой масти достаточно было семи или пяти кобыл (Цэрэнханд, 2015: 275). Кобылиц по обычаю должны доить мужчины, они же и совершают кропление кумысом. Наиболее символически насыщенным и красочным обрядовым оформлением характеризуется большой общественный праздник коневодства и изобилия Ысыях у самых северных тюрков-коневодов — якутов. Кроме того, в каждой якутской семье проводился семейный праздник по случаю рождения жеребят *кулун кымыс* (Васильев, 2010: 289).

Начало периода доения кобылиц во Внутренней Азии сопровождалось особыми обрядовыми действиями, связанными с установкой привязи для жеребят *зел*, *дзел* (монг.), *желе* (кирг.)⁴. Эту привязь следовало располагать к югу или западу от хотона, благоприятной для хозяина айла (Цэрэнханд, 1993: 31). Монголы, впервые устанавливая в новом году привязь для жеребят, устраивали небольшое пиршество, приглашая родственников и соседей. Глава общества произносил благопожелания, привязь, колышки окропляли молоком. Такой же обычай, связанный с праздником кобылиц и кумыса (*улуш*) сохранился у киргизов: при установке *желе* приносят лепешки, чай, другую еду, обрызгивают желе айраном и совершают обряд освящения всем аулом. В прежние времена, уходя с места, где стоял аул, заливали ямки от колышков желе салом, айраном чтобы места оставались жирными, чтобы табун увеличивался в будущем, чтобы было счастье (*ак*). Киргизы считают данный обряд наследием ойратской традиции. «Перестали делать это со времени освобождения из-под ига калмыков» (Фиельструп, с. 183, с. 185, с. 229).

Сакральность молока и его высокая значимость в пищевом комплексе кочевого общества обусловила запрет у монголов и тюрков проливать молоко на землю или в воду и, тем более, наступать на него. Так, например, у бурят «черпать [подойниками] воду из реки считается прямым грехом»; проливать молоко или что-нибудь молочное в воду считалось грешным (Хангалов, 1959: 234; Хангалов, 1960: 66). О существовании этого запрета у монголов в XIII в. писал Плано Карпини: грехом было «проливать на землю молоко или другой напиток» (История монгалов, 1997: 37). Смысл данного запрета раскрывается в традициях кочевых обществ XIX — начала XX вв. «Если молоко вылить на землю или в воду, то молочный скот держаться не будет (рассыплется его жизненная сила хут)» (Бутанаев, 1996: 111). Известны и другие последствия пролития молока на землю — считалось, что скот перестанет давать молоко. Ключевая идея об утрате домашнего скота, в которой заключается суть запрета проливать молоко на землю, содержится в бурятском предании о некоем богаче, уставшем ухаживать за скотом и попросившем своего *заяна*⁵ избавить его от этой заботы. Заян посоветовал ему бить вернувшийся с пастбища скот мутовкой с простоквашей по задку. В итоге все животные превратились в косуль и разбежались (Хангалов, 1960: 47, 328). Следы простокваши на задней части тела диких копытных объясняются белыми отметинами или «зеркала» (в охотничьей лексике).

⁴ Этот элемент кочевого стойбища отсутствует в хозяйствах кочевников, ведущих полукочевой образ жизни. Следует отметить, что кочевники, освоившие места, изобилующие лесом, возводили хозяйственные постройки из дерева.

⁵ Заян — у бурят дух-покровитель определенной семьи, рода, которыми обычно становились после смерти шаманы, люди, обладающие каким-либо способностями — мастера, хорошие стрелки, кузнецы и др. (Манжигеев 1978: 53; Подгорбунский 1891: 27–28)

Получение молока также обставлялось ограничениями и запретами. Для молока предназначались особые подойники, которые не употреблялись для других хозяйственных нужд. У монголов и забайкальских бурят запрещалось смешивать молоко с кровью при приготовлении, в частности кровяной колбасы. Нарушение запрета могло привести к утрате скота — «в таком хозяйстве скот переставал водиться» (ПМА 2). Монголы и буряты строго следили за тем, чтобы при кипячении молоко не «убежало» в огонь — «Плохо, если молоко попадет в огонь — счастье может покинуть дом» (Жуковская, 1988: 88).

Молочное изобилие в представлениях бурят могло зависеть от человека, который выдает скот. Например, буряты полагали, что из молока, надоенного девочкой, родившейся весной — неблагоприятного для людей и животных времени, отстаивается мало сметаны — в виде тонкого слоя. «Про такую девочку говорят: ху угэй гарта (по-русски «не с молочной рукой»). У девочки, которая родилась летом или осенью, сметана всегда отстаивается обильно и толстым слоем. Про такую говорят: «с молочной рукой» (Хангалов, 1960: 66).

Молоко – скоропортящийся продукт и в этой связи процессы приготовления из него разных продуктов, запасание впрок были насыщены приметами, которым люди придавали важное значение. У кочевников по таким приметам предсказывали будущее домохозяйства. Практически все молочные продукты и блюда в процессе приготовления иногда портились и это расценивалось суеверными кочевниками как нехороший знак. Буряты в таком случае говорили: «белая пища портится не даром, что-нибудь будет худое в хозяйстве или семье» (Хангалов, 1959: 242). Признаком порчи продукта считалось изменение его цвета, но главным образом, изменялся вкус пищи, который становился неприятным (Нацов, 1995: 66).

Если сметана долго не сбивается в масло, то это считается «худой приметой для семьи буряты: в этом или в будущем году он будет жить худо. Напротив, если сметана скоро сбивается на масло и большими шариками или комками, то это считается хорошей приметой и для настоящего и для будущего» (Хангалов, 1959: 66). Аналогичным образом воспринимали и объясняли необычные изменения в процессе приготовления молочных продуктов якуты. Как плохое предзнаменование они толковали быстрое скисание молока или сметаны, плохое сбивание якутского масла *хайах*. Неправильный ход процессов преобразования молока в другие молочные продукты якуты считали вмешательством невидимых сил, злых духов. «Отводя последних, женщины тут же принимались браниться худыми словами» (Цит. по Бравина, 2005: 176).

Неудачи сопутствовали и приготовлению кумыса. Нередко ход процесса брожения кумыса нарушался — брожение прекращалось, кумыс получал синеватый оттенок — все это указывало на то, что напиток не удался. Закаменские буряты объясняли это тем, что к сосуду с кумысом прикоснулся чужой человек (чужеродец) и тем самым осквернил его (Галданова, 1992: 78).

Такое же отношение сложилось в бурятской пищевой культуре и к приготовлению саламата — каше, приготовленной из муки на сметане или масле, имевшей статус обрядовой пищи. Если в процессе приготовления саламата масло плохо отделяется, сама каша получается комками, это считается у бурят плохим предзнаменованием. Слишком частое употребление подобной праздничной пищи в обычные дни осуждалось — последствием могло стать обнищание (ПМА 2).

В сложный ритуальный процесс обращается приобретение закваски для получения *курунги*. Курунга – это напиток наподобие кефира, один из ключевых кисломолочных продуктов бурятского хозяйства, чрезвычайно полезный для здоровья. Большие объемы курунги были необходимы для приготовления молочной водки — тарасуна. Продуктом выгонки тарасуна является другой, любимый монгольскими народами молочный продукт — *арса*. В этой связи процесс приготовления курунги, закваски, с помощью которой получают курунгу в наибольшей степени встроены в систему примет и ограничений. Если в бурятском хозяйстве портилась курунга, нарушался процесс выгонки молочной водки (ломался аппарат, выкипала

курунга), буряты воспринимали такие явления как гнев зайнов, покровительствующих семье и обращались к шаманам, чтобы те совершили необходимые обряды.

Курунга у бурят — это также единственный молочный продукт, который выступает маркером социальной общности — рода, являясь «общеродовым достоянием». Её, как и родовой огонь нельзя было отдавать в чужой род, в то время как угостить можно любого (Петри, 1924: 109). Закваску для приготовления этого напитка называли *эхэ хурунгэ* — «мать-курунга». Этот важный молочный ингредиент могли иметь только крупные хозяйства, содержащие много дойных коров и питавшиеся молочными продуктами круглый год. У бедняков, с прекращением доения коров, возможности сохранить *эхэ хурунгэ* не было. Нуждающиеся в закваске домохозяева отправлялись к тем, у кого она была, привозили им емкость с молоком или простоквашей. В доме происходил обмен — хозяйка принимала привезенное молоко, а просителю наливала *эхэ хурунгэ*, «из которой ложки две-три отливала обратно, чтобы вместе с хурунгой не ушло счастье». Такой же ритуал соблюдали и хакасы (Бутанаев, 1996: 115). При этом проситель обращал внимание на то, из какого дома берет закваску — все семейство в нем должно быть благополучно, скот здоров. В противном случае болезни и несчастья перейдут вместе с хурунгой в дом просителя. Хозяева, которые делятся молочным продуктом, тоже обращают внимание — «из благополучного ли дома приехал проситель, и если не из благополучного, то отказывают» (Хангалов, 1959: 239). Не следовало давать на сторону такой продукт слишком часто.

Монгольские народы, отдавая молочные продукты просителю, придавали важное значение дням недели, среди которых выделялись благоприятные для семьи дни и запретные дни *сээртэй*. В запретные дни запрещалось выносить что-либо из дома, особенно молочную пищу [Галданова 1981: 67; Эрдэнэболд 2012: 86]. Имело значение и то, в какое время дня можно было делиться с посторонними молочной пищей. Поздно вечером молоко, также как и огонь домашнего очага, запрещалось отдавать — скот будет пропадать (Хангалов 1960: 65).

Неоднозначное отношение, вследствие статуса молочной пищи как символа изобилия, сложилось в культуре монгольских народов к ее присутствию в составе погребальной пищи, предназначенной для умершего. Непосредственно с утратой счастья и благополучия связан запрет в бурятской культуре включать в состав погребальной пищи молочную. «По словам некоторых бурят в стране духов нет мяса, поэтому буряты дают своим покойникам мясо. Вино и тарасун там в изобилии, но не достает молочной пищи» (Хангалов, 1958: 223; 1959: 196). Однако в традициях других монгольских народов такой запрет не отмечен. В погребальной обрядности ойратов Монголии тело покойного обкладывают сушеным творогом (аарц), а умершему ребенку обязательно клали, помимо аарц, молочные пенки (Тангад, 1992: 131, 132). Алтайские урянха, оставляя умершего на месте погребения, капали на него немного молока и уходили (Монгол улсын угсаатны зүй, 2012: 414). Общемонгольским можно считать запрет давать посторонним молочные продукты из дома, где умер человек, соблюдавшийся в течение 49 дней (Монгол улсын угсаатны зүй, 2012: 467; Вяткина, 1960: 257; Шараева, 2011: 188). В более далеком прошлом, в XIII в. по наблюдениям путешественников, при погребении кочевники хоронили знатных людей «с его ставкой, именно сидящего посередине ее, и перед ним ставят стол и корыто, полное мяса, и чашу с кобыльим молоком, и вместе с ним хоронят кобылу с жеребенком и коня с уздечкой и седлом» (Плано Карпини, 1997: 38). Очевидно, что в кочевом обществе долгое время считали необходимым наделить умершего всем тем, что он имел при жизни, включая и пищу и только с влиянием новых религиозных идей, экономических и культурных трансформаций, отношение к покойнику меняется — он перестает нуждаться в одежде и украшениях, реальные животные и предметы стали заменяться копиями. Подобная трансформация представлений и обрядности отражает эволюцию воззрений о загробном мире, показывает изменение отношения общества к умершим.

Заключение

Молочная пища занимала ключевые позиции в пищевом комплексе кочевников. За долгие века кочевого образа жизни тюрки и монголы выработали особые технологии переработки молока и разнообразили свое питание множеством молочных продуктов, смогли добиться в условиях кочевого/полукоочевого образа жизни создания пищевого резерва из молочных продуктов, который можно было использовать в течение всего года (топленое масло, сыры, сухое и замороженное молоко и др.). Этнографические материалы, в том числе и полевые исследования автора указывают на высокую калорийность некоторых молочных продуктов — топленого масла, сухого сыра, которые в небольшом количестве обеспечивают не только жизнедеятельность человеческого организма, но и поддерживают его работоспособность.

Молочная пища как символ изобилия была встроена в систему особых ограничений и запретов. Именно с молочной пищей наиболее тесно связано понятие «пищевая норма», воплощенное в разных формах. Избытка молока не бывает — даже капли молока не должны падать на землю или смешиваться с водой. Обрядовая пища, в том числе и молочная, такая как саламат и молочная водка, не должна употребляться в профанное время. Запрещалось делиться определенными видами молочной пищей с представителями чужого рода, семьей, плохо ведущей свое хозяйство, неблагополучной семьей, где были больные или недавно умершие. Нарушение этих норм могло привести к несчастью, болезни, обнищанию скотовода.

Особый интерес вызывают социальные функции молочной пищи. В отличие от другой основной пищи кочевников — мяса, молочная пища была призвана объединять общество, уравнивая богатых и бедных, своих и чужих. В исключительных случаях, отраженных в мифологии, исторических преданиях совместное вкушение материнского молока вводило персонажей сюжетов в отношения родства, равные кровному родству. Вместе с тем, в кочевой культуре фиксируется значение некоторых молочных продуктов как достояния определенной социальной общности (род), в отношении которого соблюдался ряд ограничений. Так, курунга в культуре бурят выступает неотъемлемой частью мифологической модели рода наравне с родовыми огнем, деревом, тамгой, и другими элементами этого биосоциального организма (Сагалаев, Октябрьская, 1990: 39–43). Разнообразие молочной посуды у тюрко-монгольских народов исследуемого региона и ее количество выступают своеобразным маркером степени интенсивности кочевания и возможности приготовления большего числа видов молочной продукции.

Таким образом, исследование повседневных практик получения, переработки, хранения и употребления в молочной пище в среде кочевников Внутренней Азии на определенном хронологическом срезе и в широких территориальных рамках показывает, что молочная пища обладала статусом «ритуальной» всегда, а не только в ситуациях сакрального порядка. Повседневные практики связанные с пищей программировали жизнь семьи и общества на ближайшее будущее, так же как и обряды и гадания, сопутствующие неординарным событиям.

Литература:

- Алексеев Н. А., Романова Е. Н., Соколова З. П.** Якуты (Саха). М.: Наука, 2012. 599 с.
Бравина Р. И. Погребальный обряд якутов (XVII–XIX в.в.). Якутск: Изд-во Якутского ун-та, 1996. 231 с.
Бутанаев В. Я. Традиционная культура и быт хакасов. Абакан: Хакасское книжное изд-во, 1996. 222 с.
Бутанаев В. Я., Монгуш Ч. В. Архаические обычаи и обряды саянских тюрков. Абакан: Изд-во Хакасского гос. унив., 2005. 196 с.
Васильев В. Е. Обряд посвящения ытык как сакральный договор с божествами верхнего мира // Этногенез и культуригенез в Байкальском регионе (средневековье). Улан-Удэ: Изд-во БНЦ СО РАН, 2010. С. 274–292

- Вяткина К. В.** Монголы Монгольской Народной Республики (Материалы историко-этнографической экспедиции академии наук СССР и Комитета наук МНР 1948-1949 г.г.) // Восточно-Азиатский этнографический сборник. Москва-Ленинград: Наука, 1960. С. 159–269.
- Викторова Л. Л.** Монголы. Происхождение народа и истоки культуры. М.: Наука, 1980. 223 с.
- Галданова Г. Р.** Доламаистские верования бурят. Новосибирск: Наука, 1987. 115 с.
- Галданова Г. Р.** Закаменские буряты. Историко-этнографические очерки (Вторая половина XIX — первая половина XX в.). Новосибирск: Наука, 1992. 172 с.
- Жуковская Н. Л.** Категории и символика традиционной культуры монголов. М.: «Наука», 1988. 195 с.
- История монгалов / Дж. дель Пано Карпини. 3-е изд. / Вступ. ст., коммент. М. Б. Горнунга. М.: Мысль, 1997. 460 с.
- Книга Марко Поло. 4-е изд. / Вступ. ст., коммент. М. Б. Горнунга. М.: Мысль, 1997. 460 с.
- Козин С. М.** Сокровенное сказание. Монгольская хроника 1240 г. под названием Mongol-un Niguča Tobčiyān. Юань Чао Би Ши. Монгольский обыденный сборник. Т. I. М.–Л. 1941. 620 с.
- Линховоин Л.** Лодон багшын дэбтэрхэ. Материалы на бурятском и русском языках. Улан-Удэ: Монгол-буриад ном, 2012. 384 с.
- Лубсанов Д. Д.** (отв. ред.) Очерки истории и культуры МНР. Улан-Удэ: Бурятское книжное изд-во, 1971. 508 с.
- Лхагвасурэн И.** Алтайские урянхайцы. Историко-этнографические очерки (конец XIX — начало XX). Улан-Удэ: Изд-во БНЦ СО РАН, 2013. 176 с.
- Манжигеев И. А.** Бурятские шаманистические и дошаманистические термины. М.: Наука, 1978. 125 с.
- Нацов Г.-Д.** Материалы по истории и культуре бурят. Ч. I. Пер. и примеч. Г. Р. Галдановой. Улан-Удэ: Изд-во БНЦ СО РАН, 1995. 156 с.
- Петри Б. Э.** Элементы родовой связи у северных бурят // Сибирская живая старина. Иркутск, 1924. Вып. 2. С. 98–126.
- Подгорбунский И.** Идеи бурят-шаманистов о душе // Известия Восточно-Сибирского отдела императорского Русского географического общества. Т. XXII. № 1. Иркутск: Типография Витковской, 1891. С. 18–34
- Потапов Л. П.** Пища алтайцев (Этнографический очерк) // Сборник музея антропологии и этнографии. Т. XIV. С. 37–71
- Потапов Л. П.** Очерки народного быта тувинцев. М.: Наука, 1969. 401 с.
- Путешествие в Восточные страны / Г. де Рубрук –3-е изд. / Вступ. ст., коммент. М. Б. Горнунга. М.: Мысль, 1997. 460 с.
- Пюрбеев Г. Ц.** (Отв. ред.). Большой академический монгольско–русский словарь. Том I. М.: Academia, 2001. 486 с.
- Пюрбеев Г. Ц.** (Отв. ред.). Большой академический монгольско–русский словарь. Том IV. М.: Academia, 2002. 532 с.
- Сагалаев А. М., Октябрьская И. В.** Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири: Знак и ритуал. Новосибирск: Наука, 1990. 209 с.
- Серошевский В. Л.** Якуты. Опыт этнографического исследования. 2-е издание М.: Московская типография № 2, 1993. 736 с.
- Тангад Д.** Заметки о похоронных обычаях в западных районах МНР // Традиционная обрядность монгольских народов. Новосибирск: Наука, 1992. С. 127–133
- Тенишев Э. Р.** Сравнительно-историческая грамматика тюркских языков. Лексика. М.: Наука, 1997. 800 с.
- Фиельструп Ф. А.** Из обрядовой жизни киргизов начала XX века. М.: Наука, 2002. 298 с.
- Хангалов М. Н.** Собрание сочинений. Т. I. Улан-Удэ: Бурятское книжное изд-во, 1958. 550 с.
- Хангалов М. Н.** Собрание сочинений. Т. II. Улан-Удэ: Бурятское книжное изд-во, 1959. 443 с.
- Хангалов М. Н.** Собрание сочинений. Т. III. Улан-Удэ: Бурятское книжное изд-во, 1960. 420 с.
- Цэрэнханд Г.** Традиции кочевого стойбища у монголов // Из истории хозяйства и материальной культуры тюрко-монгольских народов. Новосибирск: Наука, 1993. С. 27–36
- Черемисов К. М.** (Сост.). Бурятско–русский словарь. М.: Советская энциклопедия, 1973. 803 с.
- Шараева Т. И.** Обряды жизненного цикла калмыков XIX — начала XXI в. Элиста: Джангар, 2011. 218 с.
- Эрдэнэболд Л.** Традиционные верования ойрат-монголов (конец XIX — начало XX). Улан-Удэ: Изд-во БНЦ СО РАН, 2012. 194 с.
- Монгол Улсын угсаатны зүй. II боть. Ойрадын угсаатны зүй. Улаанбаатар: Монсудар, 2012. 534 т.
- Цэрэнханд Г.** Монгол ахуй — угса, соёлын судалга. Улаанбаатар: Адмонд принт, 2015. 572 т.

Информаторы:

1. Информатор Пурэвцэрэн 1971 г.р., хошут, Булган сомон Кобдосского аймака, 2011.
2. Информатор Галданова Ц. Ц. 1908 г.р., хонгодор, пос. Баянгол Закаменского района республики Бурятия, 2003.

Содномпилова Марина Михайловна, доктор исторических наук, ведущий научный сотрудник.

Институт монголоведения, буддологии и тибетологии СО РАН.

Ул. Сахьяновой, д. 6, г. Улан-Удэ, Республика Бурятия, 670047.

E-mail: sodnompilova@yandex.ru

Материал поступил в редакцию 28 июля 2020 г.

M. M. Sodnompilova

MILK FOOD OF THE NOMADS OF INNER ASIA: MEANING, FUNCTION AND SYMBOLISM

The aim of this work is to analyze the practical and symbolic significance of milk food in the culture of the nomads of Inner Asia. The chronological framework of the work covers the late 19th — mid of 20th centuries. The research is based on historical, ethnographic and folklore materials. Comparative-historical and comparative-typological analysis of the worldview, economic practices, ritual sphere of nomads associated with the food complex, made it possible to identify a general worldview layer that formed the idea of the practical and sacred significance of dairy food, its functions of socio-normative regulation of society. The high importance of milk in the food complex and its white color predetermined the sacredness of milk and substantiated a wide range of its ritual use. The study of the daily practices of obtaining, processing, storing and consuming dairy food among the nomads of Inner Asia on a long chronological cut and in a wide territorial framework shows that dairy food has always had the status of “ritual”, and not only in situations of a sacred order. The sacred status of white food as a symbol of abundance determined the system of special restrictions and prohibitions accompanying the receipt of milk, its processing and storage. Milk food is the closest to the concept of “food norm” is most closely related, embodied in various forms. Unlike other main food of nomads — meat, milk food was intended to unite society, making the rich and the poor, insiders and outsiders equal. It was revealed that in the Buryat culture, one of the types of dairy food, the fermented milk product of kurunga (Buryat. küreng), is one of the key markers of social community — the clan along with the ancestral fire, tamga, with which ideas about the power of the clan and its well-being are associated.

Key words: *Inner Asia, Turkic-Mongol peoples, food complex, milk, ritual, social functions, symbolism.*

Reference

- Alekseev N. A., Romanova E. N., Sokolova Z. P.** Yakuty (Sakha) [Yakuts (Sakha)]. Moscow: Nauka, 2012. 599 p. (in Russian)
- Bravina R. I.** Pogrebal'nyy obryad yakutov (XVII–XIX vv.) [Funeral rite of the Yakuts (the 17th — 19th centuries)]. Yakutsk: Yakut Univ. Publ., 1996. 231 p. (in Russian)
- Butanaev V. Ya, Mongush Ch. V.** Arkhaicheskiye obychai i obryady sayanskikh tyurkov. [Archaic customs and rites of the Sayan Turks]. Abakan, Khakassian State University Publ., 2005. 196 p. (in Russian)
- Butanayev V. Ya.** Traditsionnaya kul'tura i byt khakasov [Traditional culture and mode of life of the Khakas people]. Abakan: Khakass Book Publ., 1996. 240 p. (in Russian)
- Cheremisov K. M.** (comp.). Buryatsko-russkiy slovar' [Buryat-Russian Dictionary]. Moscow: Sovetskaya enciklopedia, 1973. 803 p. (in Russian)
- Erdenebold L.** Traditsionnyye verovaniya oyirat-mongolov (konets XIX – nachalo XX) [Traditional beliefs of the Oirat-Mongols (the late 19th — early 20th)]. Ulan-Ude: BNC SO RAN, 2012. 194 p. (in Russian)
- Fielstrup F. A.** Iz obryadovoy zhizni kirgizov nachala XX veka [From the ritual life of the Kyrgyz at the beginning of the 20th century]. Moscow: Nauka, 2002. 298 p. (in Russian)

- Galdanova G. R.** Dolamaistskie verovaniya buryat [Pre-Lamaist beliefs of the Buryats]. Novosibirsk: Nauka, 1987. 115 p. (in Russian)
- Galdanova G. R.** Zakamenskiye buryaty. Istoriko-etnograficheskiye ocherki (Vtoraya polovina XIX – pervaya polovina XXv.) [Zakamensk Buryat. Historical and ethnographic essays (second half of 19th – first half of 20th century)]. Novosibirsk: Nauka, 1992. 172 p. (in Russian)
- Istoriya mongalov [History of the Mongals (Ystoria Mongolarum)] by Giovanni da Pian del Carpine. 3rd ed. — Puteshestviye v Vostochnyye strany [The Journey of William of Rubruk to the Eastern Parts] by Guillaume de Rubrouck. the 3rd ed. — Kinga Marko Polo [The Travels of Marco Polo] the 4th ed. Emb. Art., comments. M. B. Gornunga. Moscow: Mysl', 1997. 460 p. (in Russian)
- Khangelov M. N.** Sobranie sochinenii [Collected works]. Vol. 1. Ulan-Ude, Buryat Book Publ., 1958. 550 p. (in Russian)
- Khangelov M. N.** Sobranie sochinenii [Collected works]. Vol. 2. Ulan-Ude, Buryat Book Publ., 1959. 443 p. (in Russian)
- Khangelov M. N.** Sobranie sochinenii [Collected works]. Vol. 3. Ulan-Ude, Buryat Book Publ., 1960. 420 p. (in Russian)
- Kozin S. M.** Sokrovennoye skazaniye. Mongol'skaya khronika 1240 g. pod nazvaniyem Mongol-un Niguča Tobčiyān. Yuan' Chao Bi Shi. Mongol'skiy obydenyy sbornik [Secret legend. Mongolian chronicle 1240 titled Mongol-un Niguča Tobčiyān. Yuan Chao Bi Shi. Mongolian everyday collection]. T. I. Moscow-Leningrad. 1941. 620 s. Linkhovoin L. Lodon bagshyn debterhe. Materialy na buryatskom i russkom yazykakh. Ulan-Ude: Mongol-buriad nom, 2012. 384 p. (in Russian)
- Lkhagvasuren I.** Altayskiye uryankhaytsy. Istoriko-etnograficheskiye ocherki (konets XIX — nachalo XX) [Altai Uryankhais. Historical and ethnographic essays (the late 19th — early 20th)]. Ulan-Ude: BNC SO RAN Publ., 2013. 176 p. (in Russian)
- Lubсанov D. D.** (ed.) Ocherki istorii i kul'tury MNR [Essays on the history and culture of the MPR]. Ulan-Ude: Buryatskoye knizhnoye izd-vo, 1971. 508 p. (in Russian)
- Manzhigeev I. A.** Buryatskiye shamanisticheskiye i doshamanisticheskiye terminy [Buryat shamanistic and pre-shamanistic terms]. Moscow: Nauka, 1978. 125 p. (in Russian)
- Mongol Ulsyn ugsaatny züi. II bot'. Oiradyn ugsaatny züi [Ethnography of Mongolia. T. II. Oirat ethnography]. Ulaanbaatar: Monsudar, 2012. 534 p. (in Russian)
- Natsov G.-D.** Materialy po istorii i kul'ture buryat [Materials on the history and culture of the Buryats]. P. I. Translated and noted by G. R. Galdanova. Ulan-Ude: BNC SO RAN Publ., 1995. 156 p. (in Russian)
- Petri B. E.** Elementy rodovoy svyazi u severnykh buryat [Elements of tribal ties among the northern Buryats]. Sibirskaya zhivaya starina [Siberian living antiquity]. Vol. 2. Irkutsk, 1924. P. 98–126. (in Russian)
- Podgorbunskii I.** Idei buryat-shamanistov o dushe [Ideas of Buryat shamanists about the soul]. Izvestiya Vostochno-Sibirskogo otdela imperatorskogo Russkogo geograficheskogo obshchestva [News of the East Siberian Department of the Imperial Russian Geographical Society]. T. XXII. № 1. Irkutsk: Vitkovskoi typo., 1891. P. 18–34. (in Russian)
- Potapov L. P.** Ocherki narodnogo byta tuvintsev [Essays on the Tuvinian folk life]. Moscow: Nauka, 1969. 401 p. (in Russian)
- Potapov L. P.** Pische altaitsev (etnograficheskii ocherk) [Meal of the Altai people (ethnographic essay)]. Sbornik muzeya antropologii i etnografii [Digest of the Museum of anthropology and ethnography]. T. XIV. P. 37–71. (in Russian)
- Pyurbeev G. Ts.** (ed.). Bolshoi akademicheskii mongolsko-russkii slovar [Big academic Mongolian-Russian dictionary]. Vol. 4: X–Я [Kh–Ya]. Moscow: Academia, 2002. 506 p. (In Russian)
- Pyurbeev G. Ts.** (ed.). Bolshoi akademicheskii mongolsko-russkii slovar [Large Academic Mongolian-Russian dictionary]. Vol. 1: A–Г [A–G]. Moscow: Academia, 2001. 486 p. (In Russian)
- Sagalaev A. M., Oktyabr'skaia I. V.** Tradicionnoe mirovozzrenie tiurkov Yuzhnoi Sibiri: Znak i ritual [Traditional worldview of the Turks of Southern Siberia: Sign and ritual]. Novosibirsk: Nauka, 1990. 209 p. (in Russian)
- Seroshevskiy V. L.** Yakuty. Opyt etnograficheskogo issledovaniya [Yakuts The experience of ethnographic research]. 2nd ed. Moscow: Moskovskaya typography № 2, 1993 713 p.
- Sharaeva T. I.** Obyady zhiznennogo cikla kalmykov XIX — nachala XXI v. [Rituals of the life cycle of the Kalmyks of the 19th — early 21st centuries]. Elista: Dzhangar, 2011. 218 p. (in Russian)
- Tangad D.** Zametki o pokhoronnykh obychayakh v zapadnykh rayonakh MNR [Notes on funeral customs in the western regions of the MPR]. Traditsionnaya obryadnost' mongol'skikh narodov [Traditional ritual of the Mongol peoples]. Novosibirsk: Nauka, 1992. P. 127–133. (In Russian)
- Tenisev E. R.** Sravnitel'no-istoricheskaya grammatika tiurkskikh yazykov. Leksika [Comparative-historical grammar of the Turkic languages. Lexics]. Moscow: Nauka, 1997. 800 p. (in Russian)
- Tserenkhand G.** Mongol akhui — ugsa, soyolyn sudalga [Mongolian way of life — ethnic and cultural research]. Ulaanbaatar: Admond print, 2015. 572 p. (in Russian)

Tserenkhand G. Traditsii kochevogo stoybishcha u mongolov [Traditions of nomadic settlement among the Mongols]. Iz istorii khozyaystva i material'noy kul'tury tyurko-mongol'skikh narodov [From the history of the economy and material culture of the Turkic-Mongolic peoples]. Novosibirsk: Nauka, 1993. P. 27–36. (in Russian)

Vasil'ev V. E. Obryad posvyashcheniya ytyk kak sakral'nyy dogovor s bozhestvami verkhnego mira [Rite of initiation ytyk as a sacred contract with the deities of the upper world]. Etnogenez i kul'turogenез v Baykal'skom regione (srednevekov'e) [Ethnogenesis and cultural genesis in the Baikal region (Middle Ages)]. Ulan-Ude: BNC SO RAN Publ., 2010. P. 274–292. (in Russian)

Viktorova L. L. Mongoly. Proiskhozhdenie naroda i istoki kul'tury [Mongols. Origin of the people and beginning of the culture]. Moscow: Nauka, 1980. 223 p. (in Russian)

Vyatkina K. V. Mongoly Mongol'skoy Narodnoy Respubliki (Materialy istoriko-etnograficheskoy ekspeditsii Akademii nauk SSSR i Komiteta nauk MNR 1948–1949 gg.) [Mongols of the Mongolian People's Republic (Materials of the historical and ethnographic expedition of the Academy of Sciences of the USSR and the Committee of Sciences of the MPR 1948–1949)]. Vostochno-Aziatskiy etnograficheskiy sbornik [East-Asian ethnographic Digest]. Moscow–Leningrad.: Acad. Sciences of the USSR Publ., 1960. P. 159–269. (in Russian)

Zhukovskaia N. L. Kategorii i simvolika traditsionnoy kul'tury mongolov [Categories and symbolism of traditional culture of the Mongols]. Moscow: Nauka, 1988. 195 p. (in Russian)

Informants:

1. Informant Purevtseren, born 1971, Khoshut, Bulgan somon of Kobdos aimag, 2011.
2. Informant Galdanova Ts. Ts. Born 1908, hongodor, pos. Bayangol of the Zakamensk region of the Republic of Buryatia, 2003.

Sodnompilova Marina Mikhailovna, doctor of science (history), leading research fellow.

RAS, Siberian branch, Institute for Mongolian, Buddhist and Tibetan Studies.

6 Sakhyanovoy st., Ulan-Ude, Russia, 670047.

E-mail: sodnompilova@yandex.ru