

Научная статья
УДК 811.512.37
DOI: 10.18101/2305-459X-2020-3-94-98

ТРАДИЦИОННАЯ ПИЩА КАЛМЫКОВ В СЕМЕЙНО-БЫТОВОЙ ОБРЯДНОСТИ

© **Мукабенова Жанна Алексеевна**

старший преподаватель,
Институт калмыцкой филологии и востоковедения
Калмыцкий государственный университет им. Б. Б. Городовикова
Россия, 358000, г. Элиста, ул. А. С. Пушкина, 11
zhanna61297@yandex.ru

© **Лиджиев Александр Борлаевич**

кандидат филологических наук, доцент,
Калмыцкий государственный университет им. Б. Б. Городовикова
Россия, 358000, г. Элиста, ул. А. С. Пушкина, 11
juwali@mail.ru

Аннотация. В статье рассматриваются особенности функционирования лексико-семантической группы «пища» в калмыцком языке, раскрывающие социальные и этнокультурные аспекты, связанные с повседневной хозяйственной деятельностью и традиционной культурой кочевого народа. Лексика традиционной системы питания калмыков как составляющая материальной культуры представляет собой ценные сведения для этнолингвистических изысканий. Определяются культурные функции лексики, отражающие ее пищевые предпочтения, выявляются лексико-семантические связи с основными мотивами традиций калмыцкого народа. В ходе исследования анализируется лексика, называющая продукты традиционного питания, мясные и мучные продукты, растительную пищу калмыков, а также других монгольских народов. Выявляются общемонгольские термины, а также изоглоссы, характерные для отдельных субэтнических групп калмыков, частично других монгольских народов, имеющих сходный рацион питания, — монголов и бурят. Исследование рациона традиционного питания калмыков представляет определенный интерес с точки зрения этнолингвистики.

Ключевые слова: калмыки; продукты питания; традиционное питание; мясная пища; мучная пища; растительная пища; монгольские народы.

Благодарность. Исследование выполнено при поддержке гранта РФФИ в рамках проект № 19-012-00531 «Лексика материальной культуры калмыцкого языка: опыт этнолингвистического исследования».

Для цитирования

Мукабенова Ж. А., Лиджиев А. Б. Традиционная пища калмыков в семейно-бытовой обрядности // Вестник Бурятского государственного университета. Язык. Литература. Культура. 2020. Вып. 3. С. 94–98.

Статья посвящена исследованию традиционной пищи калмыков, а именно: ее семейно-бытовой обрядности с позиции этнолингвистики. В статье рассматрива-

ется наиболее консервативная и наименее подверженная изменениям область материальной культуры этноса — пища. Пищевые предпочтения являются важнейшей характеристикой этноса, поскольку именно пища является одним из факторов самоидентификации народа. Традиционная пища калмыков, проживающих на территории юга России, соответствовала экономическому образу хозяйственной деятельности и географическим условиям жизни и быта. Пища калмыков имеет национальные и характерные особенности, отражающие специфику хозяйственно-бытового уклада и обрядово-символические особенности духовной культуры этноса. В работе будет сделан акцент на изучении лексики калмыцкого языка с этнолингвистического точки зрения, осмыслении символического значения пищи в культуре калмыков. Актуальность исследования заключается в том, что пища всегда находится в фокусе научного внимания этнографов, фольклористов, лингвистов, поскольку позволяет реконструировать национальную картину мира.

Основными отраслями хозяйства калмыков являлось кочевое скотоводство, соответственно рацион по преимуществу состоял в основном из продуктов этой отрасли — изделий из мяса и молока. Пища является необходимым средством существования человека, имеет важное витальное значение для простого физического выживания человека, поэтому основные потребности заключаются в поиске пропитания, способе обработки и приготовления пищи. Актуальность исследования заключается также в том, что пища представляет собой важнейший элемент обрядов и ритуалов и является национальным маркером этноса. «Аксиологизация отношений к еде не случайна: как известно, прием пищи в народной традиции является далеко не "физиологическим" актом, а жестко регламентирован социальными нормами и традиционными обычаями, нередко становясь составной частью семейных, календарных, хозяйственных и окказиональных обрядов» [3, с. 31].

Пища является важным компонентом культуры народа, она наделяется магической функцией и широким спектром культурных значений, может быть объектом и средством различных ритуальных действий, предписаний и запретов. Культурному осмыслению и ритуалу подвергается прием пищи, процесс приготовления, посредством этих ритуалов происходит приобщение к мировому благу и придается космогонический смысл действиям [1, с. 60].

У каждого этноса существует набор продуктов, потребляемых на национальном уровне, их обрядовая сторона приготовления и потребления, а также вкусовые характеристики являются факторами самоидентификации этноса. Традиционная кухня калмыков считается «мясной», поскольку значительное место в рационе калмыков занимают блюда из мяса, однако в национальном составе блюд калмыцкой кухни важное место занимают молочные продукты. Некоторые продукты наделялись сакральными свойствами, они использовались в религиозных обрядах, к таким относятся молоко и продукты, приготовленные из молока. Молочный чай играет ключевую роль в пищевом рационе калмыков, **хальмг цэ** или **жомба**, его приготовлению уделялось особое внимание.

Самым выразительным актом гостеприимства является приготовление и угощение чаем, поскольку первым подают чай. Гость посылается богом, поэтому к нему особое отношение, он должен быть накормлен, напоен и радушно принят, ему ни в чем не отказывают. После традиционных приветствий гостя ведут в ки-

битку и первым делом варят чай, его подносит гостю обычно младший в кибитке, при этом желательнее не пролить ни капли [4, с. 172], а уже потом переходят ко всем остальным блюдам.

Калмыцкий чай занимает особое место в повседневном обрядовом ритуале, чай может быть подарком, это необходимый атрибут в свадебной обрядности, важное место занимает в похоронно-поминальном ритуале, им делают жертвоприношение душам умерших, а также подношения в хурулах [4, с. 228, с. 85]. Особое отношение к чаю сохранилось в Республике Калмыкия, традиция встречать чаем гостей бытует в настоящее время, когда важных гостей встречают у трапа самолета или на вокзале, также официально отмечается День калмыцкого чая, проводят Фестиваль чая в республике [11, с. 142].

Система питания калмыков, так же как и других монгольских народов, кроме всего прочего включала алкогольную продукцию, которую калмыки изготавливали из молока, так называемая молочная водка, калм. **эрк**. Этот напиток являлся также важным в системе питания калмыков, играл важную ритуальную роль. Крепкие спиртные напитки долгое время не были доступны калмыкам, однако со временем они появились в калмыцкой степи и были крепче калмыцкой молочной водки [7, с. 67–68]. Алкоголь играл важную роль в обрядности калмыков, он являлся почетным напитком, его преподносили в подарок важным гостям, так же как и чай, занимал важное место во всех ритуальных традициях. Употребление спиртных напитков у монгольских народов носило строго ритуализированный характер, имел определенную последовательность и был наполнен глубоким символическим содержанием. Сначала исполнялся обряд кропления свежеперегнанной водкой, первой порцией кропили огонь очага, произнося благопожелание Огненной Оконтенгри, затем кропили отверстие верхнего круга кибитки, посвящая небу, духам предков и местности, третью — сосуду для хранения кумыса, затем кропили порог, пятую посвящали Чингис-хану и только после этого употребляли в порядке старшинства [9, с. 98].

Калмыки, соблюдая ритуалы почитания огня, жертвовали ему мясо, молоко, масло и водку, подобные ритуалы проделывают и другие монгольские народы [7, с. 144]. Мясо и молочные продукты приносили в качестве жертвоприношения при совершении различных обрядов, при поклонении духам местности **ова**, также происходило кормление онгонов мясом, маслом и другими продуктами.

Калмыки перед употреблением пищи сначала выбирают кусок мяса, рыбы и кладут его перед бурханами на сундук в приготовленную специально для этого посуду, подобным же образом поступают с чаем. То, что налито или поставлено в чашечку, идет на питание богам и предкам, хотя те не могут есть и пить, как люди, но они удовлетворяются ароматом приготовленной пищи [4, с. 246].

В семейно-бытовой обрядности калмыки использовали обычно баранину. Скотину, приготовленную на убой, калмыки стараются умертвить, не перерезав горло, делают в животе животного отверстие и рвут аорту, умерщвленное таким образом животное, по их мнению, вкуснее. Кровь некоторых животных используется как средство от различных болезней, обычно помогает при болезни желудочно-кишечного тракта [4, с. 273].

В качестве жертвоприношения калмыки используют, как правило, баранину с особым ритуалом. Мясо варят в большом котле, кроме передней ножки, которую вешают над кроватью хозяина, более подробно процесс разделки и приготовления расписан в научной и художественной литературе.

Калмыки выделяли ряд пищевых продуктов, которые наделялись сакральными свойствами, одним из самых значимых считалось молоко и молочные продукты. Наиболее устойчивая традиция у калмыков связана именно с молоком и получаемых из него продуктов. Молоко, по представлениям калмыков, имело очищающую и охранительную силу, играло важную обрядовую роль в повседневной жизни, поскольку с ним связана ритуальная чистота, которая также распространялась на все молочные продукты, защищавшие человека и жилое пространство. Данная традиция называется «кропление молоком», **цацл өргх**, исполняется во многих случаях. Калмыки делают жертвоприношение **ова**, или почитания неба, весной, когда гремит гром. Например, олёты считают весеннюю грозу и дождь благодатным временем и проводят ритуал кропления молоком, обходя жилище по кругу по ходу движения солнца [8, с. 16]. Кропление молоком калмыки совершают также и на главный праздник весны Цаган Сар, при совершении свадебного обряда и других больших или менее значимых празднествах [4, с. 72]. Окропление молоком производилось хозяйкой в каждодневном ритуале почитания духа предков, домашнего очага, в семейной обрядности и прочих повседневных ритуальных обрядах.

В ритуальных действиях активно использовались изделия из муки. Поскольку мука не относилась к традиционным продуктам, которые изготавливались калмыками, то, соответственно, названий пищи существует небольшое количество, тем не менее мучные и крупяные блюда в рационе калмыков играли важную роль [2, с. 74].

Калмыки ежегодно подносили на все календарные праздники, а также при исполнении семейно-бытовых обрядов изделия из муки борцоки. Один из самых известных праздников Цаган Сар не обходился без приготовления борцоков. Борцоки, приготавливавшиеся за день до начала праздника, делились на три группы: для дееджи (первая порция — бурханам), для подарков родным во время визитов и для праздничного угощения. Они обычно изготавливались в виде фигурок животных, которые символизировали времена года, круглая лепешка символизировала солнце, хорха борцок своей формой напоминал насекомых, символизирующих множество и изобилие, и др.

В заключение необходимо сказать, что традиционная пища в семейно-бытовой обрядности калмыков была объемна, в качестве ритуальной пищи использовали мясные, молочные, мучные и растительные продукты. Традиционные продукты питания из повседневной пищи превращались в ритуальную путем чтения молитв и исполнения ритуальных действий, заговорной магии и путем приготовления.

Литература

1. Агапкина Т. А., Толстая С. М. Пища // Славянские древности. Этнолингвистический словарь. М., 2009. Т. 4. С. 59–65.

2. Батыров В. В. Растительная пища в рационе калмыков в XIX в. // Вестник КИГИ РАН. 2009. № 2. С. 73–75.
3. Березович Е. Л. Язык и традиционная культура. М., 2007. 600 с.
4. Душан У. Д. Избранные труды. Элиста: КИГИ РАН, 2016. 376 с.
5. Жуковская Н. Л. Категория и символика традиционной культуры монголов. М., 1988. 196 с.
6. Содномпилова М. М. Мир в традиционном мировоззрении и практической деятельности монгольских народов. Улан-Удэ, 2009. 366 с.
7. Смирнов П. Путевые заметки по Калмыцким степям Астраханской губернии. Элиста, 1999. 247 с.
8. Эрдэнэболд Л. Традиционные верования ойрат-монголов (конец XIX — начало XX в.). Улан-Удэ: Изд-во Бурятского научного центра СО РАН, 2012. 196 с.
9. Хальмг фольклор. Элиста, 1941. 466 х.
10. Хлебников В. А. Калмыки // Национальный музей Республики Калмыкия им. Н. Н. Пальмова. Фонд В. А. Хлебникова. К. П. 6795/252.
11. Шараева Т. И., Айыжы Е. В. Чай в традиционной культуре калмыков и тувинцев // Новые исследования Тувы. 2019. № 4. С. 140–153.

TRADITIONAL KALMYK FOOD IN FAMILY AND HOUSEHOLD RITUALS

Zhanna A. Mukhabenova

Senior Lecturer,
Gorodovikov Kalmyk State University
11 Pushkina St., Elista 358000, Russia
zhanna61297@yandex.ru

Aleksandr B. Lidzhiev

Cand. Sci. (Phil.), A/Prof.,
Gorodovikov Kalmyk State University
11 Pushkina St., Elista 358000, Russia
juwali@mail.ru

Abstract. The article deals with the features of the functioning of the lexical and semantic group "food" in the Kalmyk language, revealing social and ethno-cultural aspects related to the daily economic activities and traditional culture of the nomadic people. The vocabulary of the traditional food system of the Kalmyks, as a component of material culture, is valuable information for ethnolinguistic research.

The article defines the cultural functions of the vocabulary that reflects its food preferences and identifies lexical and semantic links with the main motives of the Kalmyk people's traditions. The study analyzes the vocabulary that refers to traditional food products, meat and flour products, plant food of the Kalmyks, as well as other Mongolian peoples. Common Mongolian terms are identified, as well as isoglosses characteristic of certain sub-ethnic groups of Kalmyks, partially other Mongolian peoples with similar diets, Mongols and Buryats. A study of the diet of the traditional food of the Kalmyks is of particular interest from the point of view of ethnolinguistic.

Keywords: Kalmyks; food; traditional food; meat food; flour food; vegetable food; Mongolian peoples.

Статья поступила в редакцию 26.10.2020; одобрена после рецензирования 13.11.2020; принята к публикации 01.12.2020.