

ПИЩА БЕЗ «ДУШИ»

НЕ НАСЫЩАЕТ

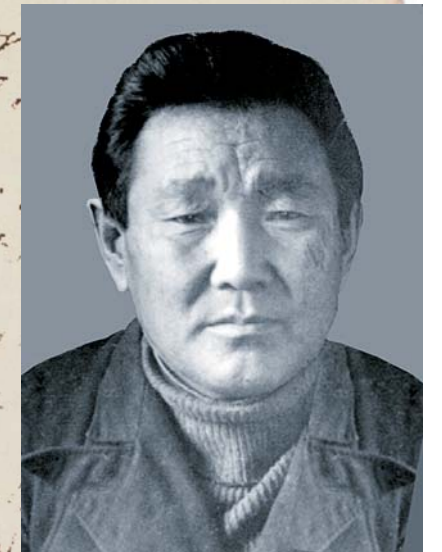
СОЦИАЛЬНЫЕ И ОБРЯДОВЫЕ АСПЕКТЫ
ТРАДИЦИОННОЙ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ ЯКУТОВ



У якутов, как и у других родственных им народов, гостеприимство имело характер широко распространенного национального обычая. Люди, выезжавшие на длительное время в другие улусы, в большинстве случаев провизию с собой не брали. Пользуясь обычаями своей страны – гостеприимством в пути – они ночевали в качестве гостей часто у совершенно незнакомых людей. Лица, посещавшие Якутскую область, отмечали, что путешественник, проезжающий по якутским пустыням, найдет в каждом жилище радушное гостеприимство и готовность поделиться с ним, чем только богаты хозяева

Якутская лошадка, приземистая и лохматая, способна зимовать на подножном корму. В прошлом во многом именно благодаря кумысу и жеребятине якутам удавалось выживать в суровом климате.
Фото П. Оконешникова

Приезд дорогих гостей в якутскую усадьбу. Фото конца XIX в. Музей археологии и этнографии им. Петра Великого



Андрей Андреевич САВВИН – якутский этнограф (1896—1951)

Мы предлагаем читателям очередную публикацию на основе фрагментов из монографии А. А. Саввина «Пища якутов до развития земледелия (опыт историко-этнографической монографии)» (Якутск, ИГИ АНРС(Я), 2005). Эта книга вышла спустя полвека после смерти исследователя. Более того: из огромного научного наследия при жизни Саввина была опубликована лишь одна небольшая статья. Почему так случилось? Саввин был ученым-самоучкой из семьи середняков, впоследствии разорившихся. Закончил лишь два класса реального училища. Работал писмоводителем в управе, помощником судьи, счетоводом, сельским учителем... Но его все больше и больше привлекало изучение этнографии и фольклора своего народа, которым он и решил посвятить свою дальнейшую жизнь. В Якутский институт языка, литературы и истории он поступил, когда ему было уже за сорок. При этом поначалу его даже отчислили из института за «недостаточностью образования», а более половины его научного стажа пришлось на работу внештатным сотрудником.





Зимнее якутское жилище. Рис. Л. Немировского из кн. И. Булычева «Путешествие по Восточной Сибири» (СПб., 1856)

Чаепитие в якутской юрте среднего достатка. Фото конца XIX в. Музей археологии и этнографии им. Петра Великого

Но итоги деятельности ученого говорят сами за себя: Савин собрал огромный полевой материал по самым разным аспектам якутской культуры (археологии, этнографии, фольклору, верованиям, языку, народной медицине, метеорологии). Сегодня эти материалы хранятся в архиве Якутского научного центра.

Монография, посвященная традиционной системе питания якутов, увидела свет благодаря усилиям сотрудников Института гуманитарных исследований АН Республики Саха (Якутия), (редактор издания д. и. н. Е. Н. Романова), проведшим огромную подготовительную работу.

Ранее мы познакомили наших читателей с главой, посвященной молочным продуктам – важнейшей части традиционного питания якутов, отличавшегося сбалансированностью и рациональным соотношением всех элементов, необходимых для правильного обмена веществ в организме (см. «НАУКА из первых рук», № 3, 2005).

В этой публикации мы обращаемся к уникальным материалам, касающимся духовных аспектов традиционной системы питания этого северного народа. Они были собраны ученым в результате многолетних полевых исследований в то время, когда некоторые из описанных им обычаев и ритуалов были еще не этнографической редкостью, а частью повседневной народной жизни.

Обычная посуда якутской «домохозяйки»: чаши, ковши и мутовки для взбивания сливок. Фото И. В. Попова



Фото И. В. Попова. Библиотека ИГУ

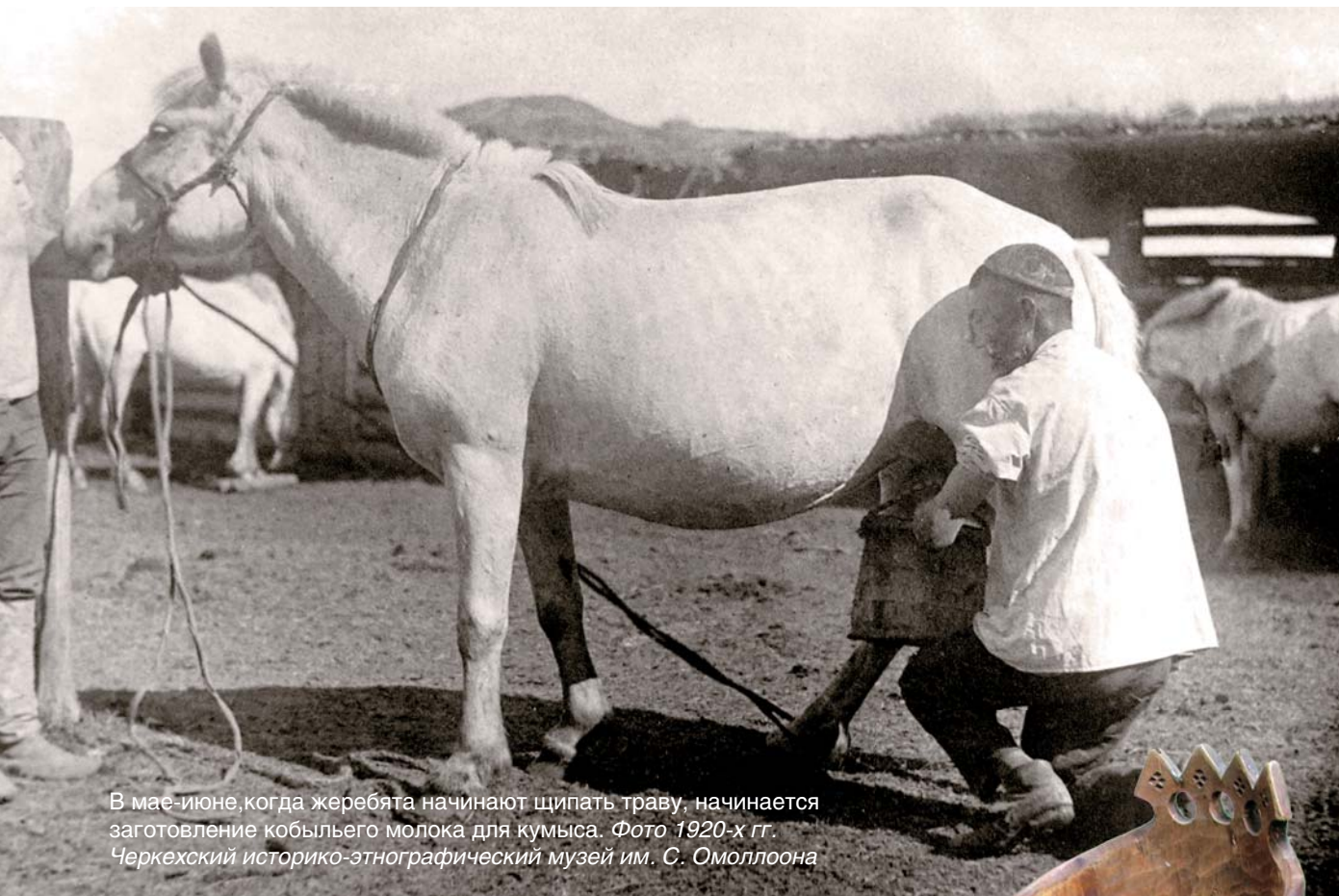
В Якутии у зажиточных и хлебосольных хозяев гости не переводились ни днем, ни ночью, зато у бедняков их бывало мало. Во множестве они гостили у окрестных жителей в периоды общественных собраний и неводьбы. Даже у не столь зажиточных лиц оставалось ночевать 10–15 человек, которых кормили хозяева. У наиболее богатых людей нередко ночевало по 20–30 человек, большинство из них по знакомству, некоторые по делу, а часть – как родственники. Среди них имелись и незнакомые лица, которые ехали в какой-нибудь наслег или улус, а иногда и должностные лица, разъезжающие по своим делам.

С открытием Ленских приисков, возникновением товарного хозяйства и денежного обращения среди богатых улусных якутов можно было встретить много лиц, добивавшихся получения кредита или производства расчета по долговым обязательствам – хабала. Приехав по делам, они пользовались правами гостей, иногда останавливались на ночь у самого кредитора.

Все приезжие, даже будучи совершенно незнакомыми хозяевам, пользовались правами гостя и ночевали без всякой платы за ночлег. Вообще о плате за стол и ночевку не могло быть и речи, так как это в корне противоречило национальному обычаю гостеприимства. В этом отношении некоторое исключение представляли

Якутки с детьми за трапезой. Фото А. И. Курочкина, 1904 г., Момский улус. Музей археологии и этнографии им. Петра Великого





В мае-июне, когда жеребята начинают щипать траву, начинается заготовление кобыльего молока для кумыса. Фото 1920-х гг. Черкесский историко-этнографический музей им. С. Омоллоона

только бедняки, проживающие у больших дорог, юрта которых служила как бы постоянным двором. Они частично питались подачками проезжающих, которые давали им мясо, масло и прочие продукты, что фактически было платой за ночевку и корм для лошадей.

Незванный гость...

Обычай гостеприимства у якутов имел и отрицательные стороны. Пользуясь неограниченным радушием своих хлебосольных соседей, некоторая часть населения злоупотребляла обычаями старины и занималась частым хождением «в гости». Даже у не очень зажиточных лиц, имевших только 20–30 голов скота, можно было часто встретить 3–4 посетителя, часть которых оставалась ждать ужина.

Благодаря такому обилию гостей во второй половине зимы у значительной части середняков продукты питания иногда иссякали, что ставило их в крайне затруднительное положение. Поэтому нередко можно было встретить хозяев, которые не любили большого стечения незваных гостей. Таких недовольные соседи называли *күбэ ыал*, т. е. скупые, нехлебосольные хозяева. Күбэ ыал варили свой ужин только поздно вечером, когда назойливые гости расходились.

Иногда, воспользовавшись подходящим случаем, к зажиточному хозяину мог пожаловать со своими родственниками и знакомыми богатый тойон,



Воронка для кумысной бутылки и кумысный ковш (фото справа) Чурапчинский историко-этнографический музей им. А. А. Саввина

занимающий крупную общественную должность. Хозяева устраивали в его честь настоящий пир: забивали скот, угощали вином, кумысом и более изысканными блюдами.

В сущности, такое угощение являлось агыльком, т. е. поставкой обязательного провианта для важного лица и его свиты, – настоящим пережитком обычаев минувших эпох. Гости имели право на другой день увести с собой часть мяса зарезанного для них скота. На следующий день перед отъездом собравшихся гостей хозяева одаривали помимо обязательного провианта другими

и ехал издалека, то он мог отдыхать у гостеприимных хозяев даже несколько суток. Если знакомый проезжал мимо, не заехав, якуты обижались, видя причину этого в недоброжелательстве.

Более или менее почетных гостей и хороших знакомых встречали с большим радушием и потчевали лучшими блюдами. Людей из бедного класса кормили второстепенными блюдами. При наличии большого количества гостей состав подаваемых кушаний соответствовал общественному и имущественному положению каждого.

Бедняки охотно делились с гостем своей пищей и угощали его, чем бог послал.

На небольших пирах или при наличии большого количества гостей сваренное и достаточно остывшее мясо складывали на столе, где его разрезали одни из наиболее искусных в этом деле людей. Сам



Кумысная посуда: на верхней полке – чороны (сосуды для питья кумыса), на переднем плане – кожаная кумысная бутылка, в которую вставлена мутовка

Женщины и дети с ритуальной кумысной посудой. Фото И. В. Попова, XIX в.



ценностями: маслом, серебряными украшениями, монетами, мехами, а самого тойона – нередко хорошей лошадейю.

У более зажиточных, хлебосольных якутов, отличающихся неограниченным гостеприимством, посетители не переводились ни зимой, ни летом, что иногда приводило к полному их разорению. Про таких людей говорили «хоного, ыалдьыт сиэн кээспит дьоно», т. е. люди, которых разорили, «съели» гости.

Обед «за пазухой»

Если гость собирался ночевать, его постель заносили в юрту сами хозяева или их слуги и готовили для него мягкое ложе. Коня его кормили хорошим сеном. Если приезжий представлял собой почетное лицо





Специально для ысыаха изготавливали посуду разных форм и размеров. На двух верхних полках – кумысные кубки-чороны. Изделия XIX в. Эльгяйский историко-краеведческий музей «Туойдаах Алаас»

хозяин или более близкий к нему человек стоял рядом и брал ножом, как вилкой, куски мяса и распределял среди присутствующих, выбирая более крупные и жирные куски для почетных лиц. Точно таким же способом распределяли и другую еду, например, вареные потроха, конское сало, мерзлый хайах и пр. Аналогичный способ раздачи пищи наблюдался еще у монголов древнего периода.

На больших пирах заранее разрезанные куски мяса раскладывали по деревянным чашкам – кытах или берестяным ведрам, которыми обносили сидящих гостей. Также разносили чороны, наполненные кумысом, разбавленным маслом.

Во время ужина или завтрака почетным гостям раздавали традиционные большие куски мяса весом по 4–6 кг. Несъеденную часть гость мог увезти с собой, чтобы питаться ею в пути или отдать по приезду членам своей семьи. Это мясо заворачивали в зеленое сухое сено и клали в кожаную суму. И если бы гость не взял с собой остатка угощения, то это означало бы его недовольство хозяином и, более того, неприятие общепринятого обычая.

Если гостем была женщина, наносившая визит своим родственникам или хорошим знакомым, то обычно большую часть специально сваренного для нее обеда (часто

два больших куска мяса) она несла домой, где ее уже с нетерпением ждали дети, а нередко и муж, и остальные взрослые члены семьи. Подобным образом поступали и присутствующие на свадебных, погребальных и других пирах в случае обильного угощения. Схожий обычай существовал в древности и у монголов.

Не доедай счастье

Пища занимает особое место в верованиях якутов, главным образом в области жертвоприношений и «отрицательной» магии-табу. Как всякий предмет, по представлению якутов, пища имеет свою душу *сир-кут*, являющуюся как бы ее квинтэссенцией или жизненным началом, заключенным в материальном теле. На этом отчасти и основана теория жертвоприношения продуктами питания. Божества и духи поедали только невидимую квинтэссенцию пищи, т. е. *сир-кут*, оставляя целой ее материальную часть. Так, перед образом божества ставили посуду с различными яствами и напитками, которые по истечении некоторого времени давали старикам, вынужденным довольствоваться пищей, уже лишенной своей «души».

Считалось, что *сир-кут* улетучивается из пищи как предзнаменование обеднения зажиточной семьи и смерти ее членов, наряду с этим пища также теряла и свой вкус. Тогда, как бы ни угощали и ни кормили хозяева своих гостей, последние не могли насытиться их пищей. Иногда на больших пирах, устроенных богатыми скотоводами, самые обыкновенные люди выпивали необыкновенно большое количество масла. Это являлось показателем того, что в нем уже не было ни квинтэссенции души, ни пищевых качеств. На основе такого взгляда на качество пищи старики мысленно определяли степень будущего материального благополучия и счастья хозяев.

С пищей, в особенности с молочной, у якутов-скотоводов связывалось представление о богатстве и изобилии во всем. Если пирующие выпивали и съедали без остатка все, что было подано, то считалось, что хозяева через это теряли свое материальное благополучие и счастье. Такое представление частично основано на принципе гомеопатической магии: сходное происходит от сходного. В силу этого собравшиеся на празднество обычно никогда не допивали и не доедали до конца угощение, так как это считалось не столько неприличным, сколько запретным – табуистичным. Но табуистичным не потому, что это были остатки, а потому, что это могло повредить не только гостеприимным хозяевам, но и всему их роду. По этому поводу старики говорили: «Нельзя выпивать богатство и изобилие людей без всякого остатка, ибо это нехорошо, а самому грозит неминуемое наказание божеств».

Молочную пищу на землю не проливали, ибо это вызывало гнев богов-покровителей конного и рога-

того скота. В результате мог начаться падеж скота, в особенности молодняка. Поэтому богатые скотоводы избыток молочных продуктов своего хозяйства выливали в ближайшее озеро.

Духа нужно накормить

В эпоху развитого анимизма у якутов жертвоприношение добрым и злым духам, представлявшимся в виде антропоморфных существ, являлось ничем иным, как угощением различными яствами и напитками. Жертвоприношение посредством огня было главной формой кормления богов и духов, церемониальное чествование которых во время праздников и при совершении погребальных обрядов сопровождалось многочисленными собраниями и пиршеством, на котором съедалось и частично сжигалось мясо иногда большого количества животных.

Дарами для богов-создателей и покровителей и вообще духов Верхнего мира были в первую очередь молочные продукты, а также мясо и живой скот, преимущественно конный. Злым же духам Нижнего мира – кровавое жертвоприношение: сырое мясо, сгустки свежей крови, кроветворные органы и кровеносные сосуды.

Пища, которая служила жертвоприношением, должна была быть никем еще не тронутой: первыми ее должны были отведать боги или духи. Ярким примером служит запрет на питье приготовленного в начале лета нового кумыса до возлияния его богам. Считалось, что употребление в пищу первого кумыса даже самими домохозяевами до совершения обряда жертвоприношения

Якуты с чоронами на ысыахе – традиционном якутском празднике. Фото XIX в. Национальный архив Республики Саха (Якутия)



оскорбляло богов, которые воспринимали это как знак неуважения.

Согласно традиционным представлениям, успехи в животноводстве, урожай трав и плодов, благополучие людей зависят от расположения и доброй воли богов-покровителей. Как в пути, так и дома, не говоря уже о торжественных случаях, прежде чем приступить к еде, якуты в первую очередь угощали своих богов. От мяса отрезали небольшой кусок от самой жирной части и клали на раскаленные угли. Из супа брали сверху жир и брызгали в огонь.

По поводу жертвоприношения, совершаемого якутами при посредстве огня, Биллингс и другие путешественники, посетившие Якутию в XVIII в., пишут, что «они не только приносят огню первую ложку своей пищи, но и отдают остатки ежедневной еды, так как они не моют своей глиняной посуды водой, а очищают ее огнем».

Из пищевых запретов наибольшее распространение имело табу, основанное на принципе контактной магии – передачи отрицательных свойств от предмета

при контакте с последним. Так, во избежание в будущем различных болезней и физических недугов запрещалось не только детям, но и молодым людям есть отдельные органы или части животных и птиц. Якуты считали, что среди них попадаются и такие, которые страдают теми или иными болезнями и недугами, и что когда человек случайно съедает мясо из какой-либо части тела, пораженной болезнью, то последняя переходит к нему. На основании этого детям запрещалось есть кровеносные сосуды и костный мозг нижних и верхних челюстей животных, так как среди них могли попасться страдающие болезнью зубов или челюстей.

Некоторые виды табу возникли на основе закона уже упомянутой гомеопатической магии – принципа сходства и подражания отрицательным качествам. В силу этого, например, девушкам и молодым женщинам запрещалось есть некоторые виды рыб, птиц и животных, дабы в будущем они не рожали детей со свойственными им уродливыми и дурными особенностями.

Встречались также запреты, связанные с культом богов-покровителей, и запреты на названия отдельных

продуктов питания. То, что запрещается детям и молодым, могли есть старики, в частности, нищие, «плохие» люди, которым и без того осталось жить недолго. Однако и старики не употребляли в пищу считавшиеся несъедобными некоторые органы: железы, половые органы, глазное яблоко, спинной мозг, шейные сухожилия.

Осторожно – табу!

Все запреты у якутов, связанные с пищей, можно разделить на четыре группы: I – табу для лиц женского пола; II – табу для беременных женщин; III – табу для детей; IV – табу для всех.

Например, женщинам запрещалось есть мясо гагар, поганок и чаек (чтобы у них не родился ребенок с нарушениями речи или вывороченными ногами), налива, медвежье мясо (считалось, что медведь в древности был женщиной).

НЕКОТОРЫЕ ОБРЯДЫ ЖЕРТВОПРИНОШЕНИЙ ПРОДУКТАМИ ПИТАНИЯ, СВЯЗАННЫХ С КУЛЬТОМ БОГОВ И ДУХОВ

В день приезда богатой невесты в дом своего мужа, утром перед свадебным пиром против камелька ставили на столе вареную конскую голову с надетой на нее кровяной колбасой. Во время моления в огонь лили кумыс с маслом и раскладывали ложкой в трех местах на угли жирные кусочки мяса. Вареная конская колбаса служила не только жертвоприношением духу-хозяину огня, но и угощением именитых гостей, что, несомненно, имело отчасти символическое значение. Головы любимых старых лошадей после выскабывания мяса и жира в целом виде (череп) вешали на дерево.

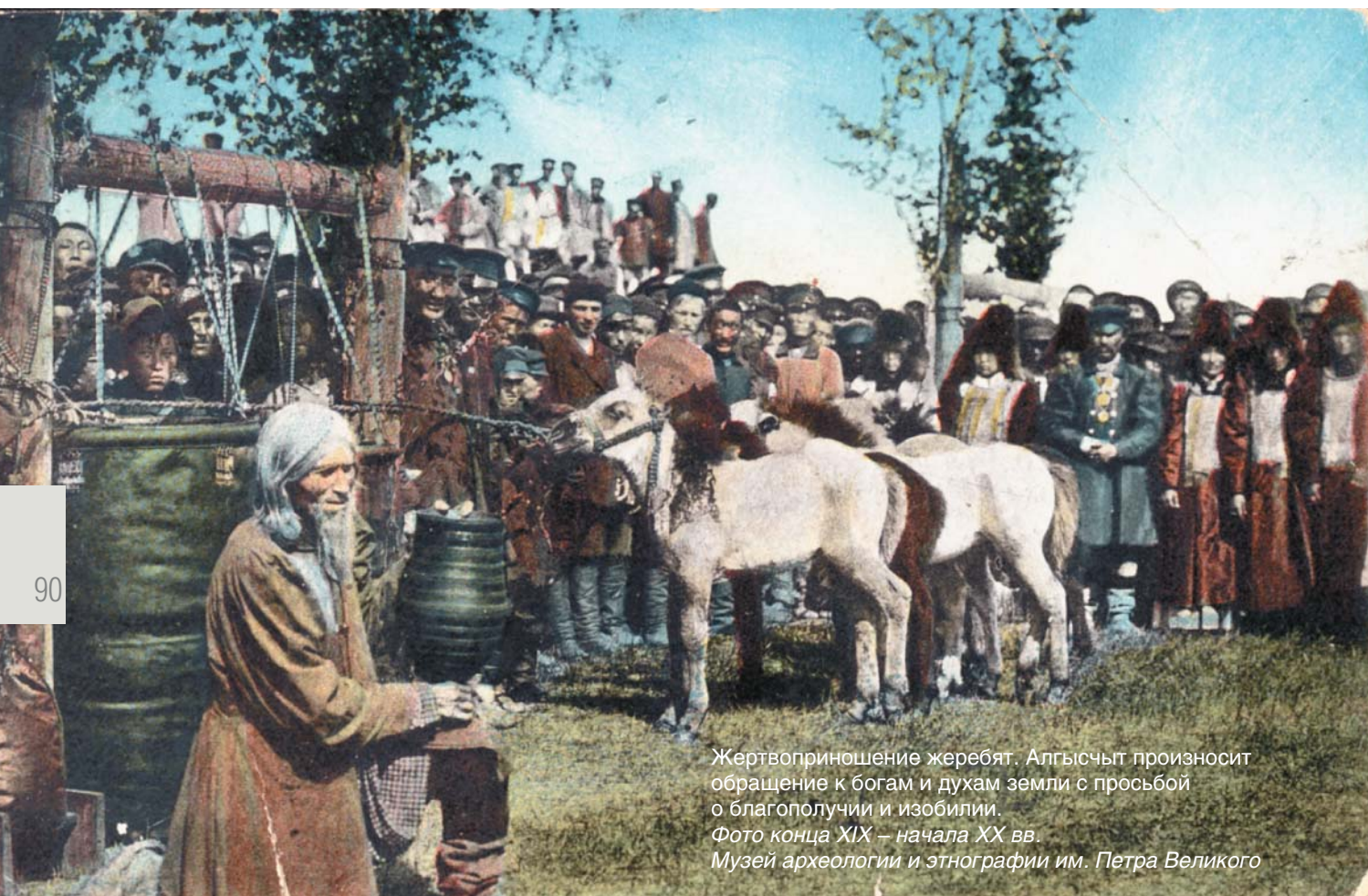
Существовал обычай ставить у изголовья новобрачных в первую ночь масло и сваренное целиком сердце скотины, которые ночью или наутро они должны были съесть, он преследовал целью вызвать взаимную привязанность и любовь молодых и представлял собой своеобразный вид магического действия.

При погребении богатых людей на их могиле убивали много скота. Часть мяса раздавали всем собравшимся, а часть шла на погребальный пир, устраиваемый родными покойника. При разделке туши кости животных не ломали, а расчленили по суставам. По преданиям, количество убитых животных как конного, так и рогатого скота доходило изредка до 70 голов. Вместе с покойником в могилу клали вареное мясо и топленое масло, а в надмогильный памятник – кожаный мех с кумысом. Это была провизия покойного при его переезде в загробный мир.



Большой чорон. Чурапчинский историко-этнографический музей им. А.А. Саввина

Когда производили магическое действие по вызыванию мелкого злого духа, то для того чтобы заманить и затем поймать его, на насыпанные на глиняный осколок горшка горячие угли клали прогорклое сливочное масло. Обманутый дух с жадностью бросался на дым и запах горящего масла. В этот момент шаман набрасывался на него, ловил и отправлял обратно в подземный мир. К такому действию прибегали также и для расправы со своими личными врагами. В этом случае разводили небольшой костер, ставили у огня изображение человека, сделанное из сгнившего куска дерева, клали на угли прогорклое масло и беспрестанно повторяли магические слова. Затем внезапно поражали изображение каким-нибудь оружием. Люди верили, что враг в скором времени должен внезапно умереть, пораженный болезнью того органа, который был пронзен у его деревянного двойника.



Жертвоприношение жеребят. Алгысчът произносит обращение к богам и духам земли с просьбой о благополучии и изобилии. Фото конца XIX – начала XX вв. Музей археологии и этнографии им. Петра Великого



Современный ысыах – не менее яркий и веселый праздник, чем он был в старину.
Фото А. Г. Леонтьева

Беременным женщинам запрещалось есть сухожилия (чтобы избежать судорог при родах), мясо животных, убитых для похорон и поминок покойника (иначе ребенок мог, не родившись, спать в утробе матери в течение трех лет или же остаться на всю жизнь немым или заикой), голову и внутренности водоплавающей птицы, убитой из ружья (иначе будущий охотник не будет удачлив) и т. п.

Детям и молодежи нельзя было есть жареные продукты, снятые с нижней части рожна – считалось, что из-за этого у них не будут заживать раны на руках и ногах. А запрет на жареные продукты с верхней части рожна был связан с тем, что дети, когда вырастут, могут стать развратными.

Для ребенка вообще существовало множество пищевых запретов: например, он не мог есть основание и кончик языка (чтобы не быть невозддержанным на языке и сварливым); головной мозг; основание хвоста (в противном случае юноша, ставший зятем, или девушка-невеста, попав на чужбину, могут нечаянно издать неприличный звук и попасть в крайне неловкое положение); селезенку; мышцы внутренней и наружной сторон голени и бедер, а также мышцы, расположенные вдоль спины от поясницы до седалищной мякоти (чтобы в будущем не страдать судорогами этих мышц) и т. д.

Табу были и яйца – считалось, что дети, подобно яйцу, могли стать замкнутыми и безгласными и навсегда остаться немыми или в лучшем случае заиками.

Взрослым в числе многих запретов запрещалось есть мясо хищных птиц: коршуна, ястреба, орла, совы, и т. п., а также цапли, ворона, вороны, кукушки и пр., так как эти птицы в большинстве своем связаны с миром злых

духов и частично являются тотемами. Они не должны были есть и упавший утром на землю кусок пищи – считалось, что от этого можно было заболеть, поскольку на этом куске собирается все нечистое, дурное – его надо было бросить в огонь.

Последний запрет относился к табу общего характера, распространявшихся на всех без исключения. Кроме того, запрещалось есть левой рукой – это было равносильно тому, что человек выпьет собственную кровь. Также запрещалось говорить громко и шуметь над только что сделанной, но еще не готовой кумысной закваской, а также ссориться, кричать и шуметь в помещении, где готовится кумыс, – считалось, что это влечет за собой прекращение брожения кумыса и «смерть закваски».

Существовали также охотничьи табу на названия продуктов, связанные с антропоморфизмом (т. е. наделением человеческими свойствами диких животных и в связи с этим необходимостью скрытия охотником от них своих намерений). Перед отправлением на охоту в тайгу охотник в силу табу называл разные продукты питания иначе, чем в обыденной жизни (например, масло – «пахучее», мясо – «красное»; сало – «острое»).

Запреты на названия некоторых съедобных дикорастущих растений возникли на той же почве, на которой сформировались табу на имена предков и особо уважаемых лиц. Во время сбора растений из страха, что оно может оскорбиться, если назовут его настоящее имя, ему присваивали другое, как-то отражающее его особенности (например, сусак – «озерная пища», иванчай – «трава горелого леса»).

Возлияния молоком

Среди важнейших табу был запрет выливать на землю молочные продукты, так как это, с одной стороны, могло вызвать гнев богов покровителей, а с другой – согласно закону гомеопатической магии, потерю быйа, т. е. счастья, связанного с изобилием молочных продуктов.

Издавна у якутов существовал обычай, согласно которому в начале приготовления новый кумыс до праздника ысыах или кулун кымыга, когда происходило его возлияние духам-покровителям скота и животных, запрещалось пить всем, не исключая самих домохозяев.

В представлении народа кумыс с маслом являлся любимым напитком богов. Во время праздников он служил угощением для божеств Верхнего и Среднего миров – покровителей людей и домашних животных, а

Специальная ритуальная мутовка для приготовления кумыса

также небожителей Верхнего мира, насылающих на людей различные болезни.

Для этого кумыс наливали в богато орнаментированные большие чороны, к ножкам которых привязывали пучки белого конского волоса, взятого с гривы. После молитвы о даровании людям счастья, скота и детей непорочные юноши и девушки из трех чоронов троекратно наливали в огонь кумыс с маслом.

Кроме того, белый шаман Айбы ойууна – любимец добрых духов или заменяющее его лицо особой ложкой брызгал кумыс на посвященную духам Верхнего мира лошадь и на покрытую зеленой травой землю – жертва духу-хозяйке обширного мира Аан Дойду Иччитэ, божеству плодородия.

Всем собравшимся на празднество и усевшимся в большой круг давали в руки чороны, наполненные кумысом. Согласно установившейся традиции, чороны держали в руках и не пили кумыс до тех пор, пока не была окончена церемония по возлиянию кумыса богам-покровителям.

В вилюйских районах во время празднества чороны с кумысом, из которых делалось возлияние, сразу после совершения обряда подавались домохозяевам, которые выпивали кумыс со своими детьми. Этот обычай основан на представлении, что питье посторонними кумыса, служившего напитком богов, равносильно потере домохозяевами своего счастья и изобилия в жизни.

Этнографический подход к изучению пищи позволил А. А. Саввину еще в первой половине XX в. приблизиться к пониманию важной роли пищи как универсального адаптивного механизма культуры. Предприняв смелую попытку символического анализа ритуальной пищи, он рассмотрел этот культурный феномен в системе традиционной якутской ментальности. По сути, Саввин положил начало изучению особого «языка» пищевой культуры. И в этом смысле его работа, охватывая широкий этнокультурный контекст, выходит далеко за рамки одной темы.

Редакция благодарит за предоставленные фотоматериалы И. Э. Васильева, научного сотрудника Музея истории науки Якутии им. Г. П. Башарина при Институте гуманитарных исследований и проблем малочисленных народов Севера СО РАН (Якутск)

