

Н.О. Тадышева 

Горно-Алтайский государственный университет, Россия, Республика Алтай, г. Горно-Алтайск
e-mail: tadisheva@mail.ru

«АК АШ» – БЕЛАЯ ПИЩА В ТРАДИЦИОННОЙ КУЛЬТУРЕ АЛТАЙЦЕВ

В исследовании молоко выступает не просто как пища, а как одно из высших традиционных ценностей алтайцев «ак аш» – белая пища, символизирующая благополучие, плодородие и богатство. Предпринята попытка рассмотрения молока и молочных продуктов как источник осмысления человеком традиционной картины мира, обусловленных культурой представлений о свойствах, характеристиках продуктов, которые несут в дополнение к своим природным свойствам функционально значимые для культуры смыслы. Внимание уделяется и семантике цвета «ак» – белый. В культуре алтайцев особое место занимает этот цвет, он является сакральным. В статье привлечены фольклорные тексты для отражения архаичных представлений. Представленный современный полевой материал автора свидетельствует об устойчивости воззрений и сохранении особого места «ак аш» – белой пищи в современном алтайском обществе. Работа состоит из двух частей, в первой части привлечены сведения о традиционном опыте по приготовлению молочных продуктов, данная информация сегодня актуальна благодаря интересу к национальной кухне. Во второй части исследования молоко и молочная пища рассматриваются с точки зрения религиозных представлений, его место в обрядовой практике.

Ключевые слова: молоко, молочные продукты, сакральность, алтайцы.

N.O. Tadysheva
Gorno-Altai State University. Russia, Republic of Altai, Gorno-Altaysk
e-mail: tadisheva@mail.ru

«Ak ash» – white food in the traditional culture of the Altaians

In the study, milk appears not just as food, but as one of the highest traditional values of the Altaians «ak ash»- white food, symbolizing well-being, fertility and wealth. An attempt has been made to consider milk and dairy products as a source of human comprehension of the traditional picture of the world, culturally conditioned ideas about the properties, characteristics of products that, in addition to their natural properties, carry meanings that are functionally significant for culture. Attention is also paid to the semantics of the «ak»-white color. In the culture of the Altaians, this color occupies a special place, it is sacred. The article uses folklore texts to reflect archaic ideas. The presented modern field material of the author testifies to the stability of views and the preservation of the special place of «ak ash»-white food in modern Altai society. The work consists of two parts, in the first part information about the traditional experience in the preparation of dairy products is involved, this information is relevant today, due to the interest in the national cuisine. In the second part of the study, milk and dairy food is examined from the point of view of religious beliefs, its place in ritual practice.

Key words: milk, dairy products, sacredness, altaians.

Н.О. Тадышева
Горно-Алтай мемлекеттік университеті, Ресей, Алтай Республикасы, Горно-Алтайск қ.
e-mail: tadisheva@mail.ru

«Ақ аш» – алтайлықтардың дәстүрлі мәдениетіндегі ақ тағам

Зерттеу барысында сүт тағам ретінде ғана емес, алтайлықтардың дәстүрлі құндылықтарының бірі – әл-ауқат, құнарлылық пен байлықты бейнелейтін «ақ аш» – ақ тағам ретінде қарастырылады. Сүт және сүт өнімдері әлемнің дәстүрлі бейнесін түсінудің қайнар көзі, өнімнің қасиеттері мен сипаттамалары туралы мәдени тұрғыдан шартталған идеялар ретінде қарастыруға талпыныс жасалды, олардың табиғи қасиеттерімен қатар функционалды мағыналары мәдениет үшін маңызды. «Ақ» – ақ түстің семантикасына назар аударылады. Алтайлықтардың мәдениетінде бұл түс ерекше орын алады, ол қасиетті болып саналады. Мақалада архаикалық түсініктерді бейнелеу үшін фольклорлық мәтіндер қолданылады. Автордың ұсынылған заманауи далалық материалдары көзқарастардың тұрақтылығы мен қазіргі алтай қоғамында «ақ аш» – ақ тағамның ерекше орнын сақтайтындығын айғақтайды. Жұмыс екі бөлімнен тұрады, бірінші бөлімде сүт

тағамдарын дайындаудағы дәстүрлі тәжірибе туралы ақпарат қамтылған, бұл ақпарат ұлттық тағамға деген қызығушылыққа байланысты қазіргі кезде өзекті болып табылады. Зерттеудің екінші бөлімінде сүт және сүт тағамдары діни наным-сенім тұрғысынан, оның ғұрыптық тәжірибеде алатын орны тұрғысынан зерттеледі.

Түйін сөздер: сүт, сүт өнімдері, қасиеттілік, алтайлықтар.

Введение

Пища – это элемент материальной культуры, в котором более чем в других сохраняются особые традиционные черты, с ним связаны представления о национальной идентичности, и в то же время он легче и быстрее других поддается заимствованиям, вариациям, модификациям и новациям. Молоко (сүт) также считается одной из основ жизни, не только как продукт питания, но и как выражение чистоты и порядка. Молоко и сыро-молочные продукты, как отмечал В.В. Радлов, являлись одной из основ культуры, по своему образу жизни алтайцы в основном карнофаги, так как питаются они почти исключительно теми продуктами, что получают от своего скота, – молоком, жиром и мясом.

Алтайцы молоко и молочные блюда называют «ак аш» – белая пища. Наряду с мясными и мучными, каждый день они присутствовали в рационе питания в течение года. Зимой употребляли молоко в малом количестве, но ежедневно вместе с кисломолочными продуктами, приготовленными летом впрок. Молочные продукты имеют повседневный спрос. Распространено молоко не только коровье, но и яка, которое отличается жирностью. У коренного населения Республики Алтай сүт-молоко считается одной из основ жизни, не только как продукт питания, но и как выражение чистоты. Молоко и его производные продукты строго запрещается проливать, выкидывать, играть с ними, считается, что это может навлечь наказание для того, кто совершил такое деяние, но и всех домочадцев.

Материалы и методы

Источниковая база представлена как неопубликованными, так и опубликованными источниками. Существенное значение для данного исследования составили этнографические источники, к которым относятся объекты непосредственного наблюдения, устные сообщения информантов. Полевые исследования были проведены автором индивидуально. В статье приведены данные опросов, описание наблюдений, собранных автором среди алтайцев,

сохранивших традиционную культуру в селах Усть-Канского, Улаганского, Кош-Агачского, Шебалинского районов Республики Алтай. В качестве источников были также привлечены материалы фольклорного наследия алтайцев, отражающие устойчивые представления о сакральности молока. Для создания целостной картины применялся описательный метод, использовались приемы полевой этнографии: непосредственное наблюдение, включенное наблюдение, опрос, интервью-беседы со знатоками и носителями алтайской традиционной культуры.

Результаты и обсуждения

При проведении обрядов алтайцы специально готовят алтайскую традиционную пищу, конечно, используют и обычные продукты, купленные в магазине. Но в основном предпочтение отдается молочным продуктам, так как они у алтайцев считаются почитаемой ак-аш-белой пищей. Сегодня хотелось бы остановиться на приготовлении некоторых из них.

Чеген/айрак является исходным продуктом для приготовления аарчы, курут, быштака, эгегея, аракы, көрчөкө и др. Он является универсальным продуктом питания. Он утоляет жажду, голод, им угощают вошедшего в юрту человека. Процесс заквашивания происходит при определенных условиях: температура молока, при которой заквашивается молоко, не превышает 40 °С.

Закваской для чеген айрак служит көрөңи/ачытка предыдущего дня из расчета 100 г. на 1 л молока, причем чем старше грибки для чеген/айрак, тем он крепче, плотнее, т.е. качество его лучше. Перед использованием закваску старого чеген/айрака хорошо размешивают в отдельной посуде, затем вливают в кипяченое теплое обезжиренное молоко, тщательно размешивают в нем, используя для этого специальную не окисляющуюся посуду.

Чеген/айрак кисломолочный напиток готовят и хранят в специальной деревянной кадочке (күп, чапчак), сделанной из кедра, продезинфицированной дымом старых лиственничных дров. В современных условиях можно хранить в любой фарфоровой, глиняной, стеклянной и

другой посуде, плотно закрытой крышкой. Для созревания чеген ставят на 8-10 часов в теплое место, после чего помещают в прохладное место для уплотнения сгустка и предотвращения перекисания (ПМА. Конунова С.С.).

Аарчы в казан наливают неперекисший, плотный, однородный чеген и на умеренном огне, помешивая, доводят до кипения. Прокипятив один час, охлаждают и процеживают через специальный льняной мешок. Процеженная масса в мешочке кладется под гнет. Полученная плотная, однородная и нежная масса и есть аарчы. Аарчы можно употреблять в натуральном виде, а также с добавлением молока, меда, сахара, топленого масла сарју /кадыкту сарју. Аарчы хорош и в свежем виде, его замораживают, сушат.

Как рассказала информант, когда в первый раз выкуривали араку, чеген сцеживали. Теперь араку не выгоняют, сварив чеген, сцедив сыворотку, аарчы делю между детьми, родственниками, дети любят аарчы. Когда варю осенью последний чеген, аарчы в мешочке в холодильник кладу, зимой в кёчё кладу, со сливками едим (ПМА. Карманова А.П.).

Курут кислый сыр. Из аарчы готовят курут. Процеженный аарчы осторожно вынимают из мешка и кладут на стол. Потом массу нарезают ниткой на пласты и сушат над очагом на дыму или на солнце 2-3 дня в Кош-Агачском районе

(ПМА. Телетова Т.З.; Челчушева Т.И.). Курут – один из ежедневных продуктов в рационе питания в течение года. Его значение особенно возрастало зимой, когда молочных продуктов становилось меньше.

Быштак сыр. В теплое цельное (лучше свеженадоенное) молоко вливают айрак, доводят до кипения. Полученную массу процеживают через марлевый мешочек, затем кладут под тяжелый предмет. Через один-два часа быштак вынимается из мешочка, нарезается на пластинки. Употребляют в пищу быштак с медом, каймаком (ПМА. Телетова Т.З.; Акчинова А.В.).

Для приготовления тодом смешивают талкан и каймак и формируют маленькие шарики, можно добавить сахар (ПМА. Тадырова И.Д.; Уханова Н.И.; Акчинова А.В.).

Для хранения масла и продуктов с добавлением масла используются внутренние органы животных: желудок-карын, мочевой пузырь-куук, кишки-ичеге. Их сразу после забоя животных тщательно мыли, надували, завязывали и сушили. Перед употреблением смачивали водой. Хранимые таким образом продукты не портятся длительное время и удобны для транспортировки.

О статусе молочных продуктов в традиционной культуре свидетельствует алтайская песня, исполняемая при встрече гостей:

Ак уйдын сүдинен
Ачыдып эткен курудыс.
Ак айакка салала,
Уткый бастыс, төрөгөн.
Көк уйдын сүдинен
Көбрчөк этис, төрөгөн.
Көк чөбчөйгө урала,
Уткып келдис, төрөгөн.

[От] белой коровы молока
Заквасив, приготовили сырчик.
[На] белую посуду положив,
Приветствуя подошли, родственник.
[От] синей коровы молока
Напиток приготовили, родственник.
[В] синюю пиалу налив,
Приветствовать пришли, родственник.

Информанты рассказывают об особом отношении к молоку в повседневной жизни – молоко нельзя проливать, выливать, нельзя выносить из айыла в вечернее, ночное время.

Исследователи характеризуют, что «обрядовая трапеза, менее всего принятие пищи. Скорее, она является идеальной моделью жизни в ее наиболее существенных проявлениях. Одно

из условий благополучия семьи – цельность и целостность семьи и хозяйства». И не случайно пир, совместная трапеза являются частым сюжетом в героических эпосах тюркских народов. Общее застолье выполняло функцию объединения социума в единое целое, способствуя снятию внутренних конфликтов и общей напряженности:

Ачынбайтан болзын – деди,
Кереес казан болзын – деди,
Казанынды аскын – деди.
Кереес ьюргал болзын – деди,
Аражан-короюн экел – деди.

Не будем горевать.
Чашу свою ставь на огонь –
Прощальная чаша пусть будет.
Крепкого вина принеси –
Прощальный пир пусть будет...

Аракыдап бу кӧндӱкти,
Маңдык тонду баатырларым
Ыргай бербей эмди кайтты.
Јети кӱнге араки болды,
Тоғус кӱнге јыргал болды.
(Маадай-Кара 1973: 88–89; 273–274).

Начали пировать,
Богатыри в шубах, крытых шелком,
Начали веселиться.
На семь дней пир затеяли,
На девять дней веселье начали.

В традиционной культуре обрядовой трапезе придается особое внимание. Рассматривая семантику обрядовой пищи, необходимо отметить, что в основе традиционного мировоззрения алтайцев лежат дуалистические представления, в связи с этим животные также делятся на «чистых» и «нечистых». По обычаю, мясо животных, имеющих «теплое дыхание»-«јылу тынышту», является «чистым». На торжествах и в жертву духам применяли конину-«јылкынын эди» и баранину-«койдын эди», т.к. это мясо животных, которых создал небесный бог. А мясо быка и козла считается «нечистым», эти животные «с холодным дыханием»-«соок тынышту», созданные Нижним богом.

Особая роль молока и молочных продуктов прослеживается в традиционной культуре коренных народов Саяно-Алтая. Отличительным элементом в алтайской культуре является высокая степень сакрализации молока, которую можно

объяснить влиянием бурханизма. В ритуальной практике бурханистов на первый план вышли молоко и молочные продукты. Не случайно алтайцы называли свою веру «ак јан, сӱт јан» – «белой верой, молочной верой».

Для определения роли и места молока в традиционной культуре обратимся к фольклорным материалам. В фольклоре отражен народный опыт и знания, народные ценности, образы и представления. В устном народном творчестве проявляются архаические воззрения, можно проследить устойчивость и изменчивость обрядовых действий. Являясь проводником знаний, фольклор укрепляет нормы поведения человека.

Архаические признаки магического свойства, анимистические представления наблюдаются в алтайских загадках, где используется сравнение молока и молочных продуктов с золотом, богатством во всех отношениях или с божеством:

Алтын тайагы јалтылдайт,
Ак кудайы кӱркӱрейт.

Золотой посох сверкает,
Белое божество грохочет.
(Взбалтывание мешалкой чегена в кадке)
(Алтайские загадки 1981: 97).

Интересным является и ассоциация светил с молоком: «Айылдын ѳстине ак куруттын јарымын кыстап койдым» «Над аилом воткнул половину белого сырчика» (луна).

Через алтайские пословицы с использованием свойств, характеристик молока прослеживаются элементы воспитания:

Сӱӱди ас уй мӧӧрӧнкӧй,
Сӱмези ас кижии кӧрӧнкӧй.

Не молочной породы корова мычит,
Не смекалистый человек хвастливый.

Или:

Сӱттӱ бее кулынына туза,
Сӱмелӱ уул јонына туза.

Кобыла с молоком полезна своему жеребенку,
Смекалистый юноша народу своему полезен.

Или:

Сӱт былгазан, сарју чыгар.
Уйлу болзон, сӱт болор,
Јалкурбазан мак келер.

Молоко взбивая, получишь масло.
Имея корову, молоко будет,
Не будешь лениться, слава придет.

В эпосе «Эр-Самыр» при нахождении в «чужом» мире баатырами проводятся ритуаль-

ные действия, совершив которые, они преодолевают трудности на своем пути:

Катан-Мерген төнөштөргө
Ак жалама буулаптыр,
Ак сүт чачып, алкаптыр.
Жети төнбөш жол берип,
Оны божодып ийген эмтир.
Оны көргөн Эр-Самыр
Ак-Сары адынан тўжўп,
Жети кара төгбөшкө
Ак жалама буулайла,
Ак сүтген чачып ийди,
Алкап ийеле, өдө берди...
(Эр-Самыр 2018: 124–127).

Оказалось, Катан-Мерген к пням
Белые дьалама привязывал,
Белым молоком их окропив, благословлял.
Семь пней, дорогу дав,
Его, оказывается, пропустили.
Увидев это, Эр-Самыр,
С коня своего Ак-Сары сойдя,
К семи черным пням
Белые дьалама привязав,
Белым молоком окропил,
Благословив их, проехал...

Или:

Атту-чуулу Ай-каан
Алтын-мөнгүн бай тайгадан
Алтын-Күскү кызын таныды.
Алтын айакка сүт тудунган,
Ак жаланга уткуп келди.
«Азыраган баламды – дийт,
Апарган деп бодогом – дийт.
Карын табыл келди» – деп,
Ак сүтле күндүледи.
(Маадай-Кара 1973: 228; 418).

Знаменитый Ай-Каан
С вершины золотой и серебряной богатой горы
Дочь Алтын-Кюсю узнал.
В золотой чашке молоко держа,
На равнину навстречу вышел.
«Вскормленную мою дочь
Украли, я думал, – говорит, –
Это хорошо, что ты нашлась», –
Белым молоком угощает

Также в алтайском героическом сказании «Алтай-Буучай» молоко представляется как

имеющее живительную силу:

Эркемелдин үйе-сөөгин
Ончо эбине жазаап ийди,
Арчулыла жанып ийди,
Ак сүтген чачып ийди.
Эркемел деп уулчак
Эди-каны толо берди,
Ўзүк сөбги тудужа берди.
(Алтай Буучай 2013: 76–77).

Все суставы-кости Эркемел
На свои места приладила,
Платком махнула,
Белым молоком окропила.
У мальчика Эркемел
Тело-кровь ожили
Сломанные кости срослись

Посредством ритуальных действий в традиционной культуре устанавливается контакт с трансцендентной реальностью. Даропринижения (жертвы) для покровительства несут жертвенно-просительный характер. Разные точки зрения представлены исследователями о сущности дара в традиционной культуре. Так, А. ван Геннеп обмен подарками рассматривал как один из приемов обрядов перехода. М. Мосс считал, что связь через вещи – это связь душ. А.Я. Гуревич исследовал магическую значимость и социальную роль обмена и дарения через ритуальное воздаяние, при котором уста-

навливается связь между «своим» и «чужим» мирами. В данном случае молоко рассматривается в качестве жертвоприношения, как символ включения в «чужое» пространство и как средство очищения при контакте с опасным, неведомым «чужим» миром.

Молоку приписываются и охранительные, магические свойства – хакасы и тувинцы считают удоков приносящими несчастье, т.к. они являются слугами кукушки. В случаях, когда удоды садились на забор ограды или залетали в дом, двор, дом окропляют кисломолочным продуктом айраном. У алтайцев и тувинцев, когда змея заползает в дом,

айыл, его выносят, а потом разбрызгивают молоко. Считается, что, жертвуя молоко, тем самым отводишь несчастье.

В алтайском эпосе «Кан-Чеечий» Н. Черновой находим сведения, что богатырь перед схваткой, дальней трудной дорогой по-особенному относится к еде. Пища, домашняя

*Эки болчок быштак берди.
Эненди мынанг апарарда,
Олжого сугуп, эки эмчегин саап ийеле,
Эки болчок быштак эткен.
«Эр кемине једип,
Кара кӧлдӧ нчыгар болзо,
Эки быштакты берзин – деп айткан.
Кан-Чеечий эки чайнап јип ийди
(Кан-Чеечий 2018: 206).*

Или:

Кӧк булуттый кӧк бошкозын
Базып барып ол кодорды.
Кодорып кӧрӧр болгожын,
Эрте чакта энези сӱдин
Алтай ээзи абакай наҗы
Эки јарма курут эдип,
Кургадала, салып койтыр.
Атту-чуулу Кӧгӱдей-Мерген
Бир куруттын тал ортозын
Сындырала, јип ийди.
Эртегизинен эки артык
Кӧгӱдей-Мерген болбой кайтты,
Озогызынан он артык
Баатыр бойы тура тӱшти.

В традиционной культуре обрядовой трапезе придается особое внимание, в основе которого лежат дуалистические представления. Хотелось бы акцентировать внимание на том, что и баатыру преподносится *быштак*, *курут* – пресный сыр, который является «ак курсак»-«белая пища», молочный продукт. В алтайской культуре особенным является высокая степень сакрализации молока. В данном случае прослеживается и то, что в отношении оппозиции «свой» – «чужой» иллюстрируется использование молочного продукта при отъезде с родной земли, дома, что очевидно, должно было дать баатыру чувство защищенности при контакте с иным, опасным пространством.

Специальные блюда ритуального назначения приурочены к определенным моментам жизненного цикла. Именно этим облегчается и фиксируется переход из одного статуса в другой. Поэтому отдельного внимания требует деталь о том, что в первом случае *быштак* из молока

пища, приготовленная на семейном огне, руками матери, с ее благими помыслами оказывается источником богатырской силы. Еда как дар, источник богатырской силы. Она не только целительна, но она в тоже время служит талисманом, который охраняет от различных несчастий в чужой земле:

Два округлых пресных сыра дала.
Твою мать, когда отсюда уводили,
В плен взяв, из молока двух грудей своих
Два округлых пресных сыра сделала.
«Когда возмужав,
Из черного озера выйдет,
Два пресных сыра дайте» – так она сказала
Кан-Чеечий раз-два пожевав, проглотил

Синему облаку подобный, синий бурдюк свой
Пошёл доставать.
Когда он достал и посмотрел,
Его матери давнишнее молоко в нём
Алтая хозяйка – почтенная старушка
Двумя пластами курута сделала,
Высушив их, положила, оказывается.
Именитый-знаменитый Кӧгӱдей-Мерген
Половину одного курута
Отломив, съел.
Два раза лучше, чем раньше,
Кӧгӱдей-Мерген стал ведь,
Десять раз лучше, чем прежде,
Баатыром он стал (Маадай-Кара 2018: 598–599).

матери по ее наказу вручается сыну, когда он повзрослел, во втором случае *курут* достается баатыром перед схваткой с врагом.

Далее мы рассмотрим место и роль молока и молочных продуктов в обрядовой культуре алтайцев. Сакральная триада огонь-молоко-арчын сопровождает каждого алтайца со дня рождения до его возвращения в мир предков. Как поделились с нами информанты, молоко всегда являлось сакральным *байлу*, вечером на закате солнца из *айыла* молоко не выносится, при стареющей луне молоко никому не дают. Чтобы сделать чеген, люди друг у друга просят закваску, для этого обязательно надо взять с собой молоко как бы обменяться. Обязательно чеген *делают* в новолуние. Молоко всегда тебя сопровождает: если парень привёл в айыл невесту, её встречают молоком, дают выпить чеген, если идут повязать кыйра, берут с собой молоко. При переезде в новое жилище его обязательно нужно поприветствовать *јакшылажар*,

выразив, таким образом, свою дружелюбность, что в дальнейшем позволит превратить новое пространство в своё, окультуренное, следующим шагом, согласно обычаю, нужно разжечь «новый» огонь в тагане очок, печке окропить его молоком и окурить помещение горящим можжевельником (ПМА. Асканакова А.К., Кокшинова Г.Т., Чилбакова Е.Е.).

Календарные обряды. Во время обрядов поклонений Хозяину Алтая Алтайдын ээзи, семейному божеству Лайыку при проведении праздника встречи Нового года – *Чагаа байрам*, весной – *Жылгайак* (проводов зимы), на исходе весны – *Лажыл бұр* ‘Весеннее моление’, осенью – *Сары бұр* ‘Осеннее моление’. обязательно алтайцы молоком окропляют «сұт үрүстеп жат». На новую луну чаем с молоком «угощают» Хозяйку огня *От-Эне*. При проведении ритуалов используют свежее, еще никем не испробованное молоко. Важно, чтобы корова, от которой берется молоко, не должна быть слишком старой, пораженной какой-либо болезнью, без внешних дефектов и изъянов. В качестве подношений используется целый набор производных продуктов из молока: кислый сыр – курут, пресный сыр – быштак, топленое масло – сарју, сладкий творог – эжигей, пенка с кипяченого молока – өрмө.

Хозяйке огня *От-Эне* и семейному божеству Лайык подносится самая лучшая, свежая нетронутая пища (аш-курсақтың теејизин). Слово тееји перешло из монгольского дээжэ – ‘лучшая часть, лучший кусок, лучшее в пище, «сливки», «пенка». Обычно берётся тот набор продуктов, которыми питались предки: это варёное мясо

Алкыш-бийан сурайдым.
Алтай кудайым ырыс берзин,
Ак-малым көптөп өссин!
Лаш малым жаанап өссин!

Проведя обряд, продолжали путь. Прибыв на летник-стоянку, скотоводы разжигали в очаге огонь и совершали обряд кормления – *От-Эне*.

Ажу-гаш ажып келдис
Алтай јериске једип келдис
Мал-ажым амыр турзын
Бала-баркам амыр јатсын

белого барана или овцы, толокно из ячменя, лепёшки, молоко, сыр, топленое масло.

Помимо мяса, также готовят молочные, мучные и злаковые подношения. Обязательным подношением, которым проводят окропление, огня, сторон света, жертвенников, является молоко. Для ритуальных целей используется только свежее, еще никем не испробованное молоко. При этом важным является то, что в ритуалах *Лажыл бұр* духам преподносится молоко нового весенне-летнего сезона, по сути речь идет о семейной магии, когда подобное порождает подобное, так свежее, с хорошей жирностью молоко нового цикла на обряде должно способствовать хорошим урожаям на протяжении всего весенне-летнего периода.

Трудовые обряды. Как отмечают исследователи, и в советский период, и сейчас алтайские скотоводы, при перегоне скота на летник или на зимник продолжали совершать обряды почитания перевалов. При перегоне скота на летник животноводы со стадами останавливались в определенной местности перед перевалом. Чабаны перед подъёмом на места летних стоянок отдыхали около часа, готовили чай. Также обязательно доили одно животное: корову, овцу или козу. Молоко доили в чистую емкость, выдоенное молоко нельзя было употреблять, оно предназначалось только для обряда, который проводился на перевале. Затем пастухи со скотом начинали подъем.

Поднявшись на перевал, скотоводы завязывали жертвенную ленту – *јалама*, затем совершали ритуал окропления молоком и произносили алкыш:

Благопожелание-благодать испрашиваю,
Алтай кудай мой счастье пусть даст,
Белый скот мой, приумножаясь пусть растёт!
Молодой скот мой, взрослея пусть растёт!

В качестве жертвенной пищи в огонь клали молочные продукты, копченый сыр-курут, пресный сыр-быштак и произносили испрашивание:

Перевал-камень перевалив, пришли мы,
На Алтай-землю нашу пришли мы.
Скот-живность мой спокойно пусть стоит,
Дети-внуки в покое пусть живут.

Во время перегона скота, проезжая перевал, чабаны останавливаются и обязательно совершают обряд почитания духа перевала. В качестве жертвоприношения используется кисломолочный продукт – айрак (или чеген), который чабаны берут из дома для совершения ритуала кропления на перевале (Обрядность 2019: 323–325).

Как отмечают информанты, в 70-80-х гг. XX в. алтайские традиционные молочные продукты являлись повседневной пищей, которые в достаточном количестве готовили в семьях скотоводов. С 1990-х – 2000-х гг. эти продукты в домашних условиях изготавливают все реже, поэтому часто в качестве жертвенной пищи используют магазинные продукты: хлеб, печенье, конфеты и т.д.

Но некоторые люди, чтобы не нарушать традиции в обрядах, стараются использовать алтайские молочные продукты – ак-курсак. Эти молочные продукты или сами готовят в небольших количествах, или приобретают у односельчан, кто в «силу культурных и пищевых стереотипов теперь много коров доят», часто это семьи, в которых есть пожилые члены, или семьи, живущие на стоянках.

В начале XX в. при болезни скота, к примеру, при эпизоотии или других каких-нибудь несчастий алтайцы-бурханисты устраивали моление. Такое моление зафиксировал этнограф А.Г. Данилин, на моление со всей округи съезжались на лошадях определенной масти, преимущественно светлой. К колям привязывали сытых, молодых, неезженных лошадей, называемых мал кыйралайтан, выбирали таких, чтобы на спине не было изъянов, и чтобы на них ни разу не садилась женщина. Привязывали лошадей следующих мастей: белую, серую, рыжую, соловую и саврасую. В гривы лошадей вплетали белые и синие (голубые) ленты, а к гриве соловой лошади – всегда ленту желтого цвета. Жертвенные, подлежащие освящению, лошади привязывались коновязи чакы с помощью особого недоуздка нокто; он из белого конского волоса, к перемычке, которая приходится над челкой, привязывали два мааны, желтый и голубой (иногда шелковые).

Баштап јүрүп, бөрүге тутурба,
Кийининде јүрүп, орого түшпө.
Көнөги сүттү көк уй бол,
Айак сүттү ак уй бол,
Аркытка уруп чеген эдейин.

Каждый участник моления приносил с собой овечье или кобылье молоко, в крайнем случае, употреблялось коровье. Молоко использовали сакрально чистое: нельзя пить его, как подоят, нельзя допускать, чтобы его коснулась собака, особенно следили, чтобы случайно кто-нибудь через него не перешагнул, поэтому сразу после доения ставили это молоко куда-нибудь повыше, например, на решетку аткыс, где сушат сыр.

С утра начинали молиться, читали вслух молитвы, обращенные к солнцу, луне, духу Алтая и другим духам. *Јарлыкчи* (служители культа бурханизма) брызгали молоко по направлению к солнцу. В это время в середине круга разводили большой костер. Все садились на коленях, без шапок и усиленно отбивали поклоны: сложенные у лба ладони опускали вниз до земли и сами склонялись, ударяясь с силой лбом о землю; полонялись до 40 раз.

Когда заканчивается моление, один *јарлыкчи* обходил по солнцу весь мўргүл, останавливаясь недалеко от привязанных лошадей, брызгал на них молоком и, повернувшись кругом на месте, шел дальше, снова останавливался, входил в круг, там оборачивался в последний раз и, наконец, выходил, направо. Его сопровождали человек пять, которые пели хором молитвы. Иногда приносили вместе с молоком фигурки лошадей и овец, вырезанные из быштак, курут – шатра.

Как свидетельствуют полевые материалы, после отёла коров, при первой дойке молозиво – урак (ус – у теленгитов), сразу варили. Затем варёным молозивом совершали ритуал кропления огня. В некоторых случаях после первой дойки, занеся молозиво в жилище, сначала совершали ритуал кропления огню, говорили благопожелания и только потом варили молозиво. После варки молозиво наливали в чашку, мазали теленка со лба до хвоста, проговаривая благопожелание. Некоторые информанты рассказали, что молозивом мазали только лоб или морду теленку и произносили благопожелания:

Во главе [стада] находясь, волку не попадись,
Позади [стада] находясь, в яму не упади.
С ведром молока синей коровой будь,
С чашей молока белой коровой будь,
В сосуд, наливая, чеген буду делать (ПМА. Кокшинова Г.Т.).

Е.П. Кандаракова зафиксировала, что у чалканцев первое молоко молозиво – оо сүди. Хозяйка, подоив корову, должна первым молоком смочить морду коровы и телка. Объясняется, что данное ритуальное действие проводят для того, чтобы корова и теленок не разделялись, а ходили вместе, чтобы корова с телком постоянно знали свой дом. Затем чалканцы из молозива вываривали творог, им кормили теленка. Также полученным творогом угощали духов-хранителей «покою дома», жертвоприношение совершали в переднем углу жилища тюрделер, говорили благопожелание. Потом совершали обряд почитания огня, угощая его кусочками творога, и обращались к «духам-хозяевам» двери с благопожеланиями. После этих обрядовых действий считалось, что молоко можно употреблять в пищу, дождавшись его очищения от молозива.

Как правило, алтайцы молозиво животных никому не дают. Считается, в случае если молозиво дать посторонним, то будет урон скоту малдынкежики (мал – скот, кежик – дар, благодать) или малдын бажы – голова животных уйдет. По представлениям, необходимо, чтобы сначала молозиво употребили собственные новорожденные ягнята и телята. Особенно нельзя давать молозиво тем, у кого в семье было несчастье, к примеру, похороны. Можно сказать, что совместное проживание с русским населением в течение долгого времени повлияло на изменение обряда с молозивом. Так, информанты поделились, что они на основе молозива готовят блины, которые употребляют только члены семьи или родственники. Чужим людям эти блины давать нельзя (ПМА. Карманова А.П., Карабашева Р.М.).

Семейные обряды. Существуют запретные нормы поведения, так, алтайцы, пока пуповина новорожденного ребенка не заживет, из дома ничего не давали, особенно молоко.

Информанты Усть-Канского района для новорожденного ребенка *таайы* изготавливают колыбель из березы. До новолуния ребенка в колыбель не кладут. Дерево для колыбели ищут на востоке от дома, от села, где скотина не ходит. Дерево должно быть целое. Сначала, до распиливания дерева, на него повязывают кыйра, окропляют молоком. Просят *алкыш* у Алтай Кудая. Также приговаривают, что необходимо срубить дерево, чтобы сделать домик для ребенка, просят, чтобы ребенок рос здоровым.

В традиционной алтайской свадебной обрядности при сватовстве к родителям невесты обязательно заходят с молоком и алкогольным

молочным напитком аракы. Сговорив алтайскую невесту, ее привозили в айыл жениха, где мать жениха угощала ее молоком. Как считают исследователи, тем самым свекровь выражала свое признание будущей невестки (Тадина 1995: 85). Во время свадебного торжества проводится обряд заплетания волос. За *көжөгдө-свадебная занавесь*, справа от невесты находится для проведения обряда невестка со стороны жениха, слева – невестка со стороны невесты. Они разделяют волосы девушки четко посередине головы на две косы, волосы заплетают, намазывая молоком и топленым маслом (в современное время без использования топленого масла). Невесте после того, как открыли *көжөгдө*, мать жениха дает пиалу с молоком. В тувинской свадебной обрядности после того, как невеста переступает порог дома мужа или родителей мужа, ей подают чашку с молоком. Как нам кажется, в данном случае перед нами не просто жест одобрения, можно сказать, что в данном ритуале на первый план выходит сакральность молока, **представление о нем как об обереге.**

Первоначально невеста келин предстает в качестве «чужой». Слово келин произошло от слова *kel* – приходить, т.е. невеста – это «пришедшая». Ее «опасное» воздействие сильно по отношению к новым родственникам и против нее принимаются меры магически-религиозной защиты. В результате совершения обрядов происходит «отделение» ее от семьи родителей, от прежнего домашнего культа и постепенное включение в новую среду. Немаловажен факт того, что ритуальное действие совершается при входе в юрту, где порог – это граница между миром «своих» и «чужих». Войдя в аил, невеста начинает приобщаться к новому дому, роду, семье и молоко может символизировать обряд очищения, который проводят для того, чтобы обезвредить опасность, которая вместе с невестой может прийти из чужого пространства.

Особым отличительным моментом от алтайцев является применение у хакасов и тувинцев молока и молочных продуктов в похоронно-поминальной обрядности. Во время обряда «хурайлааны» совершали магические действия с целью защиты живых от умершего. Вдовья женщина, налив молоко или чай с молоком в деревянную чашечку, закрыв белой материей, держа ее в руке, обходила три раза вокруг телеги приговаривая: «Хурай, хурай! (Помилуй, спаси!) Не оглядывайся назад! Пусть твое счастье останется дома! Пусть твои дети останутся здоровыми!». Иногда не обходили

гроб, а три раза против часовой стрелки обводили чашечкой с молоком над умершим, потом молоко давали пригубить семье покойного или, прикрыв материей, ставили на стол. Там она стояла три дня, потом молоко давали выпить собаке или выливали в очаг.

В тувинском похоронном обряде сразу после выноса умершего родственница, подняв тарелку с молочной пищей, делала три круга у юрты и три раза произносила «хурай». Также при возвращении с кладбища все участники похорон проводили обряд очищения – окуривали себя можжевельником и совершали омовение рук и лица водой, смешанной с молоком и раскрошенным сухим можжевельником. Тувинская традиционная поминальная трапеза состоит из соленого чая с молоком, молока, вареной баранины, сыра, топленого масла (Кисель 2009: 90-91).

В алтайской похоронно-поминальной обрядности, на которую, видимо, оказал влияние бурханизм, возникший и распространившийся в Горном Алтае в начале XX в. запрещается использование молока и молочных продуктов. Считается, что применение их во время обрядов перехода умершего в «мир предков» оскверняет молоко, т.е. не допускается контакт сакрального молока с миром умерших. Такой ярко выраженный выход на первый план молока и молочных продуктов у алтайцев, возможно, объясняется влиянием бурханизма, при котором отказывались от кровавых жертвоприношений, заменив их на архаичные ритуалы – возлияния и окропления молоком, араками и маслом. И в культовой практике бурхнистов особая сакрализация молока превращает его в своеобразный «символ веры», бурханисты называли свою веру «ак жан, сүт жан» – «белая вера, молочная вера» (Шерстова 2010: 208, 215).

Заключение

Таким образом, представленный материал позволяет сделать вывод, что молоко является для алтайцев одной из основ жизни, не только как продукт питания, но и как сакральный объект. В исследовании была предпринята попытка рассмотреть молоко в комплексе: как продукт питания на основе полевых материалов автора зафиксировано приготовление молочных продуктов сегодня в различных районах республики; уделено внимание характеристике молока в богатом алтайском фольклорном наследии (сакральность при сравнении с

небесными светилами, живительная и очистительная сила, магическое значение, использование в обрядах перехода), что свидетельствует о глубоких корнях сакрального отношения молока, которое продолжается и в современное время. Так, материал об использовании молока и молочных продуктов практически во всех обрядах алтайцев (культовой, календарной, трудовой, семейной) говорит о его важной роли. А ограничительные и иногда запретные нормы по отношению к молоку (не выносить ночью, не давать при старой луне, не использовать в погребально-поминальной обрядности и др.) – это показатель особой сакральности байлу.

Статья написана в рамках реализации научно-исследовательского проекта по гранту МОН РК «AP09261323 – Орталық Азия көшпелілерінің этникалық мәдениетіндегі символдар мен атрибуттардың қасиеттілігі».

Полевые материалы автора

Акчинова (Тукешева) Алена Васильевна, 1971 г.р., сөк моол, место рождения и проживания с. Курай Кош-Агачского района, образование высшее, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Асканаква (Тадышева) Анна Кирилловна, 1955 г.р., сөк төлөс, место рождения с. Тужар Улаганского района, место проживания с. Паспарта Улаганского района, образование высшее, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Диятова Марина Бортубаевна, 1968 г.р., сөк кыпчак место рождения и проживания с. Бельтир Кош-Агачского района, образование высшее, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Карабашева (Бадькина) Раиса Михайловна, 1960 г.р., сөк көбөк место рождения и проживания с. Чибилы Улаганского района, образование средне специальное, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Карманова (Садыкова) Алевтина Павловна, 1962 г.р., сөк очы, место рождения и проживания с. Верх-Ануй Усть-Канского района, образование высшее, запись 2017 г. Тадышевой Н.О.

Кокшинова (Арбакова) Галина Типыровна Кокшиновой Галины Типыровны, 1947 г.р., сөк көбөк, место рождения и проживания с. Верх-Ануй Усть-Канского района, образование среднее специальное, запись 2017 г. Тадышевой Н.О.

Конунова Степанида Степановна, 1964 г.р., сөк төлөс, место рождения и проживания с. Саратан Улаганского района, образование высшее, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Тадырова Ираида Дижеевна, сөөк кыпчак место рождения и проживания с. Бельтир Кош-Агачского района, образование среднее специальное, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Телетова (Дилекова) Торко Заркановна, 1977 г.р., сөөк кергил, место рождения и проживания с. Кокоря Кош-Агачского района, образование среднее специальное, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Уханова (Табылкинова) Надежда Ивановна, 1956 г.р., сөөк моол, место рождения и проживания с. Бельтир Кош-Агачского района, образование среднее специальное, запись 2019 г. Тадышевой Н.О.

Чилбакова (Калкина) Евгения Емельяновна, 1964 г.р., сөөк кбббк, месторождения с. Паспарта Улаганского района, место проживания с. Беш-Озок Шебалинского района, образование среднее специальное, запись 2018 г. Тадышевой Н.О.

Литература

- Алтай албатынын алкыштары. Благопожелания алтайцев (2017). Горно-Алтайск: АУ РА «Литературно-издательский Дом «Алтын-Туу». 152 с.
- Алтай Буучай (2013). Алтай баатырлар. Алтайские богатыри. Алтайский героический эпос. Горно-Алтайск: ОАО «Горно-Алтайская типография». С. 22–93.
- Алтайские загадки (1981). Горно-Алтайск: Горно-Алтайское отделение Алтайского книжного издательства. 176 с.
- Древнетюркский словарь (1969). Редакторы: В. М. Наделяев, Д. М. Насилов, Э. Р. Тенишев, А. М. Щербак. Ленинград.
- Кан-Чеечий (2018). Алтайские богатыри (Алтай баатырлар). Том XVI. Горно-Алтайск. С. 202–239.
- Кенин-Лопсан М.Б. (2002). Мифы тувинских шаманов. Кызыл: Новости Тувы. 544 с.
- Кисель В.А. (2009). Поездка за красной солью. Погребальные обряды Тувы. XVIII – XXI в. Санкт-Петербург: Наука. 142 с.
- Маадай-Кара (2018). Алтай баатырлар (Алтайские богатыри). Т. III. Серии «Памятники эпического наследия Алтая». Горно-Алтайск: БНУ РА «Научно-исследовательский институт алтаистики им С.С. Суразакова». С. 466–749.
- Маадай-Кара: Алтайский героический эпос (1973). Москва: Наука. 474 с.
- Муйтуева В.А. (2007). Традиционная пища алтай-кижи (обряды и представления). Томск: Изд-во Том. гос. ун-та. 158 с.
- Несказочная проза алтайцев (2011). Сост. Н. Р. Ойроткинова, И. Б. Шинжин, К. В. Яданова, Е. Е. Ямаева (Памятники фольклора народов Сибири и Дальнего Востока; Т. 30). Новосибирск: Изд-во «Наука». 576 с.
- Ойроткинова Н.Р. (2012). Алтайские пословицы и поговорки: поэтика и прагматика жанров. Новосибирск. 354 с.
- Тадина Н.А. (1995). Алтайская свадебная обрядность (XIX–XX вв.). Горно-Алтайск: Юч-Сюмер. 207 с.
- Шерстова Л.И. (2010). Бурханизм: истоки этноса и религии. Томск: Том. гос. ун-т. 288 с.
- Эр-Самыр (2018). Алтай баатырлар (Алтайские богатыри) Т. III. Серии «Памятники эпического наследия Алтая». Горно-Алтайск: БНУ РА «Научно-исследовательский институт алтаистики им С.С. Суразакова». С. 10–153.

References

- Altay albatynyn alkyshтары. Blagopozhelaniya altaytsev [Good wishes of the Altaians] (2017). Gorno-Altaysk: AU RA «Literaturno-izdatel'skiy Dom «Altyn-Tuu». 152 s.
- Altay Buuchay (2013). Altay baatyrлар. Altayskiye bogatyri [Altai heroes]. Altayskiy geroicheskiy epos. Gorno-Altaysk: ОАО «Gorno-Altayskaya tipografiya». S. 22–93.
- Altayskiye zagadki [Altai riddles] (1981). Gorno-Altaysk: Gorno-Altayskoye otdeleniye Altayskogo knizhnogo izdatel'stva. 176 s.
- Drevnetyurkskiy slovar [Ancient Turkic Dictionary] (1969). Redaktery: V. M. Nadelyayev, D.M. Nasilov, E.R. Tenishev, A.M. Shcherbak. Leningrad.
- Kan-Cheyechiy (2018). Altayskiye bogatyri (Altay baatyrлар) [Altai heroes]. Tom XVI. Gorno-Altaysk. S. 202–239.
- Kenin-Lopsan M.B. (2002). Mify tuvinskikh shamanov [Myths of Tuvan shamans]. Kyzyl: Novosti Tuvy. 544 s.
- Kisel' V.A. (2009). Poyezdka za krasnoy sol'yu. Pogrebal'nyye obryady Tuvy. XVIII – XXI v. [A trip for red salt. Burial rites of Tuva. XVIII - XXI centuries]. Sankt-Peterburg: Nauka. 142 s.
- Maaday-Kara (2018). Altay baatyrлар (Altayskiye bogatyri) [Altai heroes]. T. III. Serii «Pamyatniki epicheskogo naslediya Al'taya». Gorno-Altaysk: BNU RA «Nauchno-issledovatel'skiy institut altaistiki im S.S. Surazakova». S. 466–749.
- Maaday-Kara: Altayskiy geroicheskiy epos [Maadai-Kara: Altai Heroic Epic (1973). Moskva: Nauka. 474 s.
- Muytuyeva V.A. (2007). Traditsionnaya pishcha altay-kizhi (obyady i predstavleniya) [Altai-kizhi traditional food (ceremonies and performances)]. Tomsk: Izd-vo Tom. gos. un-ta. 158 s.
- Neskazochnaya proza altaytsev [Unfabulous prose of the Altaians] (2011). Sost. N. R. Oynotkinova, I. B. Shinzhin, K. V. Yadanova, Ye. Ye. Yamayeva (Pamyatniki fol'klora narodov Sibiri i Dal'nego Vostoka; T. 30). Novosibirsk: Izd-vo «Nauka». 576 s.
- Oynotkinova N.R. (2012). Altayskiye poslovitsy i pogovorki: poetika i pragmatika zhanrov [Altai proverbs and sayings: poetics and pragmatics of genres]. Novosibirsk. 354 s.

Tadina N.A. (1995). *Altayskaya svadebnaya obryadnost' (XIX–XX vv.)* [Altai wedding rituals (XIX – XX centuries)]. Gorno-Altaysk: Yuch-Syumer. 207 s.

Sherstova L.I. (2010). *Burkhanizm: istoki etnosa i religii* [Burkhanism: the origins of ethnos and religion]. Tomsk: Tom. gos. un-t. 288 s.

Er-Samyr (2018). *Altay baatrylar (Altayskiye bogatyri)* [Altai heroes]. Т. III. Serii «Pamyatniki epicheskogo naslediya Altaya». Gorno-Altaysk: BNU RA «Nauchno-issledovatel'skiy institut altaistiki im S.S. Surazakova». S. 10–153.