

ТРАДИЦИИ МЕДЛЕННОГО ПИТАНИЯ В ПИЩЕВОЙ КУЛЬТУРЕ АЛТАЙЦЕВ

Енчинов Эркин Валериевич

К.и.н., с.н.с., БНУ Республики Алтай «Научно-исследовательский институт алтаистики им. С. С. Суразакова», (г. Горно-Алтайск)
enchinov_e@mail.ru

THE TRADITION OF SLOW FOOD IN THE FOOD CULTURE OF THE ALTAI

E. Enchinov

Summary. The article discusses the features of the traditional cuisine of the Altaians. The basis of food in the Altai culture was dairy, meat and vegetable food. For example, eating meat of lamb, the cooking begins with the time of slaughtering the animal: blood sausage, grilled meat with bacon, boiled heart, kidney, spleen, ribs, a delicacy from the innards of derham, meat soups. Preparation of traditional dishes according to tradition, is measured and takes several hours, and the consumption of dishes is carried out without haste. At the beginning of XXI century. customs and food culture have become part of traditional knowledge and serve as an expression of ethnic identity.

Keywords: Altaians, ethnography, traditions, custom, rite, ritual, meat, food consumption.

Аннотация. В статье рассматриваются особенности традиционной кухни алтайцев. Основу питания в алтайской культуре составляла молочная, мясная и растительная пища. На примере мясной пищи из баранины, приготовление блюда начинается с момента забоя животного: кровяная колбаса, жаренное мясо с грудки, варенное сердце, почки, селезенка, ребра, деликатес из внутренностей дьергом, мясные супы. Приготовление традиционных блюд согласно традиции, ведется размеренно и занимает несколько часов, также потребление блюд ведется без спешки. На начало XXI в. обычаи, культура питания стали частью традиционных знаний и служат выражением этнической идентичности.

Ключевые слова: Алтайцы, этнография, традиции, обычаи, обряд, ритуал, мясо, потребление пищи.

Тематикой алтайской пищевой традиции, на протяжении XIX–XXI вв. занимались такие исследователи, общественные и религиозные деятели как, Н. Я. Бичурин, В. И. Вербицкий, В. В. Радлов, Г. Н. Потанин, С. П. Швецов, Л. П. Потапов, Ф. А. Сатлаев, Н. И. Шатинова, В. П. Дьяконова, Н. А. Тадина, С. П. Тюхтенева, В. Е. Санашкина и многие другие.

Из сообщений китайских летописей, относящихся к первым векам до нашей эры, можно узнать, что кочевники умели изготавливать кумыс и сыр [3, с. 58, 142]. Молоко ранние кочевники Алтая употребляли в кислом виде, в условиях жизни кочевников сохранить его от скисания было невозможно. Хлебная пища была распространена на Алтае и в первой половине XII в. По данным археологических раскопок видно, что здесь получило развитие земледелие с применением искусственного орошения [9, с. 40].

Ценные данные о пище алтайцев содержатся в русских письменных источниках XVII и первой половины XVIII вв. Значительный материал о пище содержится в фольклоре алтайцев, особенно в исторических преданиях и героическом эпосе [1, с. 245].

Традиционную основу питания в алтайской культуре составляла молочная, мясная и растительная пища (дикоросы, просо, ячмень). Формированию традиционной мясомолочной и растительной основы пищи способствовал ландшафт, история, традиции, этногенетические связи алтайцев сформировавшие пищевые модели, тесно связанные с хозяйственно-культурным типом. Как отмечает С. А. Арутюнов, именно характер и способ получения основных пищевых продуктов служат главным критерием выделения тех или иных ХКТ [2, с. 8].

В данной статье мы остановимся только на пище из мяса домашних животных, а именно барана. Относительно вообще мясной пищи, коренное население региона издревле употребляло мясо:

- ◆ домашних животных (лошади, крупного и мелко рогатого скота, яка, верблюда);
- ◆ диких зверей (косули, марала, дикого козла, суслика, барсука, медведя, глухаря, рябчика и др.);
- ◆ речных и озерных рыб (сибирского хариуса, тайменя, ускуча, окуня, карася, щуки и др.).

В 80–90-х гг. XX в. на волне возрождения культуры традиционные блюда, длительное время имевшие низ-

кий статус, как пища прошлого и исторический пережиток, обретают новую актуальность.

Свидетельством былого низкого статуса традиционных блюд, особенно пищи из субпродуктов домашних животных, являются заметки историков, этнографов, литераторов, относительно оценок населением своей пищевой традиции. Например, в статье Л.П. Потапова «Алтайская пища» исследователь описывает традиционное блюдо из вывороченной, тщательно промытой прямой кишки лошади (*карта*): «Мой напомнимания в 1939 г. об этом кушанье колхозникам алтайцам в Усть-Канском районе вызвали дружный смех. Однако один из пожилых алтайцев из Яконурского колхоза им. К. Маркса, заметил, что 'некоторые и теперь едят *карта*, так как она бывает очень жирной'. Его замечание вызвало новый взрыв смеха присутствующих, особенно молодежи. Все на перебой стали утверждать, что *карта* теперь бросают собакам» [9, с. 57].

Процесс реабилитации традиционной кухни в 1990-х гг., помимо процессов культурного возрождения, был усилен затянувшимися структурными реформами, когда основным поставщиком продуктов на стол становится огород и личное подсобное хозяйство. В пореформенное время, домашнее хозяйство актуализирует в первую очередь традиционные знания о национальной кухне.

Отметим, что общей базой для возрождения традиционной культуры послужили сохранившиеся традиционные знания, которые в свою очередь получили в конце XX в. определенную юридическую базу. Так понятие «традиционные знания» вошли в установочные международные документы «Конвенции о биологическом разнообразии» от 1992 г. [7] (ратифицированной Российской Федерацией от 1995 г.), Всемирной организации интеллектуальной собственности (Межправительственный комитет по традиционным знаниям, генетическим ресурсам и фольклору 2000 г.). В международных документах «традиционные знания» используется для обозначения всех объектов, относящихся к жизнедеятельности народов. Традиционные знания определяются как знания, которые являются результатом интеллектуальной деятельности многих поколений и включают умения, навыки, методы, воплощенные в традиционном образе жизни сообществ или народов, и содержатся в системах знаний, передаваемых между поколениями. Эти знания не ограничены какой-либо определенной сферой деятельности, они имеют отношение как к окружающей среде, так и к любой другой сфере деятельности, связанной с традиционным укладом жизни. Традиционные знания также отражают способ адаптации человеческих сообществ к окружающей среде, как природной, так и социальной [4, с. 4].

Со стабилизацией экономики и формированием новых вкусовых и гастрономических пристрастий у населения, связанных с такими факторами как урбанизация, массовое потребление и глобализация культуры, традиционная кухня занимает свою нишу и ассоциируется с такими представлениями как экологичность, натуральность, сбалансированность. Также в последнее время появляется представление о традиционной кухне как о медленной пище/кухне.

Известно, что в 1989 г. на базе объединения итальянских энтузиастов здорового и традиционного питания создается ассоциация «Слоу Фуд» («Slow Food»). Позиционирующая себя как своего рода альтернативу системе «фастфуда», нивелирующую национальные традиции и уничтожающую многовековую культуру питания. Свою миссию ассоциация определяет, как триединую: пропаганда экологически чистой системы питания, бережно относящейся к традициям и сохраняющей культурную идентичность, защиту биологического разнообразия и связанных с ней традиционных аграрных производств, просвещение в вопросах культуры питания и его изучение, памятуя о том, что «народные гастрономические традиции не ограничиваются пределами кухни» [6, с. 5].

В этом отношении домашнее приготовление пищи в современном алтайском обществе называется одним из главных плюсов традиционной кухни. При этом блюда традиционной алтайской кухни требуют значительного времени в своем приготовлении. Взаимосвязь традиционная алтайская кухня и ценности системы «Slow Food» видятся в отношении людей к пище, к процессу приготовления пищи, где потребление на ставится исключительной самоцелью, а творческим процессом, культурным диалогом между людьми.

В потреблении баранины можно выделить несколько этапов: подготовительный, забой, приготовление блюд из субпродуктов и приготовление блюд из мяса.

Подготовительный этап состоит в том, что барашек должен соответствовать определенному возрасту, минимальным является год, полтора года, менее года считается напрасным забоем, т.к. мясной и общей пищевой массы у такого животного мало, ожидание в полтора года считается оптимальным. Когда барашек соответствует возрасту его отделяют от отары иногда нескольких, несколько дней, недель могут держать на усиленном откорме и после производят забой.

Существовало два способа производства забоя овец. При первом барану связывали ноги, валили на бок, перерезали горло, кровь выпускали в деревянное корытце. Второй способ, «наиболее древний, также распространенный у монголов, бурят состоял в том, что барана вали-

ли на спину, чуть ниже груди делали небольшой надрез в 10 см. просовывали туда руку, разрывали диафрагму и [обрывали брюшную — Э.Е.] аорту. Кровь оставалась за стенками диафрагмы, откуда она вычерпывалась и собиралась в корытце» [9, с. 54].

Второй способ у алтайцев считается наиболее приемлемым, так как при забое кровь не проливается на землю, практически полностью исключается попадание пищевых отходов в кровь. Подобные традиционные способы забоя скота способствовали чистоте сбора крови животного. Согласно народным верованиям, потеря крови и разрушение целостности костей животных уносят удачу в разведении скота [11, с. 118].

После забоя животного и извлечения крови для изготовления *кан*, из брюшной полости также извлекаются все внутренности, обычно их сразу перекалывают в большой таз или какой-нибудь чистый настил, накрытый клеенкой, целлофаном.

В алтайской пищевой традиции кровяная колбаса является деликатесом и обычно она является первым угощением после забоя овцы, время ее приготовления в среднем 10–12 минут. Чистота кровяного раствора также является обязательным требованием, т.к. с первого блюда всегда производится ритуальное кормление духа огня и подношение должно быть, как в ритуальном, так и в физическом плане чистым.

Все внутренности уносятся в сторону от туши животного, где и происходит их вскрытие, очистка и промывка в теплой воде. Внутренности тщательно промываются, воду меняют обычно 3–4 раза. Промывают обычно два человека, преимущественно данным трудом занимаются женщины и молодые девушки, т.к. во время промывки нужны не грубые мужские руки, а гибкие женские пальцы, способные тщательно очистить субпродукты от пищевых отходов. Умение справляться с очисткой внутренностей забитого животного, со слов информантов, служит показателем трудовой компетентности молодой девушки, особенно той категории девушек, которые находятся на выданье.

Когда весь необходимый продуктовый набор для изготовления *дёргём* промыт (внутреннее сало (*карын-дю*), желудок (*карын*), тонкие кишки), приступают к нарезке желудка и внутреннего сала, нарезают в виде лент, по всей их длине. Полученные ленты оплетаются крестообразным способом тонкими кишками в «косичку» длиной до 1 метра. Описанная технология изготовления *дёргём* также была описана в 50-х гг. XX в. Л. П. Потаповым [9, с. 56] и спустя более полувека не претерпела изменений. Как и прежде заплетают *дёргём* два человека, один держит жгуты из внутреннего сала и желудка, а второй оплетает их тонкими кишками [5, с. 219].

Приготовление того же *дёргём* занимает достаточно много времени, как и всех остальных блюд из внутренних органов. Согласно канонам приготовления *дёргём*, в идеальном плане, он должен быть изготовлен и сразу же сварен, и съеден в горячем виде. Приготовление домашней еды объединяет семью и род, большинство традиционных алтайских блюд должно готовиться как минимум двумя людьми, которые во время готовки ведут спокойную и размеренную беседу. При этом работает императив, «спешка первый враг качественной пище», блюда должны хорошо провариться, но не развариться [5, с. 221].

Большим лакомством считается жаренная на горячих углях грудинка барана *керзен* [10, с. 48], которая срезается с туши вместе с кожей и шерстью. Грудинку нанизывают на шпажку или деревянную рогатину *тиш* и жарят, шерсть и кожа обгорая придают мясу тонкий запах и привкус дыма, что считается приготовленным по традициям. Также на углях готовили мясо таким же способом как обычно готовят шашлык, но с той разницей, что не используют разного рода маринады и на одну палочку приходится один хороший кусок, но не слишком большой, чтобы он лучше прожарился. Деликатесами считаются варенные селезенка *телююн* начиненная салом с луком, и жаренная печень *буур*.

Из мясных супов готовят *дьарма* (из обрушенных жаренных зерен ячменя) и *кёчё* (из ячменной перловки) [13, с. 127]. Для приготовления *дьарма* или *кёчё*, мясо отваривается в подсоленной воде с добавлением крупы, варится на медленном огне от часа и более, после приготовления основным блюдом является мясо, выложенное в деревянное корытце с нарезанным луком, собственно суп употребляется как дополнение к мясу. При этом *кёчё* часто готовится как самостоятельное блюдо, даже без большого количества мяса, где главным условием является наличие кости/костей, желательна с костным мозгом, необходимых для формирования бульона [8, с. 203].

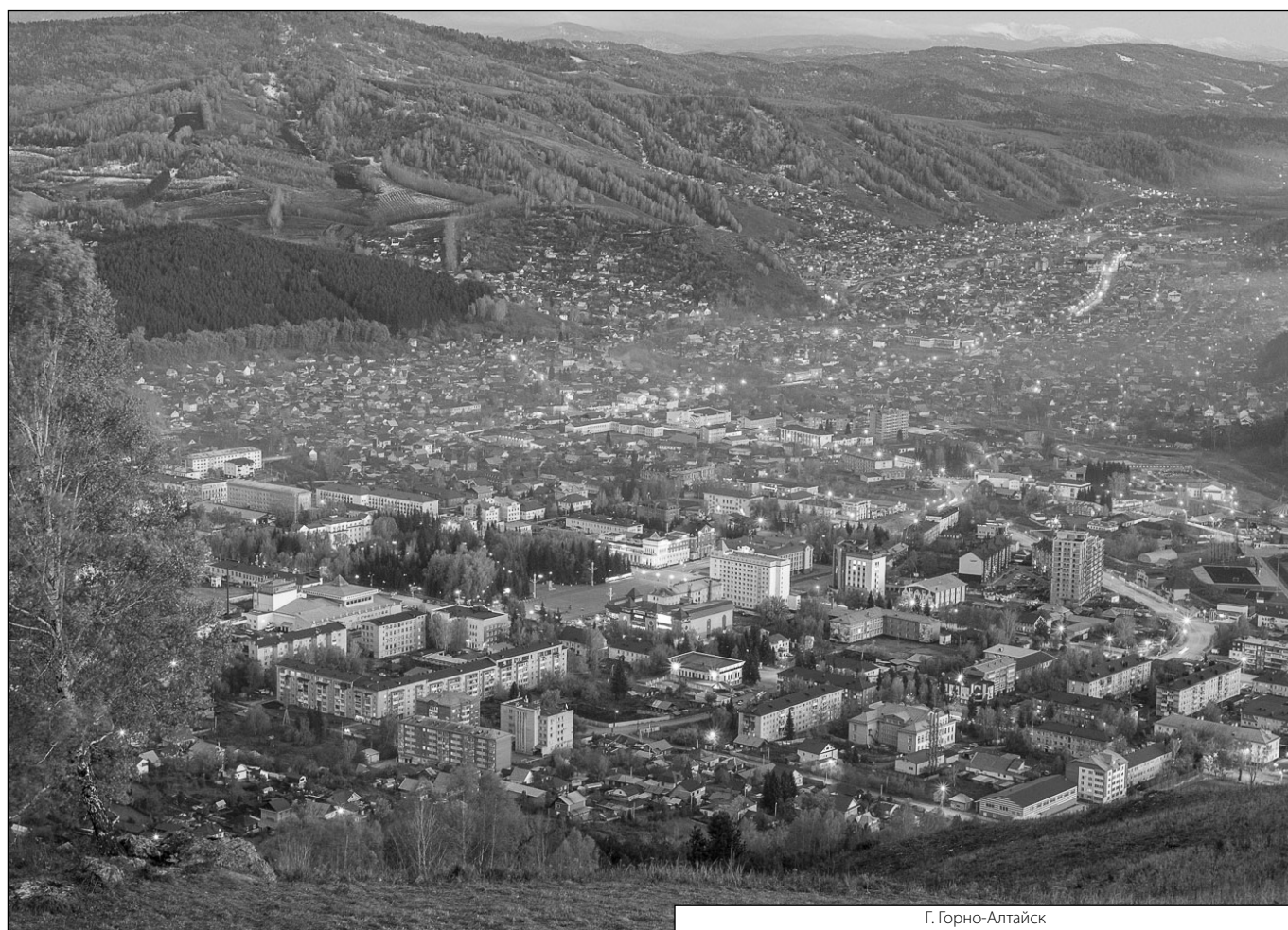
Таким образом, традиционная алтайская кухня, в частности приготовление блюд из баранины, является ярким выражением процессов социокультурной адаптации населения к природно-климатическим условиям и культурным взаимодействиям, нашедших отражение в способах потребления пищи. Медленный, растянутый во времени процесс приготовления мясных блюд оказался наиболее приемлемым, хорошо проваренное мясо легче прожевывается, в том числе детьми и пожилыми людьми и как следствие лучше усваивается. Время приготовления традиционных блюд, не является потраченным только на процесс собственно готовки, в это время идет активный процесс экстраполяции традиционных знаний от старшего поколения к младшему, охватывающий вопросы материально и духовной культуры.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алтайцы: Этническая история. Традиционная культура. Современное развитие / редколл. Н. В. Екеев (отв. ред.), Н. М. Екеева, Э. В. Енчинов; НИИ алтаистики им. С. С. Суразакова. — Горно-Алтайск, 2014. — 464 с.
2. Арутюнов С. А. Карта культуры питания народов мира // Этнографическое обозрение. № 1, 2011. — С. 7–16.
3. Бичурин Н. Я. Собрание сведений о народах, обитавших в Средней Азии в древние времена. Т. I. — М.-Л., 1950. — 471 с.
4. Ботоканова Г. Т., Доолбекова Ж. Б. К экспликации понятия «традиционные знания» // Manas Journal of Social Studies. — Т. 2. — № 8. — С. 1–15.
5. Енчинов Э. В. Дьергом — престижное потребление в алтайской традиции питания // Полевые исследования на Алтае, в Прииртышье и Верхнем Приобье (археология, этнография, устная история). 2017 год. Вып. 13: Материалы XIII международной научно-практической конференции. — Горно-Алтайск: БИЦ ГАГУ, 2018. — С. 216–222.
6. Кабицкий М. Е. Введение в тему: антропология пищи и питания сегодня // Этнографическое обозрение. № 1, 2011. — С. 3–7.
7. Конвенция о биологическом разнообразии. [Электронный ресурс]. — Режим доступа: http://www.un.org/ru/documents/decl_conv/conventions/biodiv.shtml (дата обращения — 18 апреля 2019 года).
8. Конструирование общероссийской, региональной и этнической идентичности в Республике Алтай (конец XX — начало XXI веков) / Редколлегия: Н. О. Тардышева, Э. В. Енчинов; НИИ алтаистики им. С. С. Суразакова. — Горно-Алтайск, 2018. — 336 с.
9. Потапов Л. П. Пища алтайцев (этнографический очерк) // Сб. МАЭ. — М.-Л.: Наука. 1953. — Т. XIV — С. 37–71.
10. Санашкина В. Е. Алтайская кухня. — Горно-Алтайск, 1995. — 48 с.
11. Тадина Н. А. Алтайская свадебная обрядность (XIX–XX вв.). — Горно-Алтайск: Юч-Сюмер — Белуха, 1995. — 207 с.
12. Хозяйственно-культурный комплекс Горного Алтая: трансформации и традиции (конец XX — начало XXI вв.) / Отв. ред. Н. В. Екеев, Э. В. Енчинов; НИИ алтаистики им. С. С. Суразакова. — Горно-Алтайск, 2016. — 252 с.

© Енчинов Эркин Валериевич (enchinov_e@mail.ru).

Журнал «Современная наука: актуальные проблемы теории и практики»



Г. Горно-Алтайск