

Институт археологии и этнографии СО РАН
пр. Акад. Лаврентьева, 17, Новосибирск, 630090, Россия

Новосибирский государственный университет
ул. Пирогова, 2, Новосибирск, 630090, Россия
E-mail: badmaeva@ngs.ru

СИСТЕМА ПИТАНИЯ ЗАБАЙКАЛЬСКИХ БУРЯТ В ПЕРВОЙ ПОЛОВИНЕ XIX ВЕКА *

Характеризуется состояние системы питания бурят Забайкалья в 1-й половине XIX в. Автор выделяет изменения в пище разных этнотерриториальных групп забайкальских бурят в контексте процессов, происходивших в экономике в результате проведения политики седентаризации, а также расширения межкультурного взаимовлияния народов региона. Выяснено, что существовали локальные особенности в пище разных этнотерриториальных групп. Структура питания у забайкальских бурят во многом оставалась прежней, и значение мясомолочной пищи в ней являлось определяющим. Можно говорить о существенной трансформации питания только в отношении оседлых бурят.

Ключевые слова: Забайкалье, буряты, этнотерриториальная группа, традиционное хозяйство, система питания.

Политика седентаризации, активно проводившаяся русской администрацией в 1-й половине XIX в. в отношении бурят, оказала влияние на развитие хозяйства последних. Процессы трансформации в особенности проявились в экономике предбайкальских бурят, у которых заметное место стали занимать пашенное земледелие, огородничество и некоторые другие хозяйственные занятия, ранее для них не характерные. Однако доминирование скотоводства в хозяйстве еще не уступило место новым отраслям сельскохозяйственного производства. Переход на новые экономические рельсы в определенной степени ограничивался как природно-климатическими условиями в целом Прибайкалья, так и конкретным природным ландшафтом, в котором проживали отдельные группы бурят. За исключением территории Нижнего Приангарья, остальной ареал расселения бурят был малоприспособлен для земледелия, поэтому, например, опыты по

его распространению в Забайкалье не давали той отдачи, на которую рассчитывали губернские власти.

Опосредованное воздействие модернизационных сдвигов в экономике ощущалось в системе питания некоторых этнотерриториальных групп бурят Предбайкалья: вошли в пищу ряд блюд и еда из русской кухни; растительная пища разнообразилась за счет крупяных и овощных продуктов. Наиболее заметны были эти новации в питании оседлых бурят, которые по образу жизни уже мало отличались от окружающего русско-крестьянского населения. Между тем в других хозяйственно-бытовых группах роль заимствований в пище оставалась незначительной.

Традиционной пище бурят посвящены разделы монографий ряда отечественных авторов (см.: [Тугутов, 1958; Вяткина, 1969; Батуева, 1992] и др.), а также отдельные статьи. Однако они, как правило, представ-

* Работа выполнена в рамках ФЦП «Научные и научно-педагогические кадры инновационной России» (ГК № 14.740.11.0766) и тематического плана НИР Минобрнауки (НИР 1.5.11 и 1.31.11).

ляют опыт характеристики бурятской национальной кухни и описания технологии приготовления блюд и снеди, хронологически относимый к концу XIX в. и последующему времени. Вместе с тем отсутствуют изыскания, лейтмотивом которых было бы сопоставление локальных вариантов системы питания у бурят в исторической динамике.

В одной из работ мы рассматривали влияние изменений, происходивших в хозяйстве селенгинских бурят в 1-й половине XIX в., на систему питания [Бадмаев, 2010]. В настоящем исследовании берется сравнительный материал по всем этнотерриториальным группам бурят Забайкалья за тот же период и на его основе делается попытка выявления основных изменений, имевших место в системе питания.

Состав молочного стада у бурят Западно-Забайкалья был идентичен предбайкальским бурятам и содержал местные породы лошадей, крупного и мелкого рогатого скота (коров, овец и коз). Согласно Ю. А. Гагемейстеру, в 1840 г. у бурят Верхнеудинского уезда было 63 662 лошади, 85 532 головы крупного рогатого скота, 157 208 овец, 27 541 коза, 18 свиней, 931 верблюд [Гагемейстер, 1854. С. 298]. Структура молочного стада у различных этнотерриториальных групп несколько варьировала. Проиллюстрировать это можно на примере кударинских и селенгинских бурят (см. таблицу).

Поголовье скота у селенгинских бурят было больше, чем у кударинских, что коррелируется с размерами обеих групп. Во внимание следует брать процентное соотношение пород молочного скота кударин-

ских бурят за 1837 г. и селенгинских бурят за 1831 г. по той причине, что в 1839 г. еще не были пережиты все последствия падежа скота 1833 г., особенно сильно сказавшегося на хозяйстве селенгинских бурят. Удельный вес коров в стаде кударинских бурят был заметно выше, чем кобыл. Данное обстоятельство, во-первых, свидетельствует о полuosедлости этих бурят; во-вторых, указывает на преимущественное потребление ими в пищу продуктов из коровьего молока. Иначе обстояло у селенгинских бурят. Коров у них было ненамного больше кобыл, а это говорит о полукочевом характере хозяйства большинства этих бурят, кроме того, позволяет предположить употребление в пищу примерно равной доли коровьего и кобыльего молока. Добавим к сказанному, что у обеих групп основу стада составляли овцы – не случайно поэтому в питании присутствовало овечье молоко. Колебания в численности коз отражались на молочной составляющей пищи кударинских бурят, а в случае с селенгинскими бурятами этот фактор никакой роли не играл, так как козье молоко в пищу они обыкновенно не употребляли.

Доением, дальнейшей переработкой молока и приготовлением из него блюд занимались женщины, мужчины прямого участия в этой работе не принимали. Потребление сырого молока ограничивалось добавлением его в чай, обычно молоко заквашивали. При изготовлении молочных продуктов нередко смешивали молоко от разных пород скота (в сравнении с предбайкальскими бурятами, в коровье и кобылье молоко чаще всего подмешивали овечье, реже –

Динамика численности молочного стада у кударинских и селенгинских бурят в 30-е гг. XIX в.

| Год | Ведомство | Кобылы | | Коровы | | Овцы | | Козы | |
|------|---------------------------|--------|------------|--------|------------|--------|------------|-------|------------|
| | | число | уд. вес, % | число | уд. вес, % | число | уд. вес, % | число | уд. вес, % |
| 1837 | Кударинская степная дума | 1 367 | 19,8 | 2 327 | 33,7 | 3 043 | 44,1 | 165 | 2,4 |
| 1831 | Селенгинская степная дума | 9 171 | 16,06 | 12 511 | 21,91 | 3 1283 | 54,77 | 4 146 | 7,26 |
| 1839 | Селенгинская степная дума | 6 547 | 14 | 10 067 | 21,6 | 28 843 | 61,7 | 1 257 | 2,7 |

козье). Эту практику миксации демонстрирует, например, производство молочной водки: алкогольный напиток получали из однородного квашенного кобыльего молока (не случайно, в официальных документах XIX в. за молочной водкой закрепилось название «кумызка» – производное от слова *кумыс*, указывающее на сырье, из которого, в частности, вырабатывали этот алкогольный продукт) или коровьего; при его нехватке добавляли молоко от другой породы скота. Литературные источники, в частности, называют в качестве повседневной летней пищи квашенное молоко, сыры, сливочное масло, молочное вино, а зимней – такой продукт длительного хранения, как творожистая масса *аарса*, в больших количествах заготавливаемая летом. В религиозных обрядах использовались сырое и кипяченое молоко, сливочное масло, пенки *урмэн*, творожные сырки *айруул*. Дорожной провизией обычно служили творожные сырки и сливочное масло. Нельзя обойти вниманием замечание М. А. Кастрена о том, что в приготовлении пищи у богатых и бедных бурят региона не обнаруживается какого-либо различия [1999. С. 285]. Несопоставимы были только структура питания, качество и количество потребляемой пищи у групп, стоявших на разных социальных полюсах.

Авторами 1-й половины XIX в. отмечается сакрализация бурятами как молочной пищи, так и посуды, в которой ее готовили или хранили [Спасский, 1824. С. 172].

Мясной пищей были конина, баранина и говядина. Забайкальские буряты придерживались при заготовке зимнего мясного запаса того же принципа, что и предбайкальские, т. е. забивали преимущественно лошадей и крупный рогатый скот старших возрастов. Баранина же была основным мясом в летне-осенний период, во время зимнего забоя скота также закалывали овец, преимущественно для праздничных (встречи Белого месяца) и гостевых трапез. С укреплением среди селенгинских, хоринских и баргузинских бурят буддизма ламы заставляли бурят-буддистов принимать обет не кушать конину и мясо павших животных, но, как указывается в источниках, строгости в соблюдении этого пищевого избегания не было. У кударинских и баргузинских бурят, значительная масса которых оставалась приверженцами шаманизма, конина считалась наиболее полезным мясом и включалась

не только в повседневные, но и в ритуально-праздничные трапезы. Изменялось под влиянием церкви отношение к конине у крещеных бурят. Отварная и жареная баранина была наиболее излюбленным мясом у всех групп бурят, она выступала основным блюдом при гостевом угощении, на свадебных и праздничных трапезах. Вареные части барана были жертвенной пищей в буддийских и шаманских обрядах.

Убой крупных домашних животных производился традиционным для монгольских народов способом прокалывания ножом шеи между первым позвонком и затылочной частью черепа специально приглашенными мужчинами-знатоками забоя. Мелкий рогатый скот забивался известным приемом разрывания сердечной аорты через разрез в животе животного и мог выполняться любым взрослым мужчиной.

Длительное сохранение мяса и мясных полуфабрикатов (замороженных сырых колбас и фаршированных рубцов) обеспечивали при помощи замораживания и хранения в снегу или в бочках-ледниках в холодное время года; весной и летом делали вяленое мясо.

Мясная охота в той или иной степени была характерна для всех бурят Западного Забайкалья, причем, как пишет Ю. А. Гагемейстер, это было уделом бедноты [1854. С. 271]. С таким взглядом нельзя целиком согласиться, так как в 1-й половине XIX в. буряты промышляли с применением ружей, а приобретение полного охотничьего снаряжения, включая боезапас, требовало определенных затрат, непосильных бедным. Районами охотничьего промысла служили верховья рек Хилок, Чикой, Джиды, Баргузин, лесистые хребты Забайкалья (Хамар-Дабан, Баргузинский, Икатский и др.), а также степные равнины.

В пищу употреблялось мясо медведя, изюбра, косули, кабарги, дикой козы, зайца-беляка, зайца-толая, черной белки, сурката-багана и пр. Селенгинские и хоринские буряты нередко готовили в полевых условиях блюда из мяса небольших диких животных (тарбагана, кабарги и пр.) с применением раскаленных камней. Так, делали *хархок* – вареное нарезанное мясо, приготовленное в берестяном кузове, в который опускали раскаленные камни. Запекалось также мясо в специально вырытой яме на раскаленных камнях, поверх закрытое слоя-

ми травы или листья. Тушили мясо животных в зашитой шкуре при помощи раскаленных камней.

На озерах объектом охоты были водоплавающие птицы (гуси и утки). Как сообщает А. И. Мартос, на Гусином озере «кочевые жители бьют их (диких гусей. – А. Б.) целыми стадами» [1827. С. 72]. В тайге охотились на боровую дичь (глухарей, тетеревов и рябчиков), а в степи – на дроф. Дичь была некоторым дополнением к основной пище бурят. Для примера, в 1850 г. хоринские буряты из 3 754 тушек подстреленной дикой птицы лишь небольшую часть продали на сторону (23 % тушек), а большая часть битой птицы (77 %) была пущена на собственное продовольствие¹. Мясо птиц (несоленое) жарили на рожнах или в виде шашлыков. Хоринские буряты придерживались табу на убийство лебедей, для всех бурят действовал запрет на охоту на орлов и других хищных птиц.

Политика седентаризации, проводимая правительством, коснулась и бурят Западного Забайкалья. Основным ее результатом был рост бурятского земледельческого населения, в питании которого все больше места занимало потребление хлебно-зерновых продуктов. Для примера, в 1831 г. около 18 % урожая ярицы селенгинские буряты использовали на личное потребление, доля озимой ржи и яровой пшеницы в питании была у них еще выше [Бадмаев, 2010. С. 309]. Однако если посмотреть расход потребления зернового хлеба на душу населения в Селенгинском ведомстве в том же году, то он составлял всего 14,2 кг (в день – 39 г), что убеждает в ничтожной роли зерновых продуктов в повседневной пище местных бурят.

В последующие годы посевные площади у них быстро выросли: если в 1831 г. зерновые культуры были посажены на 62 десятинах 82 четвертях, то в 1840 г. зерновое поле достигло 8493,75 десятин; такому росту земледелия должно было сопутствовать повышение потребления хлеба в расчете на одного человека.

В Хоринском ведомстве в 1851 г. на продовольствие было направлено 16,6 % урожая зерновых, что, как отмечалось в отчете степной думы, было почти в 7 раз меньше установленной нормы. Но, как признают

составители этого документа, данный факт не мог сказаться на питании хоринских бурят в силу их «пропитания из образа иногородной их жизни нищего от скота мясом и молоком»². Судя по архивным материалам, в год на одного хоринского бурята затрачивалось 18,86 кг зернового хлеба (в день – 52 г).

Два других бурятских ведомства Верхнеудинского уезда – Баргузинское и Кударинское, по численности населения намного уступали Хоринскому и Селенгинскому ведомствам, и посевные площади в них были сравнительно небольшими: в 1841 г. в Баргузинском ведомстве пахотное поле занимало 755 десятин, в 1838 г. в Кударинском – 735 десятин (в 1834 г. – 1 121 десятина). Показателен вывод, который сделал М. М. Шмулевич на основе анализа данных, приводимых в работе Н. В. Кима: в 1-й четверти XIX в. 732 чел. (50 % работников у баргузинских бурят) были заняты земледелием [Шмулевич, 1985. С. 29]. При рассмотрении статистических данных по баргузинским и кударинским бурятам можно вывести некую закономерность – чем меньше размеры посевных площадей в ведомствах, тем был больше удельный вес отмерявшегося на продовольствие зерна. Для примера, в 1841 г. почти 55 % урожая зерновых баргузинцы потратили на питание³. На одного баргузинского бурята в год полагалось 14,8 кг хлеба (в день – 40 г); эта цифра определенно говорит, что доля, занимаемая хлебными продуктами, в структуре питания баргузинских бурят была примерно такой же, что и у остальных бурят региона.

Вторая половина рассматриваемого периода ознаменовалась ухудшением продовольственного обеспечения в Западном Забайкалье вследствие длительной засухи, серьезно подкосившей земледелие и скотоводство у бурят и приведшей к голоду [Залкинд, 1970. С. 38]. Ю. А. Гагемейстер обратил внимание на определенную цикличность в урожайных и неурожайных годах в Прибайкалье и выявил закономерность в природно-климатических условиях, проявляющуюся в чередовании экстремальных годов в Предбайкалье и Западном Забайкалье: «...замечено, что в губернии Иркутской, в прежнем составе, урожаи и неуро-

¹ НА РБ. Ф. 8. Оп. 1. Д. 1084. Л. 18.

² Там же. Л. 22.

³ Там же. Ф. 7. Оп. 1. Д. 76. Л. 218.

жаи всегда бывали частыми, так что урожай на западную сторону Байкала сопровождается неурожаем на восточной стороне» [1854. С. 355].

Зерно обычно варили до кашеобразного состояния, добавляли в суп; грубая ячменная мука была субстратом чая *зутараан*, саламата и т. д. Русские печи еще не были известны подавляющему большинству бурят Западного Забайкалья, и поэтому печеный хлеб в небольших количествах покупался у русских и представлял скорее деликатес. По этой причине и в связи с сакрализацией зерна в традиционной культуре нарезанные хлебные кусочки стали жертвенной пищей бурят-буддистов. У приграничной части селенгинских бурят существовала, по-видимому, привнесенная из Монголии традиция выпечки пресных лепешек в глиняных ямах – об этом упоминает Ю. А. Гагемейстер: «...устраивают род печей в глиняных обрывах речных берегов» [1854. С. 366].

Буряты Западного Забайкалья постепенно восприняли у русских людей навыки ведения огородничества, начав с разведения картофеля. Во многом этому процессу способствовала позиция властей. Так, можно вспомнить разосланную в 1812 г. иркутским губернатором Н. И. Трескиным по русским волостям и бурятским ведомствам специальную инструкцию «Правила о разведении земляных яблок, или картофель». Но только с 1840 г. власти перешли от увещеваний к понуждению в выращивании картофеля, обязав часть запашки отводить под эту сельскохозяйственную культуру [Шмулевич, 1985. С. 89]. По данным М. М. Шмулевича, в 1843 г. наибольшее развитие новая отрасль хозяйства получила у кударинских и селенгинских бурят, у хоринских и баргузинских бурят площади под посадку картофеля были небольшими [Там же. С. 91].

Начало занятия картофелеводством селенгинских бурят, как показали исследования, следует отнести к 20-м гг. XIX в. [Бадмаев, 2010. С. 309]. Оседлые, полуоседлые и полукочевые буряты выращивали картофель исключительно для собственного потребления, на что указывают сравнительно небольшие площади посадки. С развитием картофелеводства возросло его потребление: в 1831 г. на продовольствие было направлено 65,7 % урожая, в результате годовая норма одного картофелевода составила

17,2 кг (в день – 33 г); в 1839 г. 75 % собранного картофеля оставили на пропитание, при этом норма потребления достигла 38,1 кг на человека (в день – 104 г). Упомянутый выше процент тех, кто культивировал картофель, убеждает в скромном месте картофеля в системе питания большинства селенгинских бурят.

Первые опыты по посадке картофеля баргузинскими бурятами относятся к 10-м гг. XIX в. [Шмулевич, 1985. С. 177]. В 1841 г. в Баргузинском ведомстве был получен урожай в 350 пудов картофеля, в 1842 г. – уже в 489 пудов 15 фунтов. Судя по документам, в 1842 г. приблизительно 4 % баргузинских бурят занимались посадкой этой клубненосной культуры и, следовательно, включали его в свое питание. М. М. Шмулевич пишет, что в 1840 г. из оседлых только 29 чел. были заняты его разведением [Там же], другими словами, картофелеводство было уделом в основном полуоседлого населения. По данным на 1844 г., из урожая в 114 четвертей 3 четверика ушло на продовольствие 84 четвертей 3 четверика⁴, т. е. 60 %. Несложные подсчеты показывают, что в год на питание одного картофелевода выходило 55 кг клубней (в день – 151 г), что являлось своеобразным рекордом для бурят региона.

Занятие овощеводством, как и в случае с предбайкальскими бурятами, было характерно только для оседлых бурят региона. Им занимались женщины. Заметим, что круг возращаемых овощных культур серьезно различался у отдельных этнотерриториальных групп бурят. Например, баргузинские буряты сажали только капусту и морковь (в 1841 г. ими было выращено 150 пудов капусты и 3 пуда моркови). То же самое можно сказать и применительно к хоринским бурятам, которые разводили капусту, редьку и репу. Кударинские буряты, по всей видимости, еще не знали овощеводства. Селенгинские буряты научились разводить огурцы, капусту, свеклу, репу, редьку, морковь и брюкву. Эти овощи растили в небольших масштабах, и, как пишется в одном из отчетов Селенгинской степной думы, их употребляли «только для собственной надобности».

Гидросистема Западного Забайкалья располагала большими рыбными ресурсами,

⁴ НА РБ. Ф. 7. Оп. 1. 95. Л. 59.

что позволяло заниматься рыболовством и включать рыбу в пищу. Источники рассматриваемого времени упоминают наиболее рыбные водоемы региона – прежде всего озера Байкал, Гусиное, Большое Еравное, Шакши, Укырское. Добывалась рыба на р. Селенга и ее притоках. Но в традиции бурят-скотоводов (хори-бурят и представителей селенгинских монгольских родов) отношение к употреблению рыбы в пищу характеризовалось от сдержанного до негативного, поэтому включение в питание рыбопродуктов отмечалось лишь у бурят, принадлежавших к эхиритским и булагатским родам, и у бедняков, лишившихся скота.

Рыба занимала особое место в кухне кударинских бурят (прежде всего омуль). Ловля омуля производилась на Байкале и в дельте р. Селенга: с середины мая по начало июня промышлялся коргинский омуль, а в августе – середине сентября добывали омуля, спускавшегося на нерест в устье Селенги, и поэтому названного *селеньга*. Подобно ольхонским бурятам, кударинцы промышляли сига и хариуса на разных участках Байкала (тонях). Большая часть добытой рыбы (соленый омуль в бочках, остальные виды рыб в свежем или мороженном виде) поставлялись на продажу в города Иркутск, Верхнеудинск, Троицкосавск⁵. Нередко пойманная рыба обменивалась у русских на хлеб, так как собственного урожая зерновых не хватало на питание. По нашим расчетам, в 1828 г. годовое потребление рыбы на одного кударинца достигало 13,1 кг, причем, 72,7 % съеданной рыбы был омуль (как ни странно, это заметно больше, чем у таких же рыбаков, как ольхонские буряты – в год на продовольствие одного ольхонца приходилось 4,7 кг омулей).

Копченый, жареный и отварной омуль был обычно на столе в летне-осеннее время, соленый – круглый год. Другие виды рыбы (осетр, хариус, налим, щука) представлены менее. Из свежей рыбы варили уху. Икру не солили, а кушали в вареном виде. Так поступали и с молоками. Почетной частью рыбы считалась голова, подаваемая во время будничной трапезы главе семьи, а при гостевом угощении – старшему из гостей.

Вопрос о рыболовстве и рыбной пище у селенгинских бурят нами ранее рассматри-

вался [Бадмаев, 2010. С. 311–312], поэтому на нем не будем останавливаться, лишь отметим, что употребляла рыбопродукты в пищу небольшая их группа.

Хоринские буряты занимались рыболовством на Еравнинских озерах, а также на реках Уда, Кудуру, Она, Курба, Осинка. Добывалась, главным образом, озерная рыба (преимущественно сорожка, меньше щука и окунь); речная рыба (ленок, хариус, белок, черноок, таймень, налим, язь) составляла чуть более 10 % от общего улова. Если верить официальной статистике, вся рыба уходила на продажу, но очевидно, что обедневшие буряты включали ее в пищу.

В питании баргузинских бурят рыба занимала незначительное место. Объяснялось это ограниченными рыбными ресурсами местных рек и озер (р. Баргузин, озер Сыдыгул и Сыктырук), вызванными их мелководьем.

Определенным подспорьем в питании бурят региона были различные дикоросы, которые каждой семьей в большом количестве заготавливались в летне-осенний период по мере их созревания. Обычно дикоросы потребляли в свежем (летом и в начале осени) или засушенном виде (зимой и весной). Приправами к мясным блюдам служили такие дикорастущие травы, как черемша и полевой лук. На основе молочных продуктов и клубней сараны готовились различные блюда. Корни и клубни других дикоросов также являлись субстратами ряда будничных блюд. В пищу использовались дикие ягоды и фрукты (брусника, голубица, черника, кнежника, земляника, клюква, морошка, черемуха), а также молочные зерна кедрового ореха (впрочем, благодаря заимствованию у русских технологии кедрового промысла сбор урожая орехов вырос и большей частью продавался).

Основным ежедневным напитком являлся зеленый кирпичный чай, вскипяченный на молоке и приправленный маслом или поджаренным бараньим курдючным жиром. Южно-селенгинские буряты предпочитали пить слегка подсоленный зеленый чай с молоком. Распространена была традиция приготовления чая *затураан*. Согласно Д. Кохрэнну, некоторые богатые буряты привыкли пить цветочные чаи с сахаром [Cochran, 1824. P. 136]. Чайные листья после неоднократного заваривания нередко просто кушали как зелень, считая это полезным. Данное

⁵ НА РБ. Ф. 5. Оп. 1. Д. 275. Л. 10–11.

явление, видимо, нужно рассматривать как признак еще не устоявшейся традиции питья китайского чая. Возможно, оно вызывалось еще и желанием максимально использовать дорогой импортный продукт. В рассматриваемое время кирпичный чай превращался в эквивалент денег, имел меновую стоимость. Помимо чая и молочных напитков, буряты региона пили воду, мясные бульоны, отвары из трав и ягод, березовый сок.

В народной медицине учитывались свойства разных пищевых продуктов. Так, считалось, что чай исцеляет болезни легких, а мясные блюда, приготовленные с применением раскаленных камней, помогают при грудных и желудочных болезнях.

Во время гостевых застолий обычно подавали кирпичный чай с молоком, жареную баранью ногу, суп из мелко нарезанной баранины, сыр и молоко. И. Г. Миллер называет в качестве гостевого угощения чай, молочную водку из кобыльего молока, вареную говядину, бруснику и кедровые орехи [Гирченко, 1939. С. 62]. Очевидно, что гостей угощали снедью и блюдами, известными как в повседневных трапезах (чай, сыр и пр.), так и специально приготовленными (вареная баранья голова, молочная водка и пр.). Обязательными были, согласно традиционному этикету, обряды кормления гостем домашнего огня кусочками пищи, произнесения взаимных благопожеланий и т. д.

Основу питания агинских бурят, проживавших в Нижнем Приононье (Восточное Забайкалье), составляла молочно-мясная пища, прежде всего переработанные продукты, получаемые от домашнего скота (например, творожистая масса *арсаа*, баранина и говядина). Однако определенное место в питании также занимали мясо диких животных (белок, медведей, зайцев, диких коз, кабарог, изюбрей и лосей), рыба и дикоросы.

Развитие земледелия в Агинском ведомстве было намного скромнее, чем в других бурятских ведомствах Забайкалья. В 1848 г. посевные площади здесь достигали всего 240 десятин (в частности, в Тутхалтуевском улусе засеивали 82 десятины земли, в Саган-Шохотуевском – 50,5 десятины). Сажали одну ярицу; полученный урожай шел на продовольствие и под посев. Для примера,

урожай зерновых в 1847 г. составил 2 217 четвертей⁶. Заметим, что земледелием занимались только оседлые буряты. Получило у них начальное развитие также огородничество. Полуномады и полуседлые из числа агинских бурят в ограниченном количестве сажали картофель, а оседлые – картофель и некоторые овощные культуры (капусту, репу, редьку). По сути, картофель представлял на то время главную огородную культуру; об этом свидетельствуют статистические данные по ведомству: например, в 1848 г. в Агинском ведомстве было собрано 4 632 пуда картофеля⁷.

Рассмотренный нами материал позволяет высказать некоторые соображения. Очевидно, что при локальных отличиях в развитии хозяйства основой питания у всех групп, как и прежде, оставалась мясомолочная пища, другие продукты (в том числе злаки и овощи) только дополняли ее. Влияние природно-климатических условий и ландшафта на развитие системы питания было определяющим. Значение торговли (внутренней и международной) в данном процессе было ограниченным. В изучаемое время удельный вес зерново-крупяных и овощных продуктов в пище хозяйственно-бытовых групп бурят Забайкалья был разным: полукочевые буряты включили в питание в небольшом объеме снедь и блюда из зерна, муки и картофеля; у полуседлых бурят доля употребляемых в пищу зерновых и мучных изделий, картофеля и овощей была несколько выше (при меньшем потреблении мясомолочных продуктов); оседлые буряты, для которых земледельческие занятия были основными, строили свое питание, как и русское население, преимущественно на растительной пище. Рыбные продукты, восполнявшие недостаток мясной пищи, стали постоянными в питании кударинских бурят и обедневшей части остальных бурят региона. В наших выводах мы можем опереться на следующие слова М. А. Кастрена: «Хотя многие буряты занимаются хлебопашеством, но редко едят хлеб, даже мясо не составляет ежедневного блюда, а рыба – почти никогда» [1999. С. 286].

⁶ НА РБ. Ф. 129. Оп. 1. Д. 3462. Л. 24.

⁷ Там же. Л. 25.

Список литературы

Бадмаев А. А. Трансформация хозяйства селенгинских бурят в первой половине XIX в. и система питания // Проблемы истории, филологии, культуры. 2010. № 4 (30). С. 305–318.

Батуева И. Б. Буряты на рубеже XIX–XX вв. Улан-Удэ, 1992. 74 с.

Вяткина К. В. Очерки культуры и быта бурят. Л.: Наука, 1969. 218 с.

Гагемейстер Ю. А. Статистическое обозрение Сибири, составленное по высочайшему Его Императорского Величества повелению при Сибирском Комитете Действительным Статским Советником Гагемейстером. СПб.: Тип. II отделения, 1854. Ч. 2. 697 с.

Гирченко В. П. Русские и иностранные путешественники XVII, XVIII и первой половины XIX вв. о бурят-монголах. Улан-Удэ: Бурят-монгольское изд-во, 1939. 92 с.

Залкинд Е. М. Общественный строй бурят в XVIII – первой половине XIX в. М., 1970. 400 с.

Кастрен М. А. Соч.: В 2 т. / Под ред. С. Г. Пархимовича; сост. Ю. Л. Мандрика; коммент. А. П. Зенько, С. Г. Пархимовича. Тюмень: Изд-во Ю. Л. Мандрика, 1999. Т. 2: Путешествие в Сибирь (1845–1849). 352 с.

Мартос А. И. Письма о Восточной Сибири. М.: Университетская типография, 1827. 291 с.

Спасский Г. И. Российские монголы // Сибирский вестник. 1824. Ч. 4. С. 167–174.

Тугутов И. Е. Материальная культура бурят. Улан-Удэ, 1958. 215 с.

Шмулевич М. М. Очерки истории Западного Забайкалья. XVII – середина XIX в. Новосибирск: Наука, 1985. 286 с.

Cochrant J. D. Narrative of Pedestrian Journey through Russia and Siberian Tartary, from the Frontiers of China to the Frozen Sea and Kamtchatka. 3rd ed. L.: Printed for Charles Knight, Pall Mall East, 1824. Vol. 2. 344 p.

Материал поступил в редакцию 30.05.2012

A. A. Badmaev

POWER SUPPLY SYSTEM OF TRANS-BAIKAL BURYAT IN THE FIRST HALF OF THE XIX CENTURY

The article is characterized by the condition of the power system of the Buryat of Trans-Baikal area in the first half of the XIX century. The author highlights the change in diet different ethnoterritorial groups of Trans-Baikal Buryat in the context of processes taking place in the economy as a result of the policy sedentarization, as well as intercultural interaction of the peoples of the region. It was found out, that there were local peculiarities in different food ethnoterritorial groups. The structure of nutrition of the Trans-Baikal Buryat largely remained the same and the value of dairy foods in it is crucial. We can speak about significant transformation of power in respect of part only of the Buryat region (sedentary Buryats).

Keywords: Transbaikalia, the Buryats, ethnoterritorial group, traditional economy, the power system.