

EDN: WXCSUK
УДК 639.181

Tea Drinking Traditions in the Nomadic Cultures of Eastern Siberia: Ritual, Hospitality, Feeling Full, Health

Veronika A. Beliaeva-Sachuk* and Vladimir N. Davydov

*Peter the Great Museum of Anthropology and Ethnography (Kunstkamera)
of the Russian Academy of Sciences
Saint Petersburg, Russian Federation*

Received 02.12.2021, received in revised form 12.04.2022, accepted 01.12.2023

Abstract. The article is based on analysis of field materials on the use of tea, collected by the authors among the nomads of Eastern Siberia: Buryats, Tuvans, as well as Soyots, Evenkis, Dolgans and Chukchis. The article attempts to discuss the multiple facets of tea drinking practices and consider the meaning of tea drinking for representatives of local communities. Joint tea consuming is an essential element of the etiquette of interaction between Siberian nomads and guests. Tea preceded not only a festive or everyday meal, any acquaintance and any conversation began with tea drinking: personal, business, ceremonial ritual. Drinking tea is not only a satisfaction of thirst and hunger among representatives of the nomadic cattle-breeding and reindeer-herding peoples of Siberia. This is an important ritual action associated with the customs of hospitality, the tradition of maintaining social connections both within the family circle and with distant relatives, neighbors, matchmakers and strangers. Tea is a drink, food and medicine. It is well packaged and transported, easy to prepare and has a tonic and healing effect. Tea not only saturates, but also allows you to establish communication between people, as well as between humans and various beings/spirits responsible for the well-being of local communities. The authors associate the wide distribution and popularity of this drink with its multi-functionality. It is the versatility and multiplicity of uses of tea that made it an indispensable companion for nomads.

Keywords: Eastern Siberia, tea, tea drinking, hospitality, food, alimentary culture, ritual, nomads.

Research area: theory and history of culture, art (cultural studies).

Citation: Beliaeva-Sachuk V.A. Davydov V.N. Tea Drinking Traditions in the Nomadic Cultures of Eastern Siberia: Ritual, Hospitality, Feeling Full, Health. In: *J. Sib. Fed. Univ. Humanit. soc. sci.*, 2024, 17(4), 813–823. EDN: WXCSUK



Традиции чаепития в кочевых культурах Восточной Сибири: ритуал, гостеприимство, чувство сытости, здоровье

В.А. Беляева-Сачук, В.Н. Давыдов

*Музей антропологии и этнографии
им. Петра Великого (Кунсткамера) РАН
Российская Федерация, Санкт-Петербург*

Аннотация. Статья представляет собой обобщение полевых материалов об употреблении чая, собранных авторами среди кочевников Восточной Сибири: бурят, тувинцев, а также сойотов, эвенков, долган и чукчей. В статье делается попытка проанализировать множественные грани практик чаепития и рассмотреть значение употребления чая для представителей локальных сообществ. Совместное чаепитие является важнейшим элементом этикета взаимодействия сибирских кочевников с гостями. Чай предвещал не только праздничную или повседневную трапезу, с чаепития начиналось любое знакомство и любой разговор: личный, деловой, обрядовый ритуальный. Чаепитие у представителей кочевых скотоводческих и оленеводческих народов Сибири является не только удовлетворением чувства жажды и голода. Это важное ритуальное действие, связанное с обычаями гостеприимства, традицией поддержания социальных связей как в кругу семьи, так и с дальними родственниками, соседями, сватами и незнакомыми путниками. Чай – это напиток, пищевой продукт и лекарство. Он хорошо упаковывается и транспортируется, легко готовится и имеет тонизирующий и исцеляющий эффект. Чай не только насыщает, но и позволяет наладить коммуникацию людей между собой, а также человека и различных сущностей/духов, отвечающих за благополучие локальных сообществ. Широкое распространение и популярность данного напитка связывается авторами с его полифункциональностью. Именно многогранность и множественность сфер применения чая сделало его незаменимым спутником кочевника.

Ключевые слова: Восточная Сибирь, чай, чаепитие, гостеприимство, пища, алиментарная культура, ритуал, кочевники.

Научная специальность: 5.10.1 – теория и история культуры, искусства (культурология).

Цитирование: Беляева-Сачук В. А., Давыдов В. Н. Традиции чаепития в кочевых культурах Восточной Сибири: ритуал, гостеприимство, чувство сытости, здоровье. *Журн. Сиб. федер. ун-та. Гуманитарные науки*, 2024, 17(4), 813–823. EDN: WXCSUK

Данная статья построена на материалах, собранных авторами в кочевых сообществах Восточной Сибири с 2001 по 2023 гг. Авторы работали в Республиках Бурятия, Тува, Саха (Якутия), Забайкальском крае, Амурской области, на Чукотке и севере Красноярского края. Полевые исследования проводились в основном среди скотоводов – бурят и тувинцев. В качестве сравнительного матери-

ала были использованы примеры из практик чаепития оленеводов – чукчей, долган, эвенков и сойотов. Статья является попыткой осмысления практики чаепития, являющейся важнейшим элементом гостеприимства у кочевников Сибири.

Чаепитие у представителей кочевых скотоводческих и оленеводческих народов Сибири является не только удовле-

нием чувства жажды и голода. Это важное ритуальное действие, связанное с обычаями гостеприимства, традицией поддержания социальных связей как в кругу семьи, так и с дальними родственниками, соседями, сватами и незнакомыми путниками. Чаем можно угостить духов и локальных божеств и так же, как с людьми, начать с этого общение со сверхъестественными силами или хозяином места перед обрядом поклонения, благодарения или прошения. Чай предвзял не только праздничную или повседневную трапезу, с чаепития начиналось любое знакомство и любой разговор: личный, деловой, обрядовый ритуальный.

Чаепитие в кочевой традиции

Обратимся к традиции чаепития у сибирских кочевников. Буряты являются самым многочисленным монгольским народом России, многие из них до сих пор занимаются скотоводством, хотя сейчас кочуют лишь немногие (преимущественно это две перекочевки на зимник и летник, причем живут там в стационарных домах русского типа). Тем не менее кочевые традиции чаепития продолжают бытовать как в городской, так и сельской среде. Тувинцы, один из крупных тюркоязычных народов Южной Сибири, так же как и буряты, являются приверженцами тибетского буддизма школы Гелук, исторически связаны с Монголией, однако сумевшие сохранить многие черты тюркских кочевых культур. Современные скотоводы Тувы продолжают жить в юртах, перекочевывая минимум четыре раза в год. Это способствует сохранению алиментарных традиций и этики гостеприимства. Многие традиции чаепития у бурят и тувинцев схожи, так как относятся к общей тюрко-монгольской традиции кочевников Южной Сибири. Чукчи, долганы и многие группы эвенков занимались оленеводством, постоянно меняя место своего пребывания. В последние годы структура и материальная база их перекочевок сильно изменилась, но по сей день многие оленеводы продолжают пользоваться мобильными жилищами, дополняя свои маршруты и стационарными точками. Во многих

точках кочевых маршрутов теперь активно используются избы, зимовья, перевалочные базы, помещения и приспособления для хранения инвентаря и другие стационарные постройки. Все рассматриваемые в данной статье группы отличала относительная автономность в отдельные периоды времени. Чаепитие являлось важнейшим действием во время стоянок животноводов и оленеводов, а также встреч гостей.

Путник, без разницы, был это почетный человек или случайный, незнакомый путешественник, заходя в юрту, чум, ярангу, палатку или стационарное жилище всегда мог рассчитывать на трапезу или хотя бы на угощение чаем. Даже бедные люди старались накормить гостя – скупиться по отношению к нему считалось не только нарушением основ этикета, но могло вызвать гнев божеств, духов и предков, что могло обернуться множеством несчастий для семьи. Прием еды всегда начинался с чая или, в случае бедняков, замещал его. О значении чаепития в алиментарной культуре тувинцев и бурят может свидетельствовать существование таких пословиц, как бурятская «Буква «А» – начало ученья, чаю стакан – начало трапезы» или тувинская «Кто в аал¹ пойдет – чай пьет, кто в лес пойдет – серу жует». Тувинская пословица также говорит о том, что чаепитие является важной частью общения между людьми, ведь совместное употребление напитка является прежде всего не физиологическим удовлетворением жажды, а поводом для общения и обмена новостями. До сих пор все важнейшие вопросы в семье или с соседями решаются в неспешной беседе за чаем (ПМА Бурятия, 2001–2023; ПМА Тува, 2023).

С приходом нового гостя у всех рассматриваемых народов хозяйка специально для него заваривала обязательно свежий чай, так как подавать заранее сваренный или остыв-

¹ Аал – кочевое поселение тувинцев, включающее обычно три-пять юрт, число которых могло варьироваться в зависимости от времени года. Обычно жители аала были связаны родственными узами, являлись представителями большой семьи или рода. Главной отличительной чертой аала было совместное пользование и владение одной кошарой или другим местом, в котором содержался скот всех хозяйств (Вайнштейн, Москаленко, 2008: 52).

ший напиток считалось крайне неприличным. Это действие происходило на глазах пришедшего, и пока готовился свежий чай, хозяин приветствовал гостя и усаживал его около себя в торжественное место, напротив входа в мобильное жилище². У бурят это самое почетное место в юрте, в котором хранятся сундуки с семейными реликвиями и самыми дорогими вещами. Там находится также буддийский алтарь, а до принятия буддизма хранились шаманистические онгоны, духи-покровители и защитники семьи. Ожидая чай, хозяин юрты угощал гостя нюхательным табаком из табакерки или раскуренной трубкой. Происходил обмен традиционными вопросами и ответами, например «Как доехали?», «Когда приехали?» и т.д., однако настоящий разговор не велся. Когда чай закипал, хозяйка брала лучшую чашу, если была – фарфоровую, наливала в нее чай и передавала ее главе семьи, который подавал ее гостю. До сих пор одним из лучших подарков для тувинских скотоводов, живущих в юртах, являются керамическая чашка, чай и сладости, которые подаются на *кадаке*³ (ПМА Тува, 2023). Если

² У бурят и тувинцев Центральной, Восточной и Южной Тувы вход в юрту расположен с южной стороны, традиционной для монгольских народов, у западных тувинцев – с восточной, что свидетельствует о тюркской традиции. В бурятской традиции это почетное место называется «хоймор», то есть север, северная сторона. Эвенки почетное место, располагавшееся напротив входа в чум, называли «малу».

³ Кадак (тув.), хадак (бур.) – ритуальный шарф благопожеланий, обычно из шелковой ткани. В Туве и в Бурятии распространился благодаря влиянию тибетского буддизма и в настоящее время является универсальным подарком для каждого человека. Общий смысл одаривания хадаком состоит в показании чистоты намерений и пожелания благополучия, однако в зависимости от цвета хадак имеет дополнительное значение. Так, белый цвет связан в культуре бурят и тувинцев с «белой пищей», то есть молочной едой, сакральной в культуре кочевников, символизирующей богатство, благополучие и процветание. Считается, что белый хадак можно дарить в любой ситуации каждому человеку и божеству. Голубой цвет связан с цветом Неба, особо почитаемым монгольскими и тюркскими народами – такой хадак часто завязывают на сакральных шаманистических и буддийских местах почитания божеств и духов. Так как Небо у монголов и тюрков считается отцом и прародителем, голубой цвет также символизирует мужское начало, мужскую энергию и власть, поэтому

семья была богатая, чай наливался в медный чайник-кувшин и ставился перед хозяином и гостем. Все члены семьи, несмотря на то, чем они занимались, садились вместе с гостем за чай, а потом приступали к трапезе (Vainshtein, Moskalenko, 2008: 80–81; Zhukovskaya, 2002: 104).

Чайный этикет

Существуют также определенные правила, как следует наливать чай, как его подавать и принимать. За соблюдением всех этих ритуалов до сих пор неукоснительно следят как хозяева мобильного жилища или дома, так и гость. Практически все тувинцы продолжают пользоваться круглыми чашами без ручек (*аяк*), хотя в городской среде появляется все больше высоких кружек с ручкой. В Бурятии чаши (*аяга*) используются обычно только в ритуальных целях, в шаманистических и буддийских обрядах. Чаши можно наблюдать в быту у оленеводов-долган, эвенков и чукчей. Многие буряты хранят старинные чаши своих предков, в большинстве своем деревянные и серебряные, как семейные реликвии. Однако, несмотря на почти полный уход из обихода чаш, традиции подачи чая сохранились и были адаптированы к современным чашкам с ручками. В быт оленеводов и скотоводов также вошли металлические кружки. Сейчас пользуются спросом термкружки и легкие туристические пластиковые и металлические кружки. В Арктике у чукчей и долган в обиход вошли термосы, позволяющие экономить топливо, необходимое для кипячения воды (ПМА Чукотка, 2017–2023; ПМА Таймыр, 2014–2022).

с синим хадаком приходят к отцу невесты сваты. Желтый цвет ассоциируется с буддизмом, который как по-тувински, так и по-бурятски носит название «желтая вера», поэтому желтый хадак подносят буддийским учителям и монахам. Самые редко используемые цвета хадаков – красный и зеленый: красный, считающийся цветом энергии и власти, подносится представителям власти, а зеленый, ассоциирующийся с молодостью, дарится детям и подросткам. Самым распространенным хадаком в качестве подарка, как в Бурятии, так и в Туве, остается белый.

По представлениям бурят, чашу с чаем не следует наливать до краев, а наполнить где-то до двух третей. Наливать напиток ковшиком или поварешкой следует к себе, так как от себя наливают воду для омовения покойника (ПМА Бурятия, 2003). Долганы при угощении заполняют чашу практически полностью. Считается знаком хорошего тона предложить гостю чай и еду, особенно если он только что приехал на оленеводческую стоянку (ПМА Таймыр, 2014–2022).

Чашу передавали гостю различными способами. На территории Бурятии – традиционным способом, каким подавалась и принималась чаша с чаем, как и в случае, употребления алкоголя, остается протягивание посуды с напитком правой рукой, которая поддерживается ладонью левой за локоть или между кистью и локтем правой руки. Принимается чаша таким же жестом, после чего гость должен окунуть неглубоко в чай безымянный палец и трижды побрызгать вверх. Иногда последнюю каплю капают на стол. Это считается пожеланием благополучия и изобилия дому и угощением для семейных божеств и духов. Традиция «брызгать духам» бытует среди эвенков Бурятии в случае алкогольных напитков (ПМА Бурятия, 2007–2009). В тувинской культуре описанный выше способ также используется только во время употребления алкогольных напитков – кумыса и араки. Чай подается и принимается только двумя руками, что, по мнению Севьяна Израилевича Вайнштейна, является древней тувинской традицией (Vainshtein, 1991: 124). Пить чай можно поддерживая чашу двумя руками или одной правой – в этом случае четыре пальца поддерживают днище чаши, а большой палец сверху держит за край. Держать сверху указательный палец и поддерживать посуду большим пальцем считается неприличным, так как ладонь не открыта, а закрывает гостя от других людей, что воспринимается как жест пренебрежения по отношению к хозяевам юрты (ПМА Тува, 2023).

Чай обычно пили без спешки и в молчании, перед чаепитием беседу тоже не на-

чинали, кроме традиционных вопросов и ответов, которые являются частью приветственного ритуала. Считалось, что питье чая преобразовывало статус чужака, пришедшего извне, откуда могли появиться враги и злые духи, в «настоящего» человека, своего. С другой стороны, если бурятскую юрту посетило существо из сверхъестественного мира, во время чаепития оно всегда проявляло свою природу, так как не могло следовать человеческим ритуалам. По словам информантки-бурятки, каждому вошедшему в дом без вопросов подавался чай с молоком, причем это считалось не просто знаком гостеприимства, но и должно было очистить гостя от плохих мыслей и помыслов. После первой чаши чай предлагался дальше, до тех пор, пока гость не насытится. И только потом можно было начинать разговор (Beliaeva-Sachuk, 2020: 29). В семьях состоятельных бурят после чая следовала трапеза, и в таком случае все разговоры велись уже после еды. В настоящее время во всех рассматриваемых группах при каждом посещении гостем дома его не только угостят чаем, но и обязательно накормят – хотя бы поставят на стол что-нибудь к чаю. Если гость посещает жилище скотоводов, его обязательно накормят всем, что есть. В настоящее время подобная трапеза является не столько «проверкой» людей на знание этикета и непринадлежность к миру духов, сколько возможностью увидеть, как ведет себя человек, не брезгует ли он предлагаемой едой, относится ли с уважением к хозяевам и их традициям, то есть можно ли ему доверять и продолжать общаться.

Чайная материальность

Чай занимал и до настоящего времени играет важную роль в структуре питания кочевников Сибири. Напиток пришел из Китая относительно поздно – только в XVI–XVII вв., однако быстро распространился. Буряты, тувинцы, эвенки, долганы и чукчи раньше в основном пили кирпичный прессованный чай, который был хуже по качеству, но более дешевым,

чем байховый⁴. Кирпичный чай изготавливался из остатков просеянного байхового, с примесью листьев и стеблей чайного куста грубого помола. Конечный продукт плотно спрессовывался в брикеты в форме кирпича, отсюда и произошло название. Такой чай было удобно хранить, так как он занимал гораздо меньше места и его было легко перевозить, что являлось крайне важным в жизни кочевников. Он был удобен для транспортировки, и торговцы охотно завозили его, пополняя запасы кочевников. Пользовался спросом кирпичный чай и у кочевников-оленеводов Арктики.

Чай предполагает наличие специальной утвари и приспособлений для его приготовления. Так, для измельчения спрессованного чая буряты пользовались чарезкой (бур. *сайн тэбшэ*), благодаря которой можно был отрезать маленький кусочек от «кирпича». Чарезка представляла собой доску с углублением или маленькое корытце, к которому прилагался нож с толстым и неострым лезвием серповидной формы. Для более тщательного измельчения использовались маленькие деревянные ступки (бур. *уур*), а с конца XIX – начала XX в. распространение получили ступки из бронзы. Чай варили в котле, стоявшем на огне, в который уже после кипения добавляли коровье, овечье или ячье молоко и варили еще несколько минут помешивая. В такой чай обычно добавляли соль, масло, бараний жир и кусочки мяса для восстановления солевого баланса и насыщения (Zhukovskaya, 2004: 173).

Кроме обычного чая с молоком среди бурят был весьма распространен так называемый *зутаран* (бур. *зутараан сай*). *Зутаран* скорее напоминает суп, он очень питательный и прекрасно согревает, поэтому особенно часто готовится зимой. Приготовление этого напитка немного отличается от рецепта бурятского чая с молоком. Пшеничную или ржаную муку грубого помола прожаривают на внутреннем бараньем или говяжьим жире, однако сейчас

вместо него используется сливочное масло. Параллельно варится чай с молоком, который после готовности процеживается и опять ставится на огонь. Далее добавляют муку с жиром, соль и доводят до кипения, тщательно при этом помешивая. Готовый *зутаран* не должен быть слишком густым. (Damdinzhapova, 2018: 189–192). Такой чай до сих пор популярен в сельской местности, и его готовят обычно зимой.

Интересен способ приготовления чая у высокогорных кочевников-оленеводов западной Бурятии – окинских сойотов, которые являются потомками древнего самодийского населения Саян, появившихся на этой территории еще в неолите (Pavlinkskaya, 2002: 26–40). Сойоты продолжают пользоваться минималистическими технологиями предков, которые приспособлены к жизни в высокогорной тайге в условиях постоянного передвижения. Одним из таких достижений является набор для приготовления чая или еды *ямбэ*, который до сих пор широко используется охотниками и промысловиками. Такой набор состоит из двух кожаных сум диаметром 60–80 см. В одной из них лежит запас поджаренной муки и высушенного мяса, а в другой – два котелка – один диаметром 40 см и глубиной 15 см, второй меньше размером, помещающийся внутрь первого. Кроме этого, в набор входит складная тренога, кожаный непромокаемый мешочек с солью и чаем, деревянная лопатка и маленькая метелка из прутиков для очищения посуды. Все это складывается внутрь котелков, оборачивается мягкой тканью или кожей и вкладывается в суму. Во время постоя тренога раскрывается, на нее ставится большой котелок, а под ним разжигается маленький костер из веточек и дровишек, которые можно собрать на месте. В кипящую воду добавляется мука, кусочки сушеного мяса и чай. Получается питательный суп, который переливают в маленький котелок и оттуда его едят. При использовании такого набора можно приготовить еду и поесть в течение 20–30 минут, а также дать возможность попасть и отдохнуть лошади или оленю. Сейчас данный набор становится модным брендом в Окин-

⁴ Байховый чай – название происходит от китайского «бай хуа» – «белый цветок», названия, обозначающее молодые почки в белом пуху.

ском районе как функциональная и много-разовая посуда, связанная с традиционной культурой, опытом предков и выживанием в тяжелых природных условиях.

«Черный» и «белый» чай

Чай хорошо сочетается с другими жидкостями. Буряты и тувинцы традиционно пьют чай с молоком. Похожая практика распространилась и у эвенков Бурятии. Долганы-оленеводы и эвенки могут использовать молоко важенки. В настоящее время оленеводы довольно часто употребляют ультрапастеризованное коровье молоко, которое хранится длительное время в упаковках и не требует холодильника. Вся молочная пища, в том числе и чай с молоком у кочевников тюрко-монгольского мира Южной Сибири считается «белой пищей» (бур. *сагаан эдеэн*, тув. *ак чем*), наделенной высоким сакральным статусом. Белый цвет ассоциируется с благополучием, чистотой помыслов, удачей и богатством, а молочная пища из-за высокого значения в структуре всего алиментарного комплекса скотоводческих народов Южной Сибири и белого цвета устойчиво связана с верхним миром богов. В мифологии монгольских народов наряду с Мировой Горой Шумеру (Сумеру) и Мировым Деревом, которые пронизывают все уровни трех миров, почитается Молочное Море (бур. *хуун-далай*), которое является частью владений верховных небесных божеств и символом их безграничного изобилия и благополучия. Поэтому в бурятской и тувинской традиции «белая пища» считается наилучшим подношением для местных божеств и духов и используется во многих ритуалах. Молочная пища используется для очищения всего пространства, человека и животных. В бурятской традиции известно использование молока в юридической практике, когда подозреваемый в преступлении должен был принести присягу на молоке: говоря о своей невиновности, человек должен был отпить из подаваемой ему чаши молочный напиток. Этот ритуал назывался словом «*сагалха*», в переводе «побелиться», то есть очиститься от подозрений и обвинений (Khangalov,

1958: 186). Также известное как у бурят, так и у тувинцев пожелание хорошего путешествия «Белой дороги!», функционирующее до сих пор, обозначает, что вслед уезжающему путнику брызгалось молоко, чтобы очистить его дорогу. Молочную пищу широко использовали в ритуальных целях как в семейной обрядности, так и хозяйственных и промысловых ритуалах (Sodnompilova, 2021: 208–209).

Совершенно другое значение будет иметь обычный, не забеленный чай, так называемый черный (бур. *хара сай*, тув. *кара шай*). Угощать таким чаем считалось крайним оскорблением, так как этот напиток символизировал нищету, потерю скота, гнев богов и предков и даже смерть (Angaeva, Tykheeva, 2010: 98). Подача кому-либо чая, не забеленного молоком, означало открытое презрение, неуважение и даже агрессию по отношению к человеку. С другой стороны, отказ от забеленного чая, который предлагают хозяева, считается крайне неприличным и даже оскорбительным. В тувинской культуре до сих пор считается, что гость обязан если не съесть, то хотя бы попробовать всю еду, которой его угостят – отказ от еды также считается грубым нарушением этикета, который особо соблюдается среди скотоводов, живущих в юрте. У долган как только гость выпил чашку, хозяйка сразу наливает ему следующую. Не допить чашку чая или вообще отказаться от чая у них считается невежливым. Если гость выльет или оставит на столе недопитый чай – это может оскорбить хозяев. Если гость напился чая, он обычно переворачивает пустую чашку вверх дном. Хорошим тоном для гостя считается выпить несколько чашек горячего напитка. Подобная практика всегда вызывает одобрение со стороны хозяев (ПМА Таймыр, 2014–2022).

Напиток для здоровья

Кроме покупного чая кочевники могли готовить напитки с использованием дикоросов. У бурят самыми популярными были кипрей или иван-чай (бур. *улаан жаргана*), листья кровохлебки (бур. *хүдэн*), листья

и цветы шиповника (бур. *нохойн хоншоор*), чага, или березовый гриб. Бедняки смешивали покупной чай с собранным и пили его также с молоком и солью. Сегодня многие буряты, живущие в сельской местности, продолжают собирать выше упомянутые дикорастущие растения, однако делают это в лечебных целях. Так, считается, что иван-чай повышает иммунитет и не поднимает давление, как обычный чай, кровохлебка помогает при женских болезнях, шиповник пьют от простуды, а чага является действенным средством при онкологических заболеваниях (ПМА Бурятия, 2001–2022). Эвенки использовали отвары лекарственных растений для лечения целого ряда болезней. Универсальным «эвенкийским» лекарством являлся отвар горной травы *янды* (горечавки), применяемый не только для лечения человека, но и оленят. Большой популярностью у эвенков Бурятии пользуется золотой корень *уилдын* (родиола розовая), собираемый в горах по берегам рек и ручьев (ПМА Бурятия, 2007–2009).

Сейчас бурятские и эвенкийские лекарственные травы позиционируются как экологически чистый и проверенный опытом местных жителей полезный и оригинальный байкальский сувенир. Самой известной лечебной добавкой к чаю у бурят, эвенков и местных русских стала *сагаан дали* (в переводе с бурятского «белое крыло»), или рододендрон Адамса, который рекламируется как чудесное средство от многих болезней. В интернете есть множество сайтов, предлагающих купить эту «волшебную» траву, а в аэропорту Новосибирска, самой крупной воздушной гавани Сибири, *сагаан дали* продается как общесибирский сувенир, экологический и этнический бренд большого региона. Сами буряты используют чистый отвар из этого растения в случае сильной простуды или гриппа, для профилактики простудных заболеваний, а также для укрепления истощенного организма. В чай (черный или зеленый) *сагаан дали* добавляют очень редко (ПМА Бурятия, 2001–2023).

Тувинцы, как и буряты, пили кирпичный прессованный чай, который измельчали в ступках, а потом варили в котле

в подсоленной воде с добавлением молока. Многие путешественники и исследователи, например Егор Яковлевич Пестерев, Николай Федорович Катанов, Феликс Яковлевич Кон (см. Pesterev, 1793; Кон, 2014), отмечали, что чай был основой питания тувинцев и в голодное время мог быть главным блюдом вместе с просом и дикоросами. Однако даже у богатых и зажиточных тувинцев чай с молоком и солью был главным повседневным напитком.

Первой в семье вставала хозяйка и дочери-подростки, которые начинали день с дойки скота. После этого хозяйка кипятила молоко и грела чай, и вся семья садилась завтракать – кроме чая ели пенки, сыр и кисломолочные продукты. Зимой вместо молочных продуктов готовились мучные блюда и жареное просо. Обедали после дневной дойки и обычно ели то же самое, что и на завтрак, но ключевым элементом оставался чай. Вечером ужинали после того, как темнело и пригоняли мелкий скот. Закончив вечернюю дойку, хозяйка готовила те же блюда, что и в течение дня, кроме того, если в семье было мясо, то его готовили именно вечером (Vainshtein, 1991: 122–123). Интересно, что схожая модель питания функционирует среди тувинцев и по сегодняшний день. Одна из информанток рассказывала, что современные тувинцы, особенно скотоводы, могут утром выпить три чашки чая с молоком и *далганом*⁵, *потом работать до обеда, далее опять выпить чаю с далганом* и работать до вечера. Зато вечером на ужин они плотно едят – в основном мясо и ложатся спать (ПМА Тува, июль 2023).

Как и буряты, тувинцы использовали вместо или в дополнение к чаю дикорастущие растения, например кипрей (иван-чай), курильский чай, листья бадана, сабельник (болотник), плоды и листья шиповника, пион (марьин корень), герань ложносибирскую и луговую. Интересно, что часто все эти растения назывались одним определением – *черлик шай*, то есть «дикий чай». Во время полевых исследований в Туве,

⁵ Далган (талган) – толокно из ячменя, обжаренное в сухой раскаленной чугунной чаше или на сковородке.

в июле 2023 года, в Тере-Хольском коожуне нам были подарены сушеные листья растения, которые заваривают вместо чая. На вопрос, что это за растение, был дан ответ, что это *черлик шай*, то есть дикий чай, листья, которого заготавливаются в августе. Приготовление напитка из дикого чая выглядит так же, как и заваривание обычного тувинского чая: кипятится вода, туда добавляют сушеные листья растения и молоко. Другого названия растения ни по-тувински, ни по-русски респондент не знал. После консультации с ботаниками оказалось, что это герань ложносибирская, которую некогда тувинцы широко использовали вместо чая. Жители таежного Тере-Хольского района до сих пор собирают герань и пьют ее, причем не из-за лечебных свойств, а из-за вкуса (ПИМА Тува, 2023). В этом контексте интересно замечание Леонида Павловича Потапова, который в своей работе «Очерки народного быта тувинцев» пишет о том, что среди прочих суррогатов чая, как кора лиственницы и семенная коробочка пиона, тувинцы употребляют «листья лесного растения черлик шай» (Potapov, 1969: 201). Однако определить растения не удалось, так как ученый не увидел этого растения. Возможно, под названием «дикий чай» скрывался целый ряд дикоросов, использовавшихся вместо чая.

Потапов также пишет о существовании чаеподобного напитка *хымыран* среди западных и юго-восточных тувинцев. Раньше его давали детям или готовили в ситуации, когда не было никакого чая. Этот напиток готовился так же, как обычный чай, но без добавления заварки, то есть кипятили воду, потом ее солили и добавляли молоко, после чего кипятили еще раз. Так же, как и обычный чай, в *хымыран* можно было добавить *далган*. Обычно его употребляли женщины, так как считалось, что если женщина не пьет чай, то у нее будут сильные головные боли. Сам исследователь упоминает, что встречал женщин, которые уверяли его, что если с утра не выпьют чаю, то весь день их будут мучить головные боли (Potapov, 1969: 201–202). Следовательно, само употребление чая не только насыщает людей,

оно позволяет выстраивать социокультурные отношения с людьми и поддерживать связь с богами, имеет ритуальное значение, очищает от всего дурного и даже лечит болезни.

Заключение:

полифункциональность чая

Чай – напиток социальный. Он не только являлся ключевым пищевым продуктом кочевников, но позволял им проявить гостеприимство. В чем заключается причина его столь широкого распространения и популярности среди кочевых сообществ Сибири? Представляется, что причина как раз скрывается в многогранности сфер применения данного напитка. Он хорошо упаковывается и транспортируется, легко готовится и имеет тонизирующий и исцеляющий эффект. Чай полифункционален – черта многих используемых представителями кочевых северных сообществ материальных объектов (Golovnev, Kukanov, Perevalova, 2018). Одна из функций чая – это его сакральность. Угощение гостя интерпретируется не только как нерушимое правило этикета, оно имело свое сакральное значение, так как гость воспринимался как посланник божеств, он был представителем своего рода, в который кроме живых людей входят и все умершие предки. Поэтому приход гостя является посещением жилища всеми духами-защитниками рода. С другой стороны, путник входящий в дом, заходит на территорию духов рода гостей. По представлениям местных жителей духи предков также проявляют мобильность, путешествуют и общаются с другими духами. Соблюдение этикета гостеприимства и посещения становится основой правильного общения не только между людьми, но их предками и духами-опекунами. Напиток объединяет живых и умерших, поддерживает семейные связи между поколениями, в сакральном значении разрушает в момент употребления деление на разные миры, создает площадку для общения людей и предков. Чай не только насыщает, но и позволяет нала-

дить коммуникацию людей между собой, а также человека и различных существ/духов, отвечающих за благополучие локальных сообществ.

Для кочевников чай является основой питания и выживания в тяжелых условиях. Считается, что без чая человек не сможет насытиться, но если у него есть только чай, его употребление позволит заглушить чувство голода и даст энергию для работы или выживания. Поэтому до сих пор на территории Восточной Сибири охотники и сборщики дикоросов обязательно оставляют в охотничьих избушках в тайге и на промысловых точках в тундре спички, чай и соль. В экстренном случае человек, который потерял все свои припасы в тайге, добравшись до избушки, может воспользоваться этим минимумом для выживания. В случае, когда в тайге нет никакого ста-

ционарного прибежища, кочевая культура изобрела приспособления для быстрого приготовления чая, употребление которого может спасти человека даже в сложных природно-климатических условиях тайги, высокогорья или степи.

В кочевых сообществах Восточной Сибири чай является частью праздника, ритуала, а также повседневных трапез. Он неплохо сочетается с другими пищевыми продуктами и является ценным подарком. Чай можно пить во время привала в тайге, семейного или родового праздника, им встречают и провожают гостей, он используется в религиозных действиях. Чай – это и напиток, и пища, и даже лекарство. Именно многогранность и множественность сфер применения данного напитка сделало его незаменимым спутником кочевника.

Список источников и литературы

ПМА Бурятия, 2003 – Полевые материалы экспедиций В. А. Беляевой-Сачук в Республику Бурятия. Полевые дневники. Записи бесед. Июль 2003 г.

ПМА Бурятия, 2007–2009 – Полевые материалы экспедиций В. Н. Давыдова в Северобайкальский район Республики Бурятия. Полевые дневники. Записи бесед. 2007–2009 гг.

ПМА Бурятия, 2021–2023 – Полевые материалы экспедиций В. А. Беляевой-Сачук в Республику Бурятия. Полевые дневники. Записи бесед. 2001–2023 гг.

ПМА Таймыр, 2014–2022 – Полевые материалы экспедиций В. Н. Давыдова в Долгано-Ненецкий муниципальный район Красноярского края. Полевые дневники. Записи бесед. 2014–2022 гг.

ПМА Тува, 2023 – Полевые материалы экспедиций В. А. Беляевой-Сачук в Республику Тува. Полевые дневники. Записи бесед. Июль, сентябрь 2023 г.

ПМА Чукотка, 2017–2023 – Полевые материалы экспедиций В. Н. Давыдова в Чукотский автономный округ. Полевые дневники. Записи бесед. 2017–2023 гг.

Список литературы / References

Angaeva S. P., Tykheeva Yu. Ts. Chem bogaty, tem i rady [Everything that we have, we are ready to give the Visitors]. In: *Vestnik VSGTU [Bulletin of ESGTU]*, January-March, 2010, 1, 90–99.

Beliaeva-Sachuk V. A. Bukva “A” – nachalo uchen’ia, chiau stakan – nachalo trapezy. Traditsiia chaepitiia v buriatskoi kul’ture [The Letter “A” is the Beginning of Study, a Glass of Tea is the Beginning of a Meal. Tea Drinking Tradition in Buryat Culture]. In: *Sotsial’nye i gumanitarnye nauki na Dal’nem Vostoke [Social and Human Sciences in the Far East]*, 2020, 2(17), 24–30.

Damdinzhapova O. *Buryat-mongol’skaia kukhnia [Buryat-Mongolian Cuisine]*. Ulan-Ude, NovaPrint, 2018, 240.

Golovnev A. V., Kukanov D. A., Perevalova E. V. *Arktika: atlas kochevyh tekhnologii [The Arctic: Atlas of Nomadic Technologies]*. St. Petersburg, MAE RAS, 2018, 350.

Khangalov M. N. *Sobranie sochinenii [Collected Works]*. Vol. I. Ulan-Ude, Buriatskoe knizhnoe izdatel’stvo, 1958, 550.

Kon F. Ia. Ekspeditsiia v Soiotiiu [Expedition to Soyotia]. In: *Uriankhai. Tyva depter. Uriankhaiskii kraj: perekrestok mnenii (konets XIX – nachalo XX vv.)* [Uriankhai. Tyva Depter. Uriankhai Region: Crossroads of Opinions (Late 19th – early 20th Centuries)]. Moscow, Slovo, 2014, 348–547.

Pavlinkina L. R. *Kochevniki golubykh gor. Sud'ba traditsionnoi kul'tury narodov Vostochnykh Saian v kontekste vzaimodeistviia s sovremennost'iu* [Nomads of the Blue Mountains. The fate of the traditional culture of the Eastern Sayan peoples in the context of interaction with modernity]. St. Petersburg, Evropeiskii dom, 2002, 263.

Pesterev E. Primechaniia o prikosnovennykh okolo kitaiskoi granitsy zhiteliakh [Notes on Residents Affected near the Chinese Border]. In: *Novye ezhe mesiachnye sochineniia* [New Monthly Essays], 1793, 82, 7–28.

Potapov L. P. *Ocherki narodnogo byta tuvintsev* [Essays on the folk life of Tuvinians]. Moscow, Nauka, 1969, 404.

Sodnompilova M. M. Molochnaia pishcha kochevnikov Vnutrennei Azii: znachenie, funktsii i simvolika [Milky food of the nomads of Inner Asia: meaning, functions and symbolism]. In: *Tomsk Journal LING & ANTHRO*, 2021, 1(31), 206–219.

Vainshtein S. I. *Mir kochevnikov tsentra Azii* [The World of Nomads of the Centre of Asia]. Moscow, Nauka, 1991, 296.

Vainshtein S. I., Moskalenko N. P. Material'na'a kul'tura [Material Culture]. In: *Tiurkskie narody Vostochnoi Sibiri* [Turkic Peoples of Eastern Siberia]. Moscow, Nauka, 2008, 41–119.

Zhukovskaya N. L. *Kochevniki Mongolii. Kul'tura, traditsii, simbolika* [Nomads of Mongolia. Culture, Traditions, Symbols]. Moscow, Vostochnaia literatura, 2002, 247.

Zhukovskaya N. L. Pishcha i kulinarnye traditsii [Food and Culinary Traditions]. In: *Buriaty* [Buriats]. Moscow, Nauka, 2004, 166–180.