

Сакральность бараньих костей у тувинцев

Особое отношение к мясу у кочевых народов, естественно, сложилось из-за чувства благодарности ему. За многие столетия общения с домашними животными, кочевники не только изучили физиологические особенности каждого вида скота, но и познали свойства разных видов мяса. Говоря о сакральности баранины и отдельных овечьих костей у тувинцев, необходимо сказать о роли самой овцы в тувинской кочевой культуре.

Начало разведения овец на территории Тувы относится к III–II тыс. до н.э., однако уже к концу I тыс. до н.э. они стали превалировать над другими видами животных [Грач, 1980.С. 40]. Практически с этого времени и по сегодняшний день, местное скотоводство имеет овцеводческое направление. Поскольку формирование овцы происходило в местных условиях, она хорошо приспособлена к суровому климату и неоднозначному рельефу Тувы.

Несмотря на потребительский характер, забой овцы, как и любого скота у тувинцев сопровождался действиями тайного смысла, что было продиктовано уважительным отношением к животному. Тушу, например, разделявали строго по суставам, не ломая кость поперек. Даже случайное повреждение кости, к примеру, ломка ребра встречала упрек. Это было связано с представлением о совершении «поперечного», в том числе и неуважения к забитому скоту. Целиком не выбрасывались и трубчатые кости мелкого рогатого скота. Предполагалось, что, выбросив целиком кость, в которой находился жирный костный мозг – *чилиг*, можно выкинуть богатство, поэтому её предварительно разбивали, доставали мозг и только затем выбрасывали.

Вкусовые, лечебные свойства и сакральность баранины

Овца, как и лошадь, считалась животным «с горячим дыханием», соответственно её мясо – «горячим». В этой оценке заключались не просто высокие вкусовые качества, но и способность баранины «вытянуть холод» из организма простуженного человека. Особенно в этом плане ценился свежий бараний бульон, сваренный из трубчатых костей и внутренностей животного. По этим основным причинам, а также как самый распространенный вид мяса, баранина стала главным выразителем сытости и благополучия хозяйства. Сакральное значение стали придавать также отдельным частям бараньей туши, переработанным внутренностям и костям.

Как и у всех тюрко-монгольских кочевников, особо угодными для призыва благоденствия и благополучия считались овечья голова и курдюк. Так, овечья голова, как знак прочности и стабильности хозяйства, особенно почиталась в дни празднования Нового года, отмечавшегося у тувинцев по лунному календарю. Сваренную голову ставили на почетное место в юрте напротив двери – *дөр*. На лобной части делали надрез в виде свастики – *хас демдек* и наполняли его топленным маслом. Известно, что в центрально-азиатской культуре это знак солнца, вечности и незыблемости, в данном случае – прочности конкретного хозяйства. Приготовленная таким образом овечья голова предназначалась для хозяина юрты, и подалась она через три дня, называемых *кежик доктаадыр хуннер* – «дни, удерживающие богатство». По истечении трех дней, первый кусок мяса отрезался хозяином, далее голову могли поднести уважаемым людям – пожилому члену общины или высокопоставленному лицу. Затем она доставалась детям семьи. О ранней традиции выкидывать овечью голову через верхнее отверстие юрты, как призыв благополучия, современные тувинцы имеют весьма смутные представления.

В обыденной жизни овечью голову употребляли все члены семьи, однако и здесь проявлялись представления тонкого характера в виде запретов или наоборот, поощрения. Например, кончик языка обязательно срезали, чтобы тот, кому он достался, не был

языкастым, а чтобы ребенок хорошо видел и слышал, должен был съесть глазное яблоко и ушные раковины и т.д. Считалось, что человеку непременно повезет в жизни, если он попадет в юрту, где варится овечья голова. Даже спешащий человек обязательно должен был дожидаться готового бульона и отведать мяса от головы.

Более широко, чем голова, использовался курдюк. Его обязательно готовили при всех праздниках. Сакральное содержание курдюку приписывали из-за его жира, как символа сытости. Во всех случаях его ставили на почетное место в юрте. К нему обязательно добавляли *чода* – берцовую кость. Из-за наличия в суставе берцовой кости отростка – *дорзук*, напоминающей рукоятку плети, считалось, что человеку, обгладывающему *чода*, досталась плетка (об этом будет сказано ниже). Плеть для кочевника – защита. Дважды: в Новый год и обряде поклонения домашнему очагу, в курдюк втыкали так называемую *ыдык ок* – «священную стрелу». Роль и значение стрелы было многогранным. Исследователи рассматривают ее с самых разных точек зрения, начиная от знака власти, выражения собственности, оплодотворяющего начала, символа удачи, благополучия, сытости до защиты семьи от различных напастей. Культура, связанная со стрелой в разные исторические периоды и у разных народов, несомненно, подвергалась переосмыслению, в нашем же случае, курдюк вкупе со стрелой, это и призыв богатства, и просьба о защите. Таким образом, сам курдюк, как выражение сытости, и его «окружение» в виде «плети» и стрелы, заключали в себе очень сильную защитную символику.

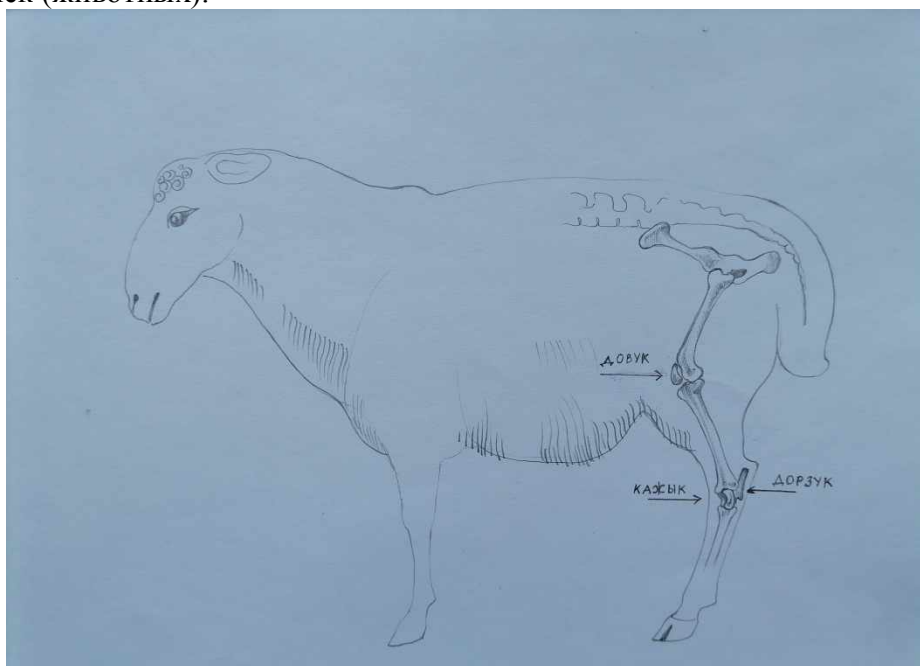
Почетным видом мяса считалась также овечья грудинка – *төш*. Как и курдюк, она могла быть подана гостю, однако только в паре с плечевой костью – *кыры*. При поедании, грудинка обязательно должна была быть разбита по всем суставам, не выбрасываться цельной.

Сакральной костью у тувинцев являлась и широко известная у всех тюрко-монгольских народов баранья лопатка. Её культ простирался по всей евразийской зоне с очень древних времен и практически у всех народов использовалась в качестве гадательной кости. При обыденном употреблении, её могли поднести отдельно, однако при угощении уважаемого гостя, она должна была быть в паре с ребрами или берцовой костью. Другой особенностью было то, что традиционно она подавалась только мужчинам. Мясо от лопатки нельзя было есть одному, иначе, мол, человек когда-нибудь заблудится. Тот, кому доставалась лопатка, должен был разделить мясо между теми, кто сидел за трапезой вместе с ним. Обглоданную лопатку, если не использовали для гадания, не выбрасывали, а вешали в загоне для овец или на дерево, в любом случае, на взгляд тувинца, высокое место. Использованная для гадания кость, разрушалась. «Показания» лопатки в руках у знатока считались настолько верными, что в каком-то случае, например, охота, могла быть и отменена.

Сакральными конечностями овечьей туши являются задние ноги животного. Такое отношение к ним сложилось, по-видимому, из-за того, что задние ноги более богаты мясом, чем передние конечности животного. Гастрономические предпочтения привели со временем и к приписыванию тайного содержания не только костям, но и отдельным суставным косточкам задней ноги. Так, если чисто обглодать коленную чашечку – *довук* – не только супруг(а), но и дети будут красивыми... Видимо те, кто хотел иметь много и красивых детей, собирали их. Тайное значение придавали также *дорзук* – косточке-отростку в бедренной кости, похожей на рукоятку плети. По схожести с плетью, считалось, что у того, кто начисто обглодает отросток, конь будет хорошим скакуном. Именно поэтому особенно это старались сделать мужчины, а обглодав, закидывали его как можно дальше, давая ему (коню) дорогу.

В другой суставной косточке *кажык* – астрагале (бабке), в зависимости от строения самой кости и угла зрения, тувинские кочевники видели все пять видов скота, которых они содержали. Именно поэтому *кажык* символизировал богатство, поэтому, когда в семье набиралось 1000 штук, их закапывали в овечьем загоне. Это было знаком того, что не

только овцы, но и весь домашний скот в хозяйстве не переведется. И, наконец, этой костью играли, смысл которой сводился к сбору каждым участником игры, большего количества косточек (животных).



Сакральные косточки овечьей задней ноги. Рис. О.В. Сат.

Несмотря на то, что задняя нога и ее связующие косточки в целом, были символами богатства, *уттүг-чарын* – тазовая кость, из-за наличия на ней отверстия, могла навлечь неприятное. Предполагалось, что через отверстие может проникнуть какой-либо дух. По причине того, что эта кость может навлечь нежелательное, уважаемым гостям её не подавали.

Гостям также не подавали *кыры* – локтевую кость от передней ноги животного, хотя для собственно семьи и хозяйства она играла защитную роль. Так, кость овцы, которую первой забил на зимнике, вешали над дверным проемом юрты в качестве охраны жилища. Ел и обгладывал ее тот, кто пас овец – считалось, что он охранитель также и отары. Нежелательность этой кости для гостя была такой, что человек, заполучивший её, мог и обидеться. Это объяснялось не столько тем, что на ней мало мяса и много сухожилий, сколько тем, что передняя нога несет более тяжелую «ношу», чем задняя. Именно по этой причине, в гостях никто не хотел заполучить её. В семье же эти представления не распространялись, однако главе хозяйства её все же не подавали.

Как несущей своеобразную «тяжесть», у тувинских кочевников не было принято подавать гостям также и *моюн* (*моюн сөөктери*) – шею (шейные позвонки). Шея подавалась тому, кто забил животное.

Заключение

Таким образом, по причине исключительной полезности овечьей шкуры и шерсти для жизни людей, мясо и отдельные кости этих животных у тувинских кочевников стали наделяться особыми свойствами, суть которых сводилась, в конечном итоге, к гармоничным отношениям человека с окружающим миром, а значит, к его благополучию. Именно полезность овечьей продукции для человека и явилась основой указанной культуры у тувинцев. За многие столетия ухода за скотом, наряду с практическими знаниями, кочевники широко использовали в быту и сакральные, мировоззренческие познания, придававшие своеобразие и, в какой-то степени, зрелищность их достаточно суровому образу жизни.