

С.Ч. Донгак

Россия, Кызыл

Тувинский институт гуманитарных и прикладных социально-экономических исследований.

Сакральность бараньих костей у тувинцев

Аннотация: В статье рассматривается сакральность бараньих костей, имевшей широкое бытование в тувинской кочевой культуре. Тувинцы придавали тайное значение бараньей голове, курдюку, берцовой и локтевой костям, суть которых сводилась к приписыванию им знаков благополучия, а в отдельных случаях и защиты.

Ключевые слова: баранина, «горячее мясо», баранья голова, курдюк, грудинка, баранья берцовая и локтевая кости, баранья лопатка.

Введение

При изучении хозяйства кочевых народов, в том числе тувинцев, невозможно обойти вопросы, касающиеся его сакральных аспектов. Это касается даже вторичных продуктов, таких, как, например, обглоданные кости. В некоторых из них кочевники видели тайные знаки, приписывая им символы благополучия, богатства и защиты, а также гадательные функции.

Указанная тема в тувинской историко-этнографической литературе практически не изучена. Отдельные замечания, имеющие попутный характер встречаются в работе Л.П. Потапова [Потапов, 1969. С.152]. Частичное описание восхваления шейного позвонка у крупного рогатого скота, было сделано автором [Донгак, 1993. С. 93].

В данной статье впервые делается попытка рассмотреть тайное значение бараньих костей, широко использовавшихся в тувинской кочевой среде не только при проведении различных обрядов, но и в повседневной жизни.

Вкусовые, лечебные свойства и сакральность баранины

Прежде чем говорить о сакральности отдельных овечьих костей, необходимо сказать о значении самой баранины в тувинской культуре. Особое отношение к мясу у кочевых народов, естественно, сложилось из-за чувства благодарности ему. За многие столетия общения с домашними животными, кочевники прекрасно познали свойства разных видов мяса. Что касается баранины, то она, наряду с кониной, помимо высоких вкусовых качеств, считалась способной «вытянуть холод» из организма простуженного человека. Особенно в этом плане ценился бараний бульон, сваренный из внутренностей животного.

Баранина для тувинцев являлась не только самым распространенным и любимым, но и ритуальным видом мяса. Так, при совершении тех или иных обрядов, отдельные бараньи внутренности и некоторые части туши, главным образом, овечья голова и курдюк становились сакральными. Овечья голова, как символ прочности и стабильности хозяйства особенно почиталась в дни празднования Нового года, отмечавшегося у тувинцев по лунному календарю. Так, сваренную голову ставили на почетное место в юрте. На лобной части делали надрез в виде свастики – *хас демдек* и наполняли его топленным маслом. Известно, что в центральноазиатской 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,

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 доставался, не был языкастым, а чтобы ребенок хорошо видел и слышал, он должен был съесть глазное яблоко и ушные раковины и т.д. Обглоданную овечью голову старались поместить на возвышенное место, например, на крышу загона. В добрых хозяйствах череп не должен был валяться на земле.

В отличие от головы, овечий курдюк использовался очень широко. Именно его во всех торжественных случаях ставили в почетной части юрты – *дөр*. В знак уважения, в обязательном порядке он выставлялся также перед гостями. В тувинский Новый год, отмечаемый по лунному календарю, в курдюк втыкали так называемую *ыдык ок* – «священную стрелу». Значение стрелы было многогранным – от знака удачи и благополучия, до защиты семьи от различных напастей. Перед особо важными людьми, к курдюку обязательно добавляли *чода* – берцовую кость. Считалось, что в данном случае эта кость играла роль плетки. Плеть для кочевника – защита.

При таком отношении к берцовой кости, локтевую кость – *кыры* не подавали почетным и другим гостям. Ей приписывали защищающие функции – считалось, что она охранитель хозяйства. Например, кость овцы, которую первой забили на зимнике, вешали над дверным проемом юрты в качестве охраны жилища. В обыденной жизни, ее ел и обглаживал тот, кто пас овец.

Почетным видом мяса считалась также овечья грудинка – *төш*. При подаче грудинки почетным гостям, к ней добавляли ребра. Кости должны были быть положены вдоль друг друга, а не поперек. Нож перед гостями также клался вдоль мяса, а его острие должно быть чуть спущено вниз – *бижек Дээрже көрүндүрбес* – «в сторону Неба нельзя поднимать [острие] ножа».

Общеизвестно отношение кочевников и к бараньей лопатке. Она считалась главной гадательной костью не только у отдельных шаманов, но и охотников. 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, приговаривая при этом примерно следующее: *Чарын союндаан чааскаан чивээн мен, чанымда эжимге кара бүдүү бодап көрбээн мен* – «Мясо от лопатки я не один ел, о рядом сидящем [человеке] плохо не думал».

Заключение

Таким образом, за многие столетия ухода за скотом, тувинские кочевники наряду с практическими, широко использовали в быту и сакральные знания, придававшие своеобразие и в какой-то степени зрелищность их достаточно суровому образу жизни.

Литература

1. Донгак С.Ч. Об отношении тувинцев к домашнему скоту // Башкы. – Кызыл, 1993. - № 2. – С. 90-96
2. Потапов Л.П. Очерки народного быта тувинцев. – М. Изд-во «Наука», 1969. – 404с.