

# ПОЛЕВЫЕ ЭТНОГРАФИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

<sup>2</sup>М.В.Хандагурова, <sup>1</sup>А.В.Харнинский А.В., <sup>2</sup>Е.Казанцева,  
<sup>1</sup>О.Голева, <sup>1</sup>С.Литвинепко, <sup>1</sup>Е.Пихтинна, <sup>1</sup>Д.Бородина

<sup>1</sup>Иркутский государственный технический университет  
<sup>2</sup>Иркутский государственный университет

## МАТЕРИАЛЫ ПО ЭТНОГРАФИИ СЕЛА ЧЕРНОРУД

(по результатам студенческой полевой этнографической практики 2002 г.)

### Введение

Сельская этнокультурная среда в настоящее время представляет сложное явление. Происходящие перемены в селе демонстрируют удивительную устойчивость некоторых культурных традиций и вместе с тем стремительные изменения во всем комплексе культурных элементов. Вследствие этого очень важным представляется отразить все многообразие культуры сельского этнического населения. В настоящей работе предпринята попытка комплексного описания культуры бурят села Черноруд Ольхонского района.

Ольхонская группа западных бурят расселена на территории, значительно удаленной от урбанизированных центров. В силу специфики природно-климатических условий хозяйство населения характеризуется сохранением многих традиций. Значительное место в структуре хозяйственных занятий данной группы занимает рыболовство и охота. Более полувека культура этой локальной группы развивается вне государственно-политической автономии. Село Черноруд, культура населения которого стала объектом этнографического изучения, представляет обычное селение. Именно в силу этого, на наш взгляд, в нем проявляются наиболее типичные черты сельской культуры этой группы.

Материалы были получены в ходе студенческой полевой этнографической практики, проходившей в с.Черноруд с 25 июня по 5 июля 2002 г. В сборе информации использован комплекс методов полевой работы. Большая часть сведений была получена в ходе целенаправленных бесед, наблюдений и опросных данных. Материалы собирались по следующим тематическим направлениям: «поселение и жилище», «хозяйственные и другие занятия сельчан», «пища, способы ее хранения, обработки и приготовления», «семейные праздники и обряды». Крут информаторов не ограничивался возрастными, половыми и социально-профессиональными рамками, однако большая часть сведений была получена от женщин в возрасте от 25 до 45-50 лет. В социально-профессиональном отношении - это работники народного образования, администрации и управления,

сферы обслуживания. Нужно сразу оговориться, что излагаемый ниже материал далек от полноты освещения. Он представляет, скорее, первую предварительную и пока лишь обзорную систематизацию явлений культуры сельского населения бурят.

### Общая характеристика села Черноруд

Село Черноруд располагается в Ольхонском районе Иркутской области. От Мухорского залива Малого моря оз. Байкал его отделяет не более 2,5 км (рис. 1). С юго-востока к селу подступает горная гряда, ориентированная по линии юго-запад - северо-восток (рис. 2). Юго-восточный склон гряды более пологий. его пересекают несколько падей, наиболее крупными из них являются (с северо-востока на юго-запад): Ханей-Бус, Холбо. Зун-Елга. В верховье пади Холбо располагаются два озера, также именуемые Холбо. Северо-западный склон гряды прорезают (с северо-востока на юго-запад) следующие урочища: Могата-Хушун, Шил, Халюр, Оин-Ухэ-Дабан. Гряда поросла лиственницами. В падах преобладают степные ассоциации растений с редкими лиственницами.

К северу от села протекает р.Кучулга. Она впадает в Мухорский залив Малого моря. Вытекая из пади Харьян, река делает поворот почти на 90° и течет на восток. Ширина русла Кучулги менее 2 м, глубина только в некоторых местах достигает более 50 см. по большей же части - не более 20-30 см. Дно реки каменистое, течение быстрое. Вода в ней прозрачная, холодная. В реке водится хариус. С юго-востока в реку впадают два ручья. Они протекают по улицам ссја. Русло одного из них в летнее время пересыхает, наполняясь лишь весной и летом в дожди. В 2-3 км от села находится исток р.Шихунэ, состоящий из трех, бьющих из-под земли ключей.

С северо-западной стороны к долине Кучулги языками спускаются отроги Приморского хребта. Их пересекают распадки, крупнейшими из которых являются (с северо-востока на юго-запад): Зутдык, Зун-Хал, Барун-Хал, Доньпа. Харгана. Харьян. На отрогах хребта располагаются урочища (с северо-востока на юго-запад): Заган-Миндилан, Хула-Тала, Бул-Дурун,

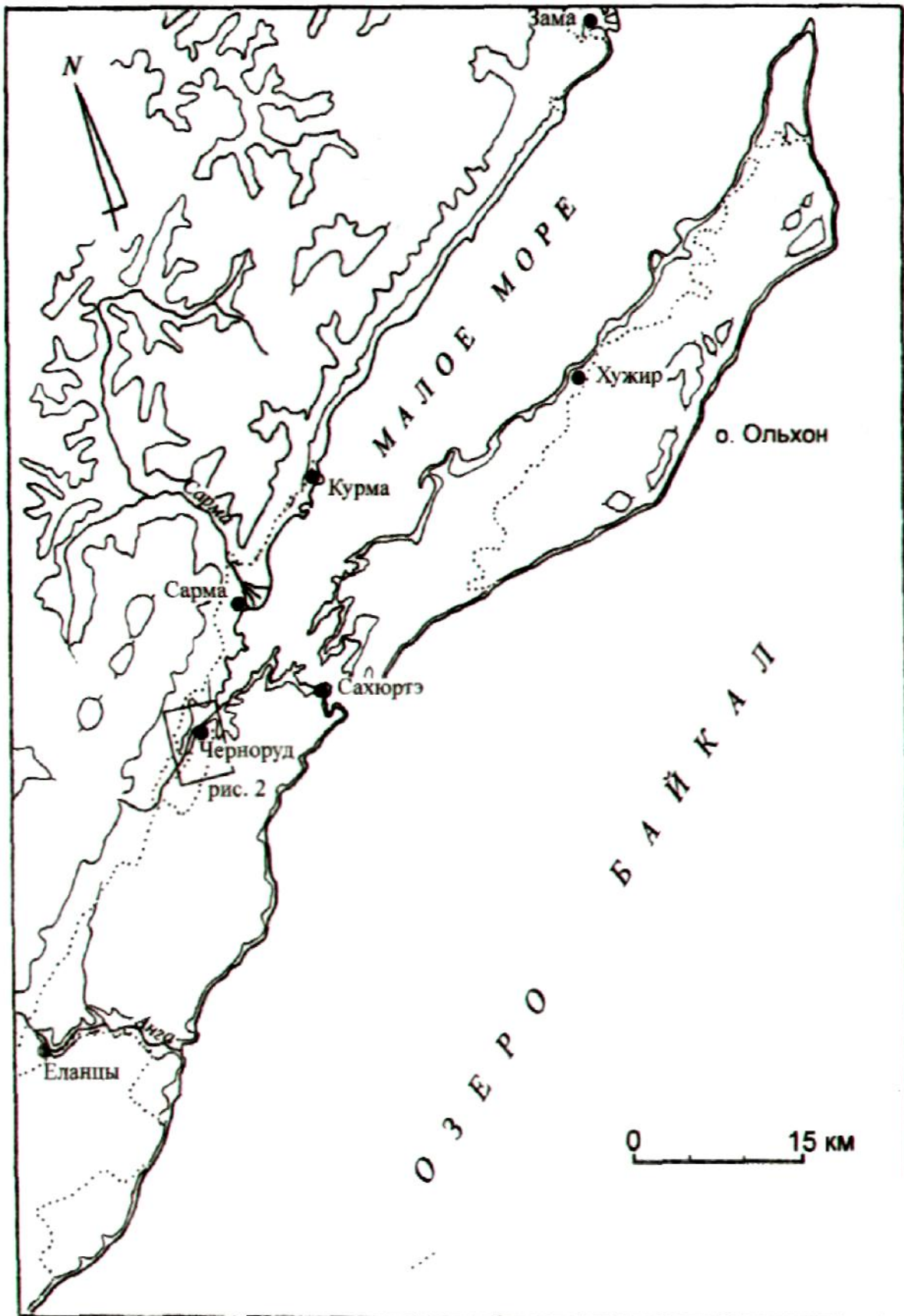


Рис. 1. Схема расположения района исследований

Аптархан-Бул-Дурун, Шихунзин-Тологой. В пади Барун-Хал, напротив села, за р.Кучелга находится база Иркутского государственного технического университета.

Параллельно долине р. Кучулга находится падь Имэ-Кутул, по которой проходит шоссе из пос. Еланцы в с.Онгурен. В приустьевой части пади она разветвляется. На северо-восток отходит дорога, идущая в пос.Сахюртэ (МРС), а на северо-запад - дорога, следующая в с.Онгурен. Последняя из дорог тянется вдоль западного побережья Малого Моря, пересекая на своем пути рр. Кучулга, Харга, Сарма, Курма и др. В 200 м к юго-востоку от моста через р.Кучулга от дороги Еланцы-Онгурен отходит дорога к с. Черноруд. Кроме этих дорог, являющихся главными автотранспортными магистралями, в окрестностях села есть проселочные дороги, а также пешеходные тропинки.

### **Этнический и родоплеменной состав населения**

Большинство жителей села считают себя бурятами, из них только 2-3 семьи относят себя к русским. Таким образом, село в этническом отношении почти гомогенно. Однако, постоянные контакты жителей в основном с русскоязычным населением, объем которых значительно увеличивается в туристический сезон (с мая по сентябрь), представляют важный фактор межэтнического взаимодействия. Большинство бурятского населения принадлежит к яхан или сол - рода Шоно (волк) племени Эхирит. Причем часть из них относят себя к Ехэ Шоно (большому волку), другая, численно меньшая - к Бага Шоно (малому волку). Очевидно, эти наименования представляют более мелкие подразделения рода, или подрод. Кроме этого, некоторые из сельчан относят себя к роду «галзуут», с бурятского языка дословно означающем «яростный, бешеный». Одни из информаторов это наименование связывали с отдельным подразделением рода Шоно. Помимо этого, один информатор определял свою принадлежность к роду «сэгэнтэ», который не относился ни к одному из названных подразделений. Со слов информатора, название с бурятского языка переводится как «светлолицые, высокорослые». Информатор это наименование связывал с отдельной группой людей, населявших территорию к северу от Черноруд. в районе с.Онгурен и не относившихся к роду Шоно. Одна семья принадлежала к роду Абзай, племени Эхирит. Несколько человек отнесли себя к «дархат», связывая это наименование с кузнечным ремеслом. Таким образом, предварительно можно отметить, что в целом бурятское население относит себя к различным подразделениям одного рода Шоно племени Эхирит. Еще более неоднородной становится родоплеменной состав населения при учете брачных связей. Для браков со стажем более 20-ти лет, свойственен неширокий ареал брачных связей, большинство которых заключалось между указанными выше подразделениями рода Шоно. Браки,

заключавшиеся относительно недавно - в 80-90-е т. XX в., обнаруживают связи с другими территориями, на которых проживают буряты. Это - Республика Бурятия. Усть-Ордынский и Агинский автономные бурятские округа, а также ряд районов Иркутской и Читинской областей. В этих случаях устанавливаются брачные связи с членами, как правило, относящимися к другим родо-племенным подразделениям бурят. В целом, большинство браков заключаются все же в более >зком ареале, ограничивающемся населенными пунктами Ольхонского района. Следует заметить, что информаторы в первую очередь отмечали свою принадлежность к территории, местности, где они родились и проживали, нежели к указанным выше родоплеменным наименованиям.

### **Планировка села**

Село Черноруд располагается у подножия отмеченной выше горной гряды. Дома в селе выстроены в линию с юго-запада на северо-восток и составляют прямые параллельные улицы, которые пересекаются двумя переулками. Наиболее длинной и, по словам жителей, главной (центральной), является улица "50-летия Победы". Протяженность ее составляет примерно 1700 м. Протяженность переулков Школьный и Мира, улиц имени Номы Оглобина и Новоселовской невелика и составляет не более 500 м. Как правило, они представляют одно- или двухрядную линию из 5-10 домов. Большинство построек - жилые дома с хозяйственными постройками, между которыми, особо выделяясь, стоят дома административно-хозяйственного и культурно-досугового назначения. Последние расположены, в основном, на главной улице. С северо-востока на юго-запад вдоль улицы располагаются: частный магазин, почта, сельская администрация, государственный магазин, библиотека, детский сад, фельдшерский пункт. Все они размещены в деревянных домах, по строению не отличающихся от жилых. Частный магазин находится в пристройке жилого дома. В Школьном переулке в трех деревянных домах разместилась Чернорудская средняя школа. Рядом с ней - интернат.

Отдельные жилые дома в селе, по сведениям информаторов, были построены в конце XVIII второй половине XIX вв. Однако, большинство домов все же были выстроены в период с 30-х по 60-е гг. XX в. Новых, построенных в 1998-2001 гг., домов немного. Между жилыми домами есть такие (примерно 3-4), в которых никто не живет. Некоторые из них находятся в хорошем состоянии, другие подверглись сильному разрушению. На главной улице, особенно со стороны, прилегающей к горе, сохранились остатки (столбы, венцы, мусор) производственных построек бывшего совхоза -ремонтной мастерской, зернохранилища. В переулке Мира у выхода из села стоит заброшенный стригальный пункт. Все дома в селе, за исключением трех, -одноэтажные. Только в одном дворе нами была отмечена постройка из бетона, очевидно.



хозяйственного назначения. В целом же все жилые и хозяйственные постройки выстроены из дерева. Многие дома, по нашим наблюдениям, подтверждаемым словами информатора, перенесены из других местностей - Верхняя Кучулга, Шара-Тогот, Тонта, Курма, Зама, Кулара, Тутай, Загалмай. Процесс переселения жителей этих населенных пунктов в Черноруд происходил медленно, начиная с 30-х гг. и в целом завершился к 60-70-гг. XX столетия. Чернорудцы в обиходе различают в селе верхнюю и нижнюю части. При этом критерием для такого деления является отдельный выпас жителями скота. Из верхней части скот выгоняют в горы, наверх, а нижние - к низине реки и к Байкалу.

### **Дома и хозяйственные постройки**

Почти все дома, за исключением новых, имеют типовой вид. Это невысокая бревенчатая изба с двухскатной крышей. Только в двух-трех случаях избы имели четырехскатную крышу. Венцы на углах прорублены как в «лапу», так и в «обло» или «чашу». Бревна у некоторых домов обмазаны глиной. смешанной с навозом, отчего стены имеют бледно-красный цвет. Однако, у большинства домов они имеют цвет потемневшего дерева, иногда даже черный цвет. Щели между бревнами проложены мхом, который добывается как в заболоченных участках на побережье Байкала, так и в лесах Приморского хребта. У всех домов часть окон (2-4) выходит на улицу, а также во внутренний двор. Все окна снабжены, как правило, двухстворчатыми ставнями, окрашенными обычно в синий или голубой цвета. Наличники на окнах весьма разнообразны, но преобладает геометрический орнамент, в виде ромба, квадрата, угла. Все дома снабжены сенями, которые выполнены в виде бревенчатого пристроя. При этом двери в них имеют вход, чаще всего с южной стороны, тогда как в дом с юго-западной или западной стороны, реже - восточной. Для строительства большинства домов использовалась лиственница. Она прочна и долговечна в эксплуатации. Некоторые информаторы сообщили нам, что использовали в строительстве дома кедр. Он, по их мнению, легче, чем лиственница и более прочен. Лес для строительства вывозился на лошадях. Относительно недавно (с 70-х годов XX в.) крышу стали крыть шифером и толом, до этого, видимо, использовали, в основном, выструганные доски. В плане все дома имеют форму либо квадрата, либо прямоугольника. Рядом с домом, у большинства из них выстроена бревенчатая изба небольшого размера с одним окном. Она в обиходе называется «избушкой» или «летником». Летник также часто снабжен верандой. Летник располагается параллельно дому и пространство между ними, как правило, образует внутренний двор. У некоторых семей он полностью выложен кирпичом, но чаще всего пространство между ними застелено досками. Каждый дом с уличной стороны обнесен забором со встроенными в него воротами и калиткой.

Чаще всего заборы состоят из вертикально установленных и пригнанных друг к другу досок. Вместе с тем, встречаются заборы в виде «заплат». Они выполнены из горизонтальных плах, лежащих друг на друге. Концы плах крепятся в вертикальном пазе столба. У домов или летников с уличной стороны из жердей делается невысокая оградка с отдельным входом в виде калитки. В ней держат телят. У некоторых домов есть палисадники, в которых растут либо деревья, либо располагаются грядки. С внешней стороны у большинства заборов имеются деревянные скамейки. За избушкой и двором начинается обычно комплекс хозяйственных построек. Он включает в себя амбар, гараж, далее огород и уже за ними закрытый теплый хлев, называемый «хотон», крытые и открытые загоны для скота, а также открытый сарай для сена. Амбар и хлев выстроены из бревен лиственницы. Другие постройки представляют собой сооружения из жердей того же дерева. Нередко за избушкой выстраивается также баня. Комплекс хозяйственных построек семьи завершается небольшим сенокосным участком, редко превышающим 15-20 соток. В некоторых семьях он использовался под овес, в обиходе называемом «зеленкой», также на таком участке высаживается иногда картофель. Внутри дом обычно имеет две, реже - три комнаты. Общая площадь дома в среднем равна 35-40 кв.м. У многих дома снабжены верандой. В летнее время семья на ней собирается за едой и готовит пищу. В тех же домах, где веранд нет, кухня расположена в комнате куда попадает вошедший в дом. Комнаты в некоторых домах разделены весьма условно. Загородками служат печь либо шкаф для одежды. Одна из комнат обычно используется для спальни. В ней последовательно или параллельно располагаются 2-3 кровати. Другая комната, называемая «зал», используется для отдыха. Здесь установлен телевизор. настенные шкафы с посудой и с одеждой, книжный шкаф. В обиходе их называют «стенка». У противоположной от шкафов стены стоят диван и кресла, а посередине устанавливается стол. Здесь семья собирается в вечернее время, обычно у экрана телевизора.

Следует заметить, что в строит с тьстве или в переносе дома участвовали, в основном, члены семьи и близкие родственники. В селе есть несколько человек, обладающих профессиональными строительными знаниями и владеющих плотницким ремеслом. Нужно отметить своеобразное отношение чернорудских бурят к старым постройкам. Они полагают, что их нельзя разрушать, убирать, пока они сами окончательно не придут в негодность. В противном случае человека и его семью будут преследовать неудачи и несчастья. Считается, что они насылаются прежними хозяевами участка, на котором расположен дом.

### **Хозяйственное освоение окрестных территорий**

Среди используемых чернорудцами

в

хозяйственной деятельности территорий следует выделить те, что располагаются в непосредственной близости (от 2 до 3-5 км), и те, что лежат на значительном удалении (от 10 до 35-40 км). Окрестные горы, холмы, родники, река и прилегающие к ней луга образуют ближайший круг земель, используемых в хозяйственной деятельности. Горы, прилегающие к селу с юго-востока, и востока, используются для выпаса скота в весенне-летний период (до начала сентября). Выпас осуществляется в радиусе от 1,5 км до 5-6 км. Сельчане все горы чаще всего называют хада - гора. Заливные луга по р.Кучулга являются индивидуальными покосными участками отдельных жителей села и охраняются от скота. Осенью же скот сюда пускают на оттаву. Преимущественно в осеннее и осенне-зимнее время для выпаса скота используется и прибрежная часть Байкала. Зимой скот выгоняют в близлежащие пади Приморского хребта, расположенные к западу и северо-западу от села. Следует заметить, что эти земли используются, в основном, жителями верхней части села. «Нижние» же зимой скот выгоняют в прибрежные участки Мухорского залива - от бухты Сохтер на востоке, до бухты Университетская на западе. Преимущественно в осеннее время в качестве выпасов используются также остепненные участки и луга по левому берегу р.Кучулга в 2-3 км к северу от села. Таким образом, существует определенный режим в использовании окрестных территорий в соответствии с сезонами года, очевидно, также качества и состава травостоя и ряда других, пока нам неизвестных факторов. Основными источниками питьевой воды являются два колодца, устроенные в селе, а также р.Кучулга. В реке в летнее время ловят рыбу, в основном, хариуса. Родники Шихунэ и Мендле, не замерзающие в зимнее время, считаются священными. Вода в них является целебной и используется при лечении глазных заболеваний.

Более отдаленные территории хозяйственного освоения жителями с.Черноруд связаны с такими видами деятельности, как охота, рыбная ловля, собирательство. Рыбная ловля осуществляется в различных участках залива Малое море. Сезон ловли начинается в апреле - мае и завершается в августе. При этом в течение летних месяцев происходит последовательный подход разных пород рыб - окунь-сорога омуль, сиг. Собирательство связано с сезонным сбором ягоды, в основном, голубики, красной (кислицы) и черной смородины, а также немного грибов и съедобных растений. Постоянным участком сбора голубики являются места верх по Кучулге, которые находятся на расстоянии 25-30 км вглубь тайги Приморского хребта. Сбор смородины ведется в основном по р.Кучулга, на участках, заросших кустарником, на расстоянии не более 10-12 км от села. Наиболее отдаленные территории хозяйственного освоения связаны с охотой. Охота на лесного (медведя, козулю, лося, кабаргу, изюбра) и пушного (соболь, белка, лисица) зверя осуществляется в тайге Приморского хребта, лежащей к северо-западу от села

В ней охотничьи участки и территории поделены как между отдельными охотниками, так и их группами. Расстояние от села до охотничьих угодий достигает 60-70 км. Кроме этого, охотятся и на нерпу в районе Баргузина, Хужиры, Ялги. Как правило, в эти места охотники добираются на автотранспорте.

### **Хозяйственная деятельность населения**

Каждая семья в с. Черноруд содержит домашний скот. Дополнительно к этому только несколько семей постоянно занимаются сезонной ловлей рыбы и охотой. Торговлей и извозом заняты 1-2 семьи. Профессиональная работа большинства взрослых сельчан связана с государственными учреждениями (школа, детский сад, сельский клуб, администрация, почта, медпункт и др.)

### **Скотоводство**

Хозяйство каждой семьи основано на разведении крупного рогатого скота (в дальнейшем КРС). Семья имеет в среднем от 3 до 5-8 голов КРС. поголовье животных состоит из 1-2 дойных коров, 2-3 годовалых или полуторогодовалых бычков или телок, 1-2 телят. В нескольких семьях, наряду с ними, держат не более 5-10 овец и 1-2 головы лошадей. Несколько семей содержат небольшое количество домашних птиц и свиней. По численности КРС превалирует над всеми другими видами домашних животных. Малое количество других животных или их отсутствие в хозяйстве информаторы объясняли высокой рыночной ценой комбикорма для свиней и недостаточным количеством сена до овец и лошадей. Содержание этих животных требует значительно больше трудовых и денежных вложений, чем на КРС. Коров доят круглый год, дважды в сутки - утром и вечером. Разовый надой в летнее время от взрослой коровы в среднем составляет 6-7 л, зимой же он меньше 4-5 л. Повсеместно перед дойкой осуществляют подсос телят. Видимо, в силу этого, они выглядят бодрыми и крепкими.

Почти круглогодично осуществляется выпас скота. В зимнее время (с декабря по март) стельных и дойных коров, а также молодняк подкармливают сеном, а в сильные морозы загоняют их в теплые крытые стойки -хотоны. Остальные животные находятся на тебеневке, в сильные морозы они скрываются в заброшенных хозяйственных постройках (кошарах), находящихся недалеко от мест выпаса на довольно значительном удалении от села (от 8 до 12 и более км). В остальное время, весной (с марта по май) скот пасется в окрестностях села - в горах, в поймах рек и родников, объедая прошлогоднюю траву и обгладывая ветви кустарников и молодых лиственниц. В летнее время (с июня по сентябрь) коров пасут в падах и на юрах вблизи села. Существует поочередный выпас стада каждым владельцем скота. Вплоть до сентября пастба заключается в выгоне стада утром и в пригоне его вечером. В течение дня, таким образом, скот пасется без присмотра. В осеннее время животных пускают на

оттаву - на выкошенные луга в пойме реки, на сенокосные участки и на побережье Мухорского залива. Телята в летнее время пасутся вблизи дома, на ночь их загоняют. Для этого почти у каждого дома с уличной стороны устроены небольшие загоны. В зимнее время кормление и уборку загонов и стайки для животных осуществляет преимущественно мужская половина семьи - отец, сыновья. Дойка коров, уход за телятами является делом женщин.

Из кормов заготавливают в конце августа - начале сентября сено. Каждая семья имеет сенокосные участки. Почти все здесь сено косят литовкой. Завоз на сенокос осуществляют, в основном, на машинах, но используются и телеги с запряженными в них лошадьми. В заготовке сена участвуют все члены семьи, за исключением самых младших до 5-4 лет. Сена заготавливают не более 2-3 машин, то есть 20-30 средних копен. У многих семей осталось прошлогоднее сено. Информаторы объясняли это тем, что прошедшая зима была очень теплой и расходовалось мало сена. В конце зимнего периода, по их словам, нередко приходится подкупать сено, как правило, в соседнем Баяндаевском районе. Мясо и молоко преимущественно используются для удовлетворения потребностей семьи. Часть продукции реализуется на рынке, покрывая дефицит денежных средств семьи. В летне-осеннее время 1-2 головы скота забивается на продажу. Мясо увозят и продают на рынке г. Иркутска либо сдают предпринимателям, занимающимся туристическим бизнесом. Закупочные цены в последнем случае ниже, чем при продаже на рынке, даже с учетом возмещения дорожных и иных расходов. Вырученные деньги используют в нескольких направлениях. Обычно они идут на крупное приобретение (мебель, бытовая и сельхоз. техника). Часть расходуются на обновление одежды членам семьи. Значительные суммы идут также на расходы, связанные с обучением детей. Лишь немногие семьи имеют возможность часть денег откладывать для накоплений. Раньше, "при совхозе" дополнительно деньги могли получать, сдавая шерсть овец. Ныне этой возможности нет, и шерсть используют для собственных нужд. Выпас и досмотр скота, а также подвоз сена и воды в хозяйстве осуществляется, в основном, на лошади. Во всех других случаях используются автомашины и мотоциклы, которые имеются во многих семьях.

### **Собирательство и огородничество**

Каждая семья заготавливает ягоды, в основном, голубику, черную и красную смородину, бруснику. Собирают их с августа по сентябрь в небольшом количестве. Для этого несколько человек, объединившись, 1-2 раза выезжают в тайгу на расстояние 20-25 км. В конце лета некоторые семьи собирают грибы, в основном грузди, которые обычно солят. В целом же, в Черноруде не распространено употребление грибов. В июне многие семьи собирают дикий лук. Его сушат, солят и зимой добавляется в пищу. Лук и красную

смородину, произрастающие вблизи села, собирают самостоятельно дети 8-12 и старше лет. В тайгу обычно выезжает глава семьи вместе с 1-2 детьми старше 13-14 лет.

Почти каждая семья держит огород. Повсеместно отмечалось, что огородничеством стали заниматься недавно, с конца 80-90-х годов XX в. Сельчан побудило к этому занятию сначала отсутствие овощей на прилавках магазина, а в последующем высокие цены на них. В большинстве семей огород размещается в одном из углов внутреннего двора, ближе к хозяйственным постройкам. Он занимает не более пяти соток, на некоторые из них построены теплицы. Выращивают, в основном, морковь, свеклу, капусту, помидоры, укроп, лук-батун. Их семена в небольшом количестве приобретают в г.Иркутске, иногда в магазине. Для капусты и помидоров высаживают рассаду. Видимо, свежие овощи начинают употреблять в пищу только с конца июля. Все информаторы отмечали, что для сельчан - это новое занятие. Низкую урожайность огорода связывали как с особенностями местных природно-климатических условий, так и с недостатком знаний и навыков выращивания овощных культур. Огородом занимаются исключительно женщины, которым помогают дети. Поливка осуществляется вручную. Вода подвозится с речки.

### **Рыболовство**

Рыболовство является существенным подспорьем в жизнеобеспечении многих семей. Однако, не все имеют возможность им заниматься. Основной сезон ловли рыбы в Малом море начинается с апреля и завершается к сентябрю-октябрю. В малых размерах практикуется подледный лов рыбы зимой. В апреле-мае ведется ловля, в основном, сорной рыбы. В июне-июле наступает период ловли омуля. В августе в Малое море заходит сиг. Для постоянного ведения сезонной ловли рыбы необходимы моторная лодка, топливо, разного вида сети, документ, дающий право на эту деятельность, а также автотранспорт для приезда в места лова. Необходимо также 4-5 помощников. К моменту нашего исследования только две семьи имели средства лова. К ним в работники нанимались местные парни в возрасте старше 16-17 лет. При этом добыча распределялась следующим образом - 2/3 хозяину и 1/3 работникам. Полученный улов идет как на удовлетворение потребностей семьи в рыбе в течение года, так и на продажу. При этом для себя рыбу селят непотрошенной, так как считается, что в таком виде она вкуснее. Соленую рыбу хранят 2-3 недели в бочках, закопанных в землю, в которые не проникает воздух. На продажу рыбу обычно потрошат. Особо интенсивной и наиболее доходной является торговля в летний период (с июня по август) во время максимального наплыва туристов. Рыба продается, в основном, малосольная и в очень малом объеме в копченом виде. К моменту исследования цена одного малосольного омуля (один хвост) варьировала от 4 до 6-8 рублей. Копченый омуль

стоил дороже -10-12 рублей. Рыбу, кроме этого, сдают оптом в свежем виде. Приемный пункт осуществляет закуп по цене 12-15 рублей за 1 кг. Из города приезжает "холодильник", куда сдают крупные партии омуля.

Лов рыбы осуществляют с помощью сетей, удочек и остроги. Сети плетут вручную, преимущественно этим занимаются старики. Нитки (куклу) покупают в Иркутске по цене 300 руб. за 100 м. Сети состоят из ячеек, величина ее зависит от размера рыбы, на которую она ставится. В основном пользуются ячейками, размер которых составляет 32 мм, 30 мм, 70 мм. Средний размер сетей -10 x 100 м. С 2002 г. ловля рыбы сетями запрещена. Лов ее разрешается только для нужд семьи.

Кроме того, во время нереста рыбу добывают с помощью остроги. Она представляет собой ПОП ВОВОЙ 1,5-2,0 м, на который насаживается металлический наконечник, оканчивающийся четырьмя зубцами. Таким способом рыбу ловят дети в возрасте от 10 до 14 лет. Кроме этого, они используют для рыбной ловли и удочку.

### Охота

Некоторые из сельчан занимаются охотой. Среди хозяйственных занятий семьи охота занимает весьма скромное место. Охотятся ■ нерпу, медведя, косулю, изюбра и пушных зверей (белку, соболя, лису |

Для охоты на нерпу выезжают в места обитания зверя. Охотники из Черноруда ездят на Баргу шн Хужир. Ялгу и Песочник. Расстояние по ним от села составляет около 90 км. поэтому выезжают на мотоциклах В соответствии с сезоном года и с УЮТОМ специфики поведения зверя в это время охотники добычу ведут, в основном, двумя способами.

Первый из них связан с охотой на нерпу ранней весной - в феврале- марте, когда лед на Байкале еще твердый. В это время животные отдыхают у отдушин. Задача охотника - максимально приблизиться к зверю. Это нужно сделать незаметно. Для этого охотник двигается, толкая впереди себя сани, снабженные парусом, за которым он скрывается. В полотне паруса делаются прорезы, через которые производят выстрел. Часто охотнику приходится, оставив сани, подползать к зверю на более близкое расстояние. Стреляют в голову, чтобы не испортить шкуру. Охотятся с мелкокалиберной винтовкой - тозовкой. Патроны привозят из города на заказ. Один патрон стоит 1 рубль 20 копеек.

Для такого способа охоты необходимы сани, парус и специальные дополнения к одежде. Сани, по словам информаторов, делают из березы, так как она легко поддается сгибанию и держит форму. Когда образовались совхозы, то сани стали поставлять централизованно из юрода. Н ИМ НУllim время, когда срок эксплуатации КМушасТМ СОКОМ исчерпан. населению приходится обращаться к і прОМ) способу изготовления саней < ости этого ремесла к настоящему времени у толчены Людей,

знающих и умеющих делать сани, в Черноруде нет, поэтому приходится обращаться в другие селения. Информаторы сообщили нам, что специальные сани для охоты делаются достаточно широкими и длинными, чтобы на них мог уместиться взрослый мужчина, так как сани используются на нерповке и в качестве постели для охотника. В изголовье крепится шест длиной 1,5 м. На него крепится парус, часто представляющий собой белую простыню. При движении на санях к нерпе. охотник отталкивается руками и коленями. Для защиты локтей и колен от снега и льда надевают наколенники и налокотники. Они плетутся вручную из конского волоса и получаются достаточно плотными, толстыми и мягкими. Конский волос не пропускает влагу, поэтому локти и колени охотника, ползущего по снегу: не мокут. В целях маскировки охотники надевают белые халаты. чтобы слиться с цветом снега. Второй способ нерповки связан с добычей зверя в апреле-мае, когда лед на Байкале ломается. Охотники ходят на нерпу на лодке -казанке по 2-3 человека. Стреляют из лодки, если льдина большая, то перебираются на нее и так же как и в первом случае ползут к нерпе.

Мясо нерпы, по словам информаторов, темное. Когда готовят нерпу, то на неё обязательно приглашают родственников, соседей. Сало животного используют в пищу. В частности, по мнению информаторов, рыба, приготовленная на нерпичьем жиру, обладает отменным вкусом. Салом пользуются также в лечебных целях, особенно при бронхо-легочных заболеваниях. Мри разделке зверя голову обычно отдают собакам. Шкуру реатизуют на рынках г. Иркутска. Добыча нерпы офнииаьно разрешена в установленный охотничий «. Лицензия на 7 дней охоты стоит 5 000 рублей. І юкупают ее в пос. Еланцы. Охота на нерпу считается небезопасной. Бывают случаи, что охотники не возвращаются с промысла.

С октября по март открывается охотнич и и сезон на копытного и пушного зверя. В этот период охотники Черноруда уходят в тайгу Приморского хребта. Здесь у каждого охотники или группы охотников отмечены свои места и местности. Информаторы сообщили, что ходят они в такие местности, как «Золотой кедрач» и расположенные к северо-западу от села местности «Улярба», «Урган». «падь Хатбановская». Лицензия на охоту стоит 150 рублей. Охоту ведут на соболя, лису, белку; косулю, изюбра, добывают также и медведя.

Каждый охотник ходит по известным ему тропам. На некоторых из них сооружены запасники. Они представляют собой настилы, установленные между деревьями; здесь оставляют запасы продуктов, вещи. Нужно сказать, что у охотников также имеется зимовье, куда они возвращаются после охотничьего дня. В лесу передвигаются на лыжах. Если охотники не успевают до ночи добраться до зимовья, то спят там, где их застала ночь. Разжигается большой костер. После того, как он прогорит, угли отодвигают и на прогретую землю кладут тайник - ветки ели, сосны. На него кладут спальный мешок и ложатся спать. Некоторые информаторы



отмечали, что раньше вместо спальных мешков шили «мухлэ». Он представлял собой одеяло из бараньей шкуры. Внизу он сшивался углом, специально для ног, а сверху был распашным. По рассказам Любови Хонгоровой, когда ее отец ходил на охоту, из шкурок нерпы шили узкие длинные мешки - тулуганы, в которые клали вещи и пищу. Их шили из шкур нерпы, потому что мех зверя не пропускает влагу и вещи остаются сухими. На изюбря здесь охотятся с начала ноября по середину февраля. Раньше засады на изюбря делали в местах выхода на поверхность земли природных солей - хужирах. Сейчас поступают проще, покупают куль соли, высыпают его на землю, а дождь размывает его и пропитывает землю. Соль привлекает изюбря. На этом месте и делают засаду. На изюбря охотятся с карабином.

### **Пища жителей села и некоторые способы ее приготовления**

Ежедневной пищей жителей села являются мясо, молочные продукты, макаронные и хлебобулочные изделия, крупы и картофель. В зимний период с ноября по май в ежедневном рационе мясная пища является главной. При этом сельчане стремятся сочетать мясо различных животных. Обычно говядину дополняют свиной или кониной. При этом последней отдается больше предпочтения и ежегодно ее могут позволить, в основном семьи, с устойчивым достатком. Свиному же постоянно стали употреблять относительно поздно - со второй половины XX века. В настоящее время она почти вышла из рациона питания сельчан. Расходы на содержание свиньи часто не окупаются. В семьях охотников указанные виды мясной пищи дополняются мясом лесной дичи (косуля, лось) и нерпы. На зимний период семья из 5 человек забивает на питание двухгодовалого бычка или корову. К этому еще подкупается четверть или две четверти туши коня либо забивают взрослую свинью. При этом туши животных разделяют на сравнительно небольшие куски мяса. Их замораживают, затем складывают в бочки, пересыпая снегом. Хранят в таком виде в амбарах. При забое в летний период мясо хранят в ледниках. Для строительства ледника роют яму размером 9 м<sup>2</sup> и выкладывают ее кусками льда, который зимой и весной привозят с Байкала. Пол ледника выкладывают досками, а мясо либо просто кладут на пол, либо режут на куски и складывают в бочки. В летнее время в пищу употребляют, в основном, баранину. При этом забой животного приурочивают к какому-нибудь событию (приезд родственников, сенокосная пора). Однако, некоторые семьи, не имеющие такой возможности, обходятся тем, что докупают немного мяса у сельчан, осуществляющих забой (коровы, свиньи) с целью продажи. В это время, по сравнению с зимним периодом, мяса употребляют намного меньше и ежедневно оно входит в рацион лишь зажиточных семей. Многие обходятся лишь периодическим его потреблением. Ежедневным и общераспространенным

в рационе питания сельчан являются молочные продукты. Лишь в семьях с малым количеством скота (1-2 коровы) их потребление становится периодическим на короткий срок (1-2 месяца), когда у животного стельный период. Однако, только в летний период у большинства сельчан скапливаются излишки молочной продукции. В остальное же время года она полностью расходуется на нужды семьи. Хлеб, макаронные изделия (вермишель, спагетти), крупы (рис, репе гречка, манка, перловка) и картофель ежедневно присутствуют на столе сельчан в течение всего года. С мая по сентябрь потребление картофеля снижается в сравнении с остальным временем года. Некоторые семьи, имея малый запас семян, высеивают его полностью, а летом довольствуются мешком картошки, купленной у сельчан. Объем потребления круп, макаронных и хлебобулочных изделий зависит от денежных ресурсов семьи и возможности приобретения их в местном магазине. Нужно отметить, что в сравнении с 70-80 гг. XX столетия, все семьи выпекают хлеб сами в домашних условиях. Для этого обычно семья закупает муку в мешках по 50 кг несколько раз в течение года тогда как крупы и макаронные изделия обыкновенно покупают в розницу по несколько килограммов. Ежедневными в рационе питания сельчан также являются соль, сахар и чай. В летний период только в некоторых семьях, наряду с чаем, пьют традиционный напиток - арса. В это же время почти все сельчане потребляют рыбу в соленом и репе в свежемороженом виде. В остальное время ежедневное потребление рыбы распространено не у всех. Нужно отметить, что в зависимости от сезона ловли потребляют различные породы рыб. Более всех сельчане предпочитают сига и омуля. Относительно скромно, в сравнении с вышеотмеченными видами пищи, в рационе питания представлены заготовки варенья, различные соленья, которые периодически потребляются лишь в зимнее время. Почти все сельчане солят огурцы и помидоры, но сравнительно немного, в среднем от 3 до 5 банок емкостью в 3 л. Осенью квасят капусту в емкости не более 20 литров. Варенья делают из черники, голубики, черной и красной смородины. Заготавливают немного бруснику. В целом для семьи заготавливают различных видов варенья не более 5-8 банок емкостью в 3 литра. Доля же овощей, сохраняемых на зиму, незначительна. Это - 2-3 ведра, репе мешок моркови, 1-2 ведра свеклы. Нужно сказать, что варенья и соленья выставляют на стол в качестве праздничных блюд, также свекла и морковь чаще всего используются в приготовлении салатов и периодически в качестве составляющих элементов таких блюд, как борщ. Если сопоставить отмеченные виды пищи по частоте и количеству их потребления, то наиболее важными в рационе питания сельчан следует признать мясную пищу, молочные продукты, макаронные изделия, хлеб, крупы, картофель, чай, соль и сахар.

В течение дня во всех семьях едят обыкновенно три раза - утром, днем и вечером. При этом в утреннее время обычно обходятся приготовлением каши, чаще

всего рисовой, либо жареного картофеля и чая с молоком и сметаной, а в летнее время еще и творога. сыра. В обеденное и вечернее время готовится мясо с гарниром из макаронных изделий или супы. Они дополняются в летнее время салатом из свежих овощей (не во всех семьях). Нужно сказать, что в эти часы чаще всего за столом собирается вся семья, тогда как утром едят в индивидуальном режиме.

Среди сельчан способы приготовления некоторых блюд являются обычными. Чаще всего (на обед и ужин) из мясных блюд готовят "бухэлэр". Для этого в кастрюлю с холодной водой кладут большие куски мяса (с костями и без костей). Варят их, затем вытаскивают, нарезают на более мелкие куски и подают к столу. Мясо едят, запивая бульоном. По мнению одного из информаторов (Маланова П.М.), количество кусков мяса закладывают в зависимости от числа членов семьи или гостей. Сельчане готовят также такое блюдо, как "хима". Для этого толстую кишку начиняют мясным фаршем с перцем и солью, луком. Варят, затем нарезают на части и подают к столу. После забоя любого животного варят бухэлэр - мясо с разных частей туши. Перед употреблением с каждой из них срезают маленькие кусочки и им угощают огонь в печи дома. Обязательно также готовят кровяную колбасу. Сначала тщательно чистят и моют двенадцатиперстную кишку. При этом часто ее замачивают в растворе с уксусом или солью, чтоб уменьшить специфичный запах и убить бактерии. Затем в нее заливают кровь. Предварительно кровь смешивают с молоком, добавляют в нее лук, специи, затем варят. На стол подают в целом виде и от нее каждый отрезает себе часть. При забое рогатого скота излюбленным блюдом является хошхоног - сваренная прямая кишка животного. Для приготовления пельменей, поз, котлет делают мясной фарш. Очень часто в нем сочетают разные виды мяса - говядину и свинину, говядину и конину. В большинстве семей фарш готовят, пропуская мясо через мясорубку. Только в некоторых семьях мясо мелко рубят топором в деревянном корыте. Мясо используют также в приготовлении таких блюд, как плов, гуляш, а также чебуреков. Для начинки пирожков делают ливер. Он представляет фарш, полученный путем прокручивания через мясорубку печени, почек, легких и сердца. Нужно отметить, что некоторые блюда из мяса являются обязательными в праздничном застолье. Преподнося их, отмечают особое положение человека среди присутствующих. Так, толэ - голову барана подают только мужчине, виновнику торжества или уважаемому человеку'. При этом подают, стоя, направив голову в его сторону. Взявший должен отведать мозг животного и передать по ходу солнца следующему. Желудок и двенадцатиперстную кишку начиняют кровью, смешанную с молоком, луком. Варят. Подносится это блюдо только женщинам.

Из рыбы готовят уху. Для этого к кипящей воде солят, кидают последовательно в нее картофель, рис и в последнюю очередь нарезанную большими кусками

рыбу, а также специи. Нужно отметить, что в некоторых семьях рис заменялся манкой, мукой и даже капустой. В зимнее и летнее время излюбленным рыбным блюдом является «расколотка». Она представляет собой рыбу; замороженную сразу же после улова. Едят ее небольшими кусками с солью и перцем. Из сига делают так называемый «сагудай». Рыбу чистят, затем на два часа кладут в соляной раствор. Потом промывают, добавляют лук, специи и подают к столу. Окуня местные жители солят, не потроша, и выдерживают в течение суток. Затем кладут на противень и выпекают. Однако чаще всего рыбу употребляют в соленом виде. Для этого ее потрошат, промывают. На дно кастрюли насыпают соль, затем выкладывают рыбу рядами (между каждым рядом кладут соль). После этого накрывают кастрюлю чашкой и придавливают чем-нибудь тяжелым (камень). Копченую рыбу сельчане обычно покупают.

Питание сельчан невозможно представить без молочных блюд. Почти все пьют чай, заправленный сырым молоком или сливками. На столе ежедневно с хлебом употребляется сметана, а также творог. Реже из сметаны изготавливают масло. Нужно отметить, что на сметане жарят яйца, картофель, рыбу. Почти все каши готовятся на молоке. Следует заметить, что очень редко молоко пьют некипяченым, а вареное молоко обычно > потребляют в лечебных целях (при кашле, ангине). Из сметаны готовят праздничное и ритуальное блюдо - саламат. Для этого сметану доводят до кипения, добавляют в нее муку и немного воды. Кипятят до тех пор, пока не появится масло. Саламат, приготовленный с добавлением ржаной муки, считается вкуснее обычного пшеничного (Якунаева М.А.). Во многих семьях готовят сыр по рецептуре, вычитанной в кулинарных пособиях. Для этого 1 литр молока и 1 кг творога смешивают, ставят на медленный огонь до тех пор, пока не появится сыворотка. Отдельно смешивают два яйца, 100 г сливочного масла (маргарин), 1 чайную ложку соли и 1 чайную ложку соды. Эти массы смешивают и снова ставят на медленный огонь, помешивая в течение 40 минут (до загустения). Затем разливают в различные чаши и ставят в холод (желательно в холодильник). В некоторых семьях помнят, как изготавливали «брынзу» из овечьего молока. Так, овечье молоко кипятят, снимают пенку; запускают в качестве закваски бозо и снова кипятят (15-20 минут), получается творожный сгусток. Полученную массу перекладывают в холщовый мешочек (чтобы стекла жидкость). Затем вынимают, солят, кладут под пресс. т.е. между двумя равными досками. Спрессованную массу необходимо разрезать и слегка подсушить. На один литр молока добавляют примерно 200 г бозо. Нужно, сказать, что бозо представляет собой творожистый осадок, полученный в результате перегонки хурунги, а последняя представляет собой забродившее молоко. В результате его перегонки получают слабоалкогольный напиток тарасун. Из бозо также делают арсу. Для этого в кипящую воду спускают немного бозо. Затем туда добавляют муку,

предварительно растворив ее в воде. Вскипятив эту смесь, заправляют сметаной. К моменту нашей полевой работы хурунга была только в одной чернорудской семье. Женщина, готовившая ее, делилась бозо с соседями и родственниками, а тарасун продавала. Нужно отметить, что во многих семьях почти в каждую неделю выпекают булочки, готовят пирожки, оладьи и калачи, печенье. Рецепты их изготовления находят в кулинарных пособиях и передают друг другу.

### **Семейные праздники и обряды бурят села Черноруд**

Почти все жители села отмечают праздники общероссийского значения. Это 7 ноября, ставшее ныне Днем Согласия. Новый год по григорианскому календарю, 23 февраля и 8 марта, 1 и 9 мая. День Конституции. Все они носят общественный характер, и каждый член семьи в них участвует по-разному. Обычно их устройство сопряжено с деятельностью культурно-просветительных учреждений (сельский клуб, библиотека), а также школы. Указанные праздники характеризуются торжественностью и рядом концертных мероприятий. В число праздников общественного характера входит «Сагалган». В переводе на русский язык его название означает «белый месяц», то есть Новый год по восточному, лунному календарю. Он считается среди сельчан национальным бурятским праздником. Началом праздника является один из дней в промежутке с начала февраля до конца марта. Хотя принято праздновать Новый год в течение всего месяца, однако главные его действия происходят в первые дни праздника. Так, в первый день принято ходить на культовые места и угощать богов. В течение месяца принято ходить друг к другу в гости и угощать гостей мясом и молочными блюдами. Блюдов из молока по обычаю должно подаваться восемь, но если нет такой возможности, то не возбраняется и меньше. Это следующие блюда: собственно молоко, сметана, творог, саламат, тарасун, арса, хурунга и пенки, снятые с кипящего молока и сложенные слоями. Из мясных блюд подают обыкновенно баранину либо говядину. Если готовят баранину, то почетному гостю подают толэ. Прежде, чем его есть, мужчина говорит пожелание семье. Если готовят говядину, то почетному гостю подают хиир - по мнению одного из информаторов это бедренная, а, по мнению другого, - позвоночная кость. Мужчина должен съесть мясо с кости, а затем сломать ее. Раньше ломали, держа ее в одной руке за спиной и ударяя по ней другой. Теперь ломают также, но при этом кость держат перед собой. Особым шиком считается умение ломать кость об таз, но это трудно - нужен опыт и знание, куда бить. Обычно так ломают кость молодые парни, желая показать свою удалость. Женщинам подают говяжий желудок, наполненный кровью, смешанной с молоком. Он обматывается говяжьим жиром и завязывается двенадцатиперстной кишкой. В конце обеда подают сдобу и сладкое. До

застолья мужчины обычно угощают "богов". На Сагалган также устраиваются гулянья в сельском клубе и дискотека для молодежи. Некоторые информаторы отмечали, что раньше в клубе на Сагалган танцевали хор и пели бурятские песни. Теперь же танцуют редко, а песни поют все чаще современные.

Из праздников, устраиваемых в кругу семьи, сельчане чаще всего отмечают дни рождения и юбилеи. В этих случаях основными участниками являются родственники, и праздники представляют обыкновенное застолье. Наряду с этим, нам были сообщены некоторых традиции, связанных с рождением ребенка. Они бытовали в 50-60-е годы XX столетия. Согласно представлениям сельчан, женщина в период беременности соблюдала ряд запретов. Так, ей было запрещено часто появляться в общественных местах, ходить в гости, участвовать в похоронах. До появления в Черноруде фельдшерского пункта, женщины рожали детей дома. Роды принимала повитуха- «толэ». Со слов одного из информаторов, ею может стать любая женщина. Она может случайно, вынужденно принять роды, и, следовательно, приобрести начальный опыт. Потом, зная, что у нее есть определенный опыт, к ней могут уже специально обратиться за помощью. У кого-то из женщин лучше получается принимать роды, следовательно, к ней обращаются чаще, и она быстрее приобретает навыки. Кроме того, обращаются к рожавшим женщинам, которым за сорок. Опытная толэ к пожилому возрасту уже знает все тонкости своего дела, умеет стимулировать роды в том случае, если они затяжные, разворачивать плод и т.п. Она находится в момент родов с роженицей, принимает младенца, обрезает ножом пуповину и завязывает ее шелковой ниткой. Затем купает и пеленает ребенка. Послед, т.е. «тоомго» толэ выносит в чашке и закапывает в станке. Нужно заметить, что в случае рождения ребенка в роддоме, послед все же привозили домой и закапывали по обычаю. Впоследствии, когда ребенок, став взрослым, терпел неудачи, болел, то в месте, где был захоронен послед, устраивалось обрядовое угощение.

Мужчины в момент родов обычно находились во дворе дома и с первым криком начинали угощаться спиртным. Однако, предварительно обязательно угощали предков. Отец ребенка спустя день забивал барана. Мясом и бульоном кормили роженшгу. Это делала обычно мать отца ребенка. Следует отметить, что только она могла входить к роженице с ребенком в первые дни после родов. В течение первого месяца с момента рождения ребенка дом, где находился новорожденный, могли посещать только близкие родственники. Таковыми считаются родители отца и матери ребенка, родные братья и сестры родителей ребенка и родные братья и сестры новорожденного. Имя ребенку обыкновенно давал кто-нибудь из близких родственников - родители, бабушка или дедушка со стороны отца. Среди сельчан бытует мнение, что существуют тяжелые имена, которые могут привести к болезни, несчастью или даже смерти ребенка.

Таковыми, например, считаются имена Тамерлан и Саяна. Одна из информаторов отметила, что мальчик, названный Тамерланом, умер в пятилетнем возрасте, а девочка, только изменив имя, смогла выздороветь. Некоторые считают, что имена несут также охраняющие функции. Чтобы уберечь ребенка от болезни и смерти, ему давали негативное имя. Полагают, что это может обмануть злых духов и отвлечь их внимание от ребенка. Одним из информаторов был рассказан случай о том, как в Черноруде поженились юноша и девушка, имеющие родство в третьем колене. Им было разрешено пожениться только потому, что девушка была уже беременна. Когда родилась девочка, ей по велению шамана дали имя, которое дословно переводится на русский язык как «его дочь», проще говоря, «соседская». Это было сделано для того, чтобы отвлечь внимание духов от рода, совершившего серьезное отступление от правил. Когда ребенку исполняется ровно месяц жизни, устраивают праздник - арюлган. Зовут близких и дальних родственников, бывает, что и близких друзей, но вообще - это семейный праздник. К столу готовят молочные блюда: творог, саламат (сметана, сваренная с мукой и топленным маслом), сметану, тарасун; варят баранину, пекут домашний хлеб, делают сыр. Перед застольем брызгают молоком или топленным маслом в месте, специально отведенном для приношений «богам». Если со стороны отца ребенка есть бабушка в четвертом поколении, она к застолью не допускается. Ей преподносят толэ и закрывают ее в стайке. С ней могут находиться и другие бабушки: в первом, втором и третьем поколении. Гости обязательно преподносят новорожденному подарки. Ценность подарка зависит от степени родства с ребенком: самые близкие родственники (тети, дяди) дарят самые дорогие подарки: ягнят, телят, деньги. Дальние родственники, как правило, дарят предметы по уходу за ребенком: пеленки, детскую одежду, игрушки. Первые волосы ребенку стригут в год. Волосы не выбрасывают, а заворачивают в тряпочку или кладут в полотняный мешочек и вешают в комнате, где живут мать с ребенком. Это служит им своеобразным оберегом.

Из обрядов семьи наиболее полные сведения были получены о свадебной обрядности сельчан. Со слов информаторов, свадьба начинается по обыкновению со сватовства. В дом невесты приходят двое сватов (худы), иногда с ними приходит еще и жених. Сватами могут быть мужчины - родственники жениха (например, брат, дядя). С собой они должны принести водку, не меньше десяти бутылок емкостью 0,5 л. Считается, что меньше приносить неприлично. Сваты сообщают о цели своего прихода, и отец невесты приглашает их в дом, сажает за стол. В ходе беседы отец выясняет, как зовут жениха, фамилию, где родился, к какому роду принадлежит; интересуется финансовым положением жениха, родом занятий. Также в ходе беседы выясняется степень родства между женихом и невестой, так как обычай запрещает вступать в брак людям, имеющим

родство до седьмого колена (неизвестно, по какой линии). Если родителей невесты все устраивает, они могут дать согласие на свадьбу. Один из информаторов сообщил, что раньше практиковалось сватовство детей, то есть дети могли стать нареченными женихом и невестой задолго до своего совершеннолетия. Теперь молодые люди могут сами выбирать себе пару и изъявлять желание пожениться. Однако без согласия родителей пожениться они все равно не могут. После того, как родители невесты дали согласие на свадьбу, назначается день свадьбы и день следующего прихода сватов. День свадьбы может быть назначен и в следующий приход сватов. Назначается он только на новолуние в любое время года.

В следующий приход сватов в дом невесты с ними идет жених. Он приносит отцу невесты выкуп: кусок-особой белой ткани. В этот раз гуляние продолжается в течение суток.

Перед застольем обязательно угощают «богов». Родители невесты подают сватам толэ - почетное блюдо из головы барана. На голове делаются надрезы: на челюсти два надреза слева и справа и на лбу в виде ромба. Блюдо подают сначала главному из сватов. Он должен съесть мясо с ребра, а потом этой костью отведать мозги из бараньей головы. Затем он передает блюдо второму свату.

За день до свадьбы начинается плянье в доме невесты. Гуляют родственники невесты в течение дня, к концу которого женщины начинают укладывать приданое невесты. Он состоит из постели (матрацы, подушки, одеяла, постельное белье), ковра, полотенца, одежды, чемодана с личными вещами и вина. Иногда в приданное входит посуда и украшения, в последнее время стали дарить мягкую мебель и кровати, у кого есть возможность - спальные гарнитуры. В это же время подружки невесты наряжают невесту. Обычно наряжают в белое платье, специально сшитое к этому случаю.

Собственно свадьбу гуляют уже в доме жениха. Со слов одного из информаторов, невеста сама идет в дом жениха, но другие утверждают, что невесту забирает жених вместе со сватами и родней. Если невеста живет в другом селе, за ней обязательно приезжают. Когда жених подходит к дому невесты, его встречают у ворот подружки невесты и начинается «выкуп невесты»: прежде чем пропустить жениха во двор, подружки просят жениха сплясать что-нибудь, съесть кислое яблоко, помяукать и т.п. Кроме того, их задачей является выманить у жениха как можно больше денег - все деньги, которые удастся у него выманить, подружки оставляют себе. После того, как жених выполняет все требования подружек невесты, они пропускают его в дом. Жених забирает невесту и они вместе с родней невесты идут в его дом или едут в его село (если жених берет невесту из другого села), за ними везут приданное.

Во дворе дома жениха их встречают родные жениха. Здесь они разводят костер, становятся вокруг него в круг и исполняют ехор - национальный танец,

сопровождающийся песнями и ритмичными выкриками в такт танцу. Ехор могут исполнять все родственники жениха - старики и старухи, молодежь, мужчины и женщины. Пока родня жениха (худануут) исполняет танец, родня невесты должна кидать в круг бараньи кости (к сожалению, не удалось выяснить с какой части туши животного). Если удастся попасть в центр круга, он считается разбитым.

Затем женщины из родни невесты идут убирать молодым комнату: устилают ее коврами, ковры вешаются также и на стену, стелют постель, занавешивают окна. Все приданное, кроме чемодана с личными вещами, выставляют на показ гостям. Они могут его рассматривать, трогать и оценивать. Затем близкие родственники идут на регистрацию в сельский совет. После регистрации принято дарить подарки. Дарят крупные суммы денег, скот, мебель, если есть возможность - машины. Невесте дарят золотые украшения, деньги преподносят жениху. После этого угощают предков. Для этого в каждом дворе есть место, на котором разводят костер, можно из нескольких лучинок. Туда капают алкогольными напитками (водкой, тарасуном), сметаной, маслом. Присутствуют при этом только мужчины. Обряд совершает старший в роде (семье) мужа. После начинается застолье. К столу подаются бухэлер, позы, жареную баранину, рыбные блюда, жареную птицу (курицу), сдобу, сладости, алкогольные напитки: водку, вино, тарасун.

За столом хозяйка дома (мать жениха) одаривает гостей. Мужчинам преподносятся рубашки, женщинам платки, отрезки на платье. Гулянье продолжается в течение суток. На утро родню невесты шуточно «выгоняют», в доме остается только родня жениха и гулянье продолжается еще в течение двух дней. На третий день, завершающий свадебные гулянья, в дом жениха снова приходят родня невесты с друзьями и близкими соседями. Невеста уже сама варит крепкий чай с молоком и поит им гостей как хозяйка дома, а подруга ее, ставшая свидетельницей на свадьбе, сообщает, сколько всего собрано скота, денег и вещей. Данные об этом записываются в специальную тетрадь. Впоследствии дарителям при сходных обстоятельствах (на свадьбах) молодые и родители жениха должны сделать подарок равной стоимости. Гулянием на третий день свадьба завершается.

Некоторые косвенные данные об обрядовой деятельности сельчан дают культовые места. Эти места на местности выделены особым образом. Здесь сельчане производят комплекс ритуальных действий. Вследствие этого они были названы нами культовыми. По числу участников обрядов, совершаемых у культовых мест, они были нами условно подразделены на семейные и общественные. В окрестностях Черноруда и частично в самом селении нами отмечено шесть культовых мест. Два из них семейные, три - общественные, при этом одно из них принадлежит жителям нижней части деревни, другое - верхней части, третье - родовое. О шестом культовом месте

информации нет.

Одно из семейных культовых мест расположено на улице Оглобина в нижней части деревни у дороги, ведущей на МРС. Он включает комплекс сооружений. Огороженный некрашеным штакетником высотой около полутора метра. Длина ограды 3-3,5 метра, ширина приблизительно - 2 м. В центре ограды в землю вкопан деревянный столб с конической верхушкой около двух метров высотой. Он выкрашен в желтый цвет и обвязан тремя лентами: двумя голубыми и одной белой. Приблизительно в одном метре от столба в землю вбит шест около метра высотой. Наверху шеста прибит небольшой ящик в форме домика с двускатной крышей и квадратным окошком, ориентированным на юго-запад. В полутора метра от столба на юго-западной стороне поставлена деревянная скамья. Культовое место принадлежит группе семей из рода Шоно. Представители ее живут в разных селах Ольхонского района, в частности, в Сахюрте и Онгурене. Они приезжают на это место раз в году, в определенный день для совершения обрядов. В 2001 г. у этого сэргэ собирались все мужчины семей этой группы во главе с пожилым мужчиной, вероятно, шаманом. Здесь совершали жертвоприношение бараном. Животное предварительно одевали в рубашу. Мясо его готовили на огне и каждый из мужчин получал определенную долю. После трапезы кости животного складывали в анатомическом порядке, ориентируя в определенном направлении. Шаман производил угощение спиртным, после чего оно распивалось присутствующими мужчинами. Другое семейное культовое место расположено к северо-западу от деревни Черноруд. Приблизительно в 50 м от дороги, ведущей на Черноруд. Оно представляет собой четыре вкопанных в землю некрашенных деревянных столбов, по диаметру меньших, чем столб на улице Оглобина, высотой приблизительно два метра. Столбы расположены в линию, параллельно дороге, с северо-востока на юго-запад, на расстоянии около метра друг от друга. Между столбами натянута веревка, на которые навязаны разноцветные лоскуты и ткани - «залла». Один из информаторов истолковал значение лоскутков следующим образом: «У бога просишь для себя, а залла оставляешь ему. Вроде как взамен». Он же сообщил, что место принадлежит одной семье из с. Черноруд.

В 500 м к северо-западу от Черноруда в урочище Заган-Минделан находится сэргэ рода шоно. Это вкопанный в землю некрашенный деревянный столб, приблизительно 2,5 м высотой. У столба лежат несколько камней средних размеров. Никаких других предметов и строений, которые можно было бы предположительно отнести к предметам культа, поблизости нет. Один из информаторов сообщил, что это место очень старое. Однако, сколько точно ему лет, он не знает. В нашем присутствии у этого сэргэ был произведен следующий комплекс ритуальных действий: мужчины сели на землю возле сэргэ, один из них открыл бутылку водки и передал ее самому старшему по

возрасту из присутствующих мужчин. Тот принял бутылку правой рукой, поставил ее на землю. Потом правой рукой он принял рюмку, капнул из рюмки водкой на камень, лежащий рядом с сэргэ. Затем безмянным пальцем капнул себе на грудь водкой с левой стороны, затем выпил водку и передал рюмку следующему мужчине, который проделал то же самое и передал рюмку другому. Были даны следующие объяснения действиям: угощение спиртным производится духам предков - хозяевам этой земли. Им капают спиртное на камень (на землю нельзя, так как на землю капают только покойникам); на грудь же капают за потомство. Общественным культовым местом жителей верхней части деревни является исток ключа Шэхуне, для нижней части таковым является исток ключа Мындылы.

Исток Шэхуне представляет собой три бьющих из-под земли ключа, стекающих в одно русло. Левый ключ считается женским, правый - мужским, значение центрального ключа не определено. Слева и справа от истока растут невысокие кусты деревьев, на ветках которых повязаны залла - лоскуты ткани; на двух больших плоских камнях, лежащих у истока, сложены монеты разного достоинства и сломанные в трех местах сигареты. На это место жители верхней части деревни приходят на праздники: Сагалган, на Миколин день, возможно, и в других случаях. Здесь же они зимой поят скот, поскольку исток Шэхуне зимой не замерзает. Жителями деревни считается, что вода в источнике целебная - помогает от простудных заболеваний и от болезней глаз. В первом случае воду надо пить, во втором - умываться ею. Прежде, чем брать воду из ручья, надо непременно что-либо оставить «эжину»: монету, табак, лоскут ткани. Находиться у ключа и брать воду можно только в полнолуние, также к нему нельзя приходить женщинам во время менструации и мужчинам, в доме которых есть такая женщина. Все мужчины это дома должны отказаться от участия в праздниках, ритуалах, молебнах. Жители нижней части села приходят к ключу Мындылы на праздники, зимой поят у него скот. Вода в источнике также считается лечебной и берется только по полнолуниям. Ключ имеет два берега: правый - мужской, левый - женский.

Исток ключа Мындылы находится в 0,4 км к северо-западу от Чернограда, на левом берегу р. Кучулги. Ключ разделяет долину на две части: по правому берегу ключа находится падь Барун-Хал, по левому - Зу н-Хал. Ключ бьет из-под скалы, у самого подножья холма. Создается впечатление, что вода вытекает прямо из-под горы. Над камнями, из-под которых течет ключ, близко к воде растут четыре дерева, ветки которых увешаны цветными лоскутами ткани. На камнях лежат монеты, табак, сломанные в трех местах сигареты. На правом берегу Мындылы в нескольких метрах от истока стоят вкопанные в землю деревянные стол и две лавки. Судя по состоянию древесины, их поставили недавно. Лавки установлены примерно в двух метрах от стола. На этой же поляне обнаружены три кострища. Два из них

круглые по форме, диаметром чуть больше полуметра. располагаются близко к воде, на расстоянии метра друг от друга. Судя по тому, что в них очень мало золы и под золой видно зеленую траву, видимо, они недавнего происхождения. Третье кострище имеет овальную форму и расположено метрах в трех от ручья и примерно на таком же расстоянии от двух других кострищ. По размеру это кострище больше двух остальных, в нем больше золы и еще лежат кости какого-то животного (вероятно, барана). Все три кострища обложены кусками белого камня, большое даже в два кольца - одно внутри другого.

### **Заключение**

Приведенный материал свидетельствует о сосуществовании в культуре жителей с. Черноград как традиционных, так и урбанизированных элементов. Их сочетание очевидно и определяет современное содержание сельской культуры.

Материалы по хозяйственным занятиям сельчан, с одной стороны, свидетельствуют о том, что такие традиционные виды хозяйственной деятельности, как скотоводство, рыболовство и, в меньшей мере, охота являются важными составляющими жизнеобеспечения семьи. С другой стороны, в способах их ведения сочетаются как традиционные, так и новые элементы. Хозяйство бурятской семьи носит комплексный характер, натуральные черты которого в большей степени проявляются в скотоводстве. В течении всего года сельчане в пище сочетают мясо-молочные продукты с хлебо-булочными и макаронными изделиями, а также с картофелем. Таким образом, состав традиционной пищи дополнился новыми компонентами. Наиболее сложной и вместе с тем относительной закрытой, в силу сакрального характера, представляется бытующая у сельчан обрядовая практика. Нужно также отметить взаимообусловленность всех рассмотренных нами составляющих культуры жителей Чернограда.

Изложенный материал дает лишь первое, самое общее представление о современном состоянии культуры сельчан. Более детальное и систематическое изучение всего комплекса их культуры задача будущих исследований.

### **ИНФОРМАТОРЫ**

Баргулай Михай Михайлович, 1974 г.р.

Барюнаев Артур Нагатхоевич.

Баяндаева Валентина Баргаевна, 1926 г.р.

Будлаева Надежда Борисовна. 1968 г.р. сол Галзут, род Шоно.

Бумбошкин Всеволод Вадимович, 1930 г.р. род Галзут. Нохой.

Бумбошкин Сергей Владимирович, 1960 г.р.

Елбаскина Любовь Михайловна, 1954 г.р.  
Жемаинова Алла Максимовна, 1962 г.р.  
Зармунова Ольга Борисовна, 1956 г.р., Ехэ Шоно.  
Имеева (Мешкова) Алена Арбадаевна, Ехэ Шоно.  
Карнилов Алексей, 1956 г.р., русский.  
Маланов Николай Барганович, 1939 пр., Дархан  
Мануев Юрий Алексеевич, 1964 пр., Галзут, Дархан.  
Мануева Алла Алексеевна, 1960 пр., Галзут.  
Маслаков Матвей, 1945 пр.  
Маслакова Людмила Анатольевна, 1952 г.р.  
Нагуслаев Дмитрий Яковлевич, 1975 г.р.  
Нагуслаева Зоя Серемпиловна  
Огдонов Борис Васильевич, 1977 г.р.  
Огдонова Галина Андреевна, 1981 г.р.  
Органовская Татьяна Сергеевна, 1962 г.р.  
Органовский Александр Викторович, 1959 г.р.  
Осодоева Аюна Аюшеевна.  
Педагаева Галина Александровна, 1930 г.р. Ехэ Шоно.  
Сантанов Алексей Пудович, 1945 г.р.  
Сантанова (Манакова) Прасковья Монтеевна, 1937 г.р.  
Тапхаев Илья Николаевич.

Тапхаева Елена Николаевна, 1969 пр., Шоно.  
Халбанова Наталья Николаевна.  
Хоньгоев Владимир Анатольевич, 1977 пр., Шоно.  
Хонгорова Любовь Семеновна, Сэгэны.  
Яковлева Людмила Прокопьевна, 1985 г.р.  
Я Кунаева Мария Алексеевна, 1935 г.р.

#### Summary

In this paper there are published the new materials of the recent state of culture of the country population of the local group of buryats. These data give the most general view about the combination and coexistence of the heterogenous and heterochronous elements of culture. Also these materials convincingly show the presence of complex of the traditional and innovational elements of culture. In general, the presented information just don't pretending to the completeness of the illumination, are to generate the new approaches and methods to research the cultural phenomena of the recent country population.