

Тамара Борджанова



ЛЁГКИЙ, ГУСТОЙ, ЖАРЕНЬИЙ...

Калмыцкий чай, по-видимому, нельзя полностью отнести к разряду напитков. Это, скорее всего, сытная еда, пища, употребление которой окружено ритуалами. По количеству обрядовых действий, с которыми было связано питье чая, можно сказать, что у калмыков бытовала чайная церемония. Каждый день хозяйка, приготовившая чай, в первую очередь, должна налить этот напиток в жертвенные чашечки перед *бурханами* – божествами.

Каждому гостю следует предложить, соответствуя калмыцкому ритуалу, свежеваренный чай. Хорошей приметой считался приход неожиданного гостя прямо к только что приготовленному чаю. Чай не доливался до краёв чаши – это было плохой приметой. Почётным гостям чай преподносила хозяйка дома, держа чашку двумя руками. В ответ гость должен был сказать *йорел* – благопожелание, предварительно окропив несколькими порциями чая небо мизинцем и большим пальцем правой руки:

*Будем во все времена
Пить горячий и душистый калмыцкий чай,
Ведя приятную беседу.
Пусть выпитый чай нам будет аришаном,
Пусть все пьющие чай будут щедрыми,
Пусть все живут дружно и счастливо.*

Выпив чай, надо обязательно повторить: «Пусть выпитый чай станет нам *аршаном* – целебным напитком!».

Тамара Горяевна
Борджанова – кандидат
филологических наук,
старший научный сотрудник
КИГИ РАН.

Кирпичный прессованный чай, который называется *хавчг цэ*, *шахмр цэ*, популярен и сегодня. Изготовление кирпичного чая из зелёных листьев было трудоёмким процессом. С этим связан случай, рассказанный на страницах газеты «Хальмгунн». Одна из читательниц была встревожена тем, что она нашла в купленном чае железный предмет. Другая читательница успокоила её и объяснила, что в старину был обычай – человек, проходящий мимо людей, занятых изготовлением чая, должен был благословить этот процесс: бросить монетку, камешек или простую железку.

Кирпичный чай хранился в старину в кожаном мешочке, что сохраняло его от влаги и посторонних запахов. После варки чая на дне котла оставалась выварка от чая, которая использовалась повторно. Чай до сих пор является хорошим подарком, наряду со сливочным маслом.

В калмыцкой семье очень заботились о посуде. Края чайной чашки должны быть целыми, без щербинок. Иначе её выбрасывали без сожаления, поскольку держать такую посуду дома было плохой приметой: считалось, что это может принести несчастье.

Невестка должна была сварить чай уже в первое утро после свадьбы и пригласить всех домашних. Эта процедура совместного распития чая как бы фиксировала момент её вхождения в новую семью, а также этот ритуал был демонстрацией её способностей.

Калмыцкие женщины пили чай сразу после родов. Этот ритуал приёма белой пицци благословлял новую роль матери. То есть ритуал питья калмыцкого чая применяется как бы в пограничных ситуациях, выделяя важные события в повседневной жизни человека. Чай в этих случаях – благопожелание новой жизни.

Чайная церемония калмыков формировалась веками, старинные способы приготовления чая сохранились до наших дней. Чай, состоящий из определённых веками компонентов, можно по-разному приготовить в зависимости от содержания в нём молока или самой чайной заварки или добавок к чаю. *Шингн цэ* – лёгкий чай, способный быстро усваиваться и утолять жажду. При его приготовлении в кипящую воду клали небольшую щепотку чая и большое количество молока. Пили этот чай летом, в жару. *Джамба* – это густой чай, когда заварка долго кипятится и после заправляется сливками. Этим чаем утоляли голод, заедая его хлебом. Жареный чай *хуурсн цэ* готовили обычно зимой, когда не было достаточно молока

и мяса. Чтобы приготовить поджарку к чаю, кочевники брали внутренности барана или крупного рогатого скота вместе с внутренним жиром, растапливали его и долго жарили, делая *шуурмаг*. Затем *шуурмаг* посыпали тонким слоем муки и прожаривали, после чего добавляли в горячий чай, получая очень сытный напиток. Для сытности чая калмыки бросали в него бараний хвост, варили его и давали в качестве прикорма грудным детям.

В народных преданиях появление калмыцкого чая связано с календарным праздником Зул, который отмечается глубокой осенью. Главным событием этого праздника является обряд *нас авх* – (досл. «брать год»). Он связан с основателем буддизма Цзонхавой, который излечился от тяжёлой болезни, выпив калмыцкий чай. В этот день старики произносили благопожелание: «Будем радостно встречать ежегодно праздник Зул, выпивая *аршан* Цзонхавы, вместе со всеми людьми шести сторон. Проживём так сто лет!».

Калмыцкий чай как своего рода этническая ценность отражён в текстах калмыцких пословиц, поговорок и загадок. Одна загадка, записанная В.Л. Котвичем, звучит так:

*Сверху – сушёно-жареное,
Снизу – густое и чёрное,
Придающее цвет – серовато-белое,
Придающее вкус – белое,
Заботящееся об удовольствии –
жёлтое, жирное.*

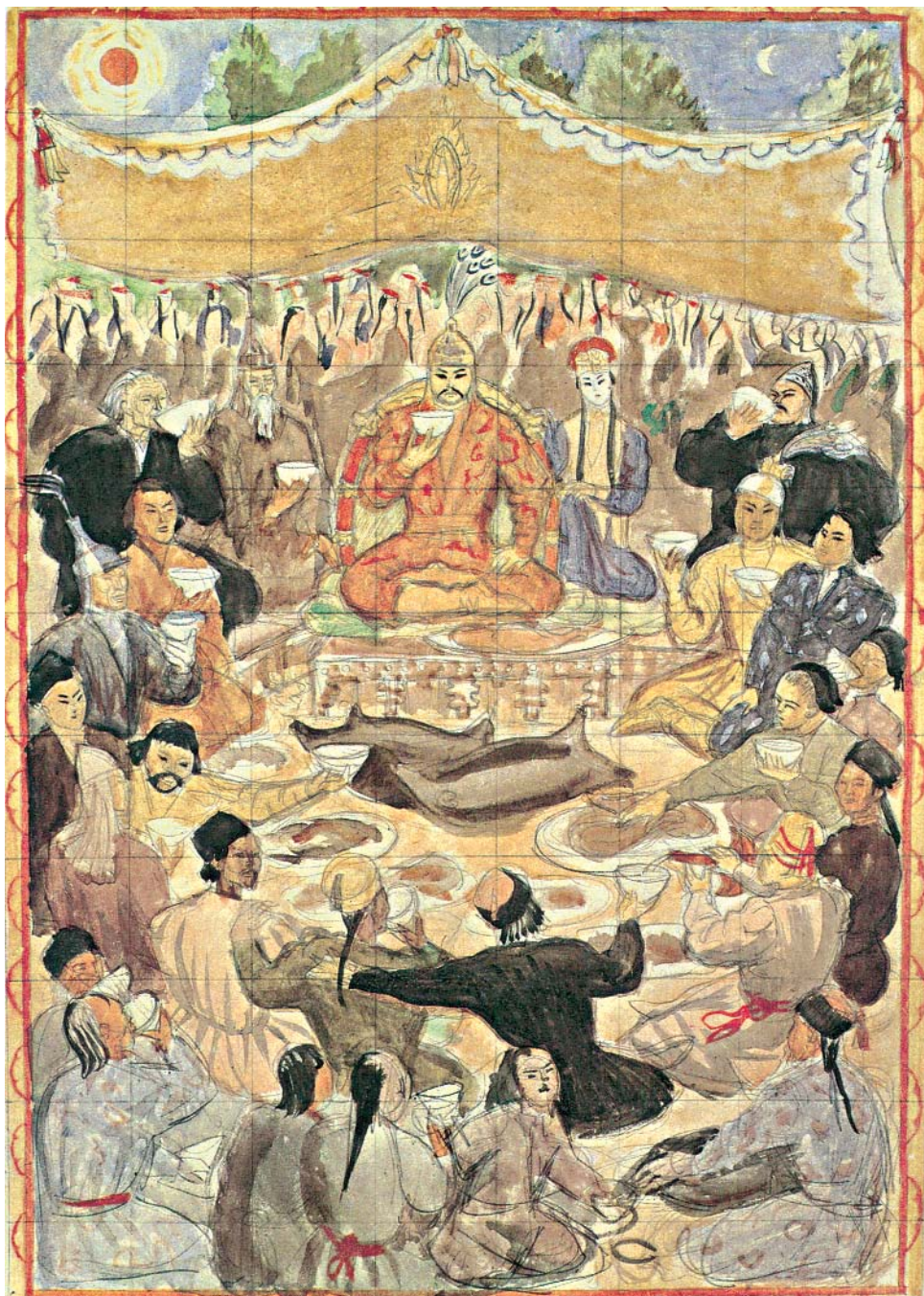
Отгадка: чай – сушёное мясо, вода, молоко, соль и масло.

В сознании калмыков калмыцкий чай отнесён к разряду сакральных, ибо одним



из компонентов в нём является молоко. Сакральные свойства молока, с которым у калмыков связано много примет и табу, беспрекословно исполнявшихся в народной среде, перенесены на чай. Молоком и чаем совершали обряд кропления в разных обрядах. При первых ударах грома калмычка выходила из кибитки и брызгала молоком или чаем вокруг кибитки. С молоком связано понятие счастья *кишиг*. Молоком кропили лоб

коня перед скачкой, чтобы он одержал победу. Пили молоко или чай перед дорогой, чтобы путешествие было счастливым. У современных калмыков, где бы они ни жили, чай остаётся любимым напитком, а также почётным угощением, одной из этнических ценностей. Чай выступает в жизни калмыка как объект питания и как сакральная пища, способная при соответствующих обрядах принести удачу.



В оформлении использованы эскизы В.А. Фаворского к калмыцкому эпосу «Джангар» и фотография из фондов Ставропольского государственного краеведческого музея.