

ОРГАНИЧЕСКИЕ ВЕЩЕСТВА В ЖИЗНИ БУРЯТ



- **Органические вещества** - химические соединения, в состав которых входит углерод. К органическим веществам относятся: белки, жиры, углеводы, ферменты, гормоны, витамины и продукты их превращений.
- Главным поставщиком органических веществ для бурят являлось четыре вида скота: лошадей (морин), крупный рогатый скот (унеэн), овец (хонин), и коз (ямаан). Буряты-скотоводы издавна производили в домашних условиях практически все необходимое для удовлетворения потребности в разнообразных предметах хозяйства и быта.

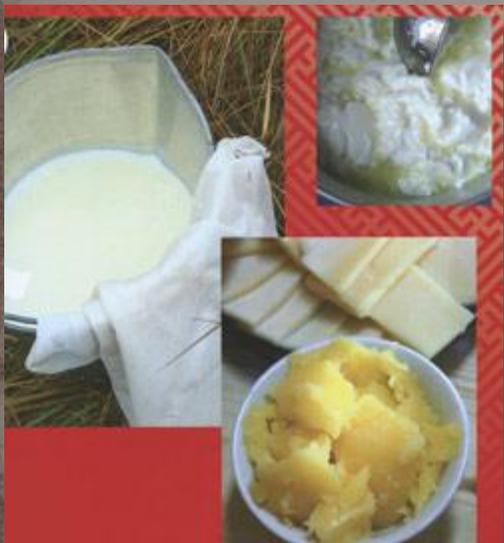
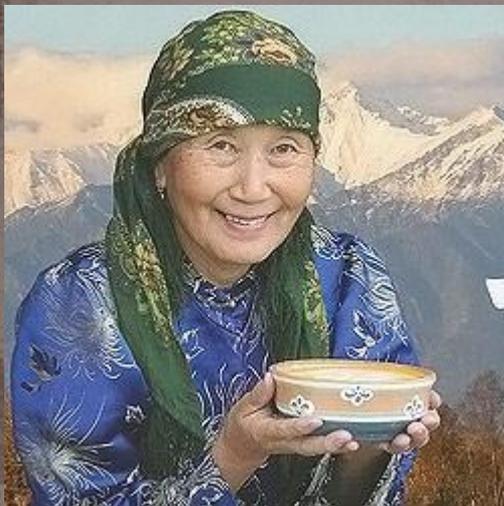
Бурятская кухня
основывается на трех
основах - мясе, молоке и
дикорастущих съедобных
растениях.

Молочная пища

Употреблялось молоко коров, кобыл, баранов, коз. Молоко подвергалось кипячению, сквашиванию, перегонке, сушке, смешиванию и другим разнообразным воздействиям.

Некоторые блюда и напитки из молока:

- Сыр "хуруул"
- Сушеный творог в форме палочек и комочков "айрхан"
- Пенки "урмэ"
- Сметана, сливки "зоохэй"
- Скисшее молоко, простокваша "ээдэмэг"
- Напиток из скисшего молока "хурэнгэ", или "айраг"
- Каша "уураг"



Алкогольные напитки из молока

● *Кумыс*

- Высокопитательный целебный напиток, содержит до 4,5% спирта и в малых дозах - антибиотики. Способствует исцелению легочных и желудочных инфекций, обладает тонизирующим эффектом, восстанавливает силы, способствует устранению депрессии. Приготавливается из кобыльего или коровьего молока путем сбраживания на молочной сыворотке с сахаром.



● "тарасун", или "архи"

Крепость 15-18°.

Скисшее молоко сливается в сосуд ("хаба") высотой 1,2 - 1,3 м. и размешивается деревянной мутовкой. Получаются творожистая масса и жидкая часть.

Затем курунга или айраг выдерживалась в течение нескольких дней, он становился горьким. К деревянной кадлушке с айрагом приставлялась деревянная изогнутая труба, нижний конец надевался на горлышко чугунного кувшина "танха". Танха ставился в другую кадлушку с водой. Айраг кипятился, пар проходил через трубу в кувшин и превращался в алкогольный напиток архи, или тарасун.

Тарасун после первой перегонки содержал мало алкоголя. Более крепкое и более прозрачное архи получалось после второй и третьей перегонки.



Мясная пища

- Позы "бууза"
- Баранья лопатка "дала"
- Мясные груши "хушуур"
- Отварная баранина "бухэлеэр"
- Суп из субпродуктов "хирмаса"
- Голова баранья "тоолэй"
- Кровяная колбаса в желудочке "хотын шупан"
- Потроха в виде косы "ореомог"
- Суп с потрохами "хирмаса"
- Сельтисон "нархинсаг" - Вареные кишки "хошхоног"
- Сушеное мясо в муке "бурдуун"
- Фаршированные почки "һоншнотой шараһан боорэ"
- Жареные легкие "шараһан уушха"
- "халагануур"
- Конский внутренний жир "арбин"
- Замороженная печень "эльгэн"



Использование дикорастущих растений

- ❖ Коренья дикой сараны и дикой гречихи варили в молоке.
- ❖ Корни кровохлёбки, солодки, ревеня, листья щавеля сушили и толкли для добавления в пищу.
- ❖ Дикий лук сушили на зиму.
- ❖ Дикие яблоки, черемуху, шиповник, бруснику, голубицу, дикий персик, боярку сушили и мололи, затем добавляли в пенку. Ягоды также ели сырыми с молоком или сметаной.
- ❖ Вместо чая употребляли листья брусники, плоды боярышника, листья иван-чая.



**ПЕРЕРАБОТКА
КОЖСЫРЬЯ, ШЕРСТИ И
ИЗГОТОВЛЕНИЕ ИЗ НИХ
ПРЕДМЕТОВ ДЛЯ
ХОЗЯЙСТВЕННЫХ НУЖД**



Овечья шерсть



- Одна семья не могла переработать шерсть и получить войлок, так как это очень трудоемкий, кропотливый процесс. Поэтому в производстве войлока участвовали все члены кочевой общины. После стрижки шерсть сортировали. Чистая и длинная шерсть со спины овцы считалась первосортной. Она шла на изготовление войлока. Из грубой овечьей шерсти также изготавливали ковры и валяную обувь.



Конские волосы



- Волос гривы и хвоста лошадей использовали для изготовления различных веревок, причем волосы хвоста ценились выше, чем волосы гривы. Из конских волос пряли вожжи, подпруги для седел, ошейники для телят, путы для лошадей, поводья для узд, дужки для ведер и сети для ловли рыбы

Обработка кожи

- Не менее древним видом домашнего производства у бурят была обработка кожи для изготовления предметов одежды, обуви, конской сбруи, различных мешков, кузнечных мехов, валиковых подушек и т.д.
- Выделка кожи являлась сложным и трудным делом, на нее уходило немало времени и сил. Кожу обрабатывали различными способами, в зависимости от качества и ее назначения.

овец



- Первосортной считалась овчина, снятая с овец, убитых летом и осенью, так как у них более хорошая устойчивая шерсть. Самыми ценными считались шкурки ягнят сразу после рождения. Из этих шкурок шили шапки, воротники. Шкурки ягнят, родившихся весной или летом, шли на полушубки, одеяла. Из шкур овец убитых поздней осенью или зимой шили зимние шубы, теплые унты, одеяла. Шкуры овец убитых летом шли на весенне-летние унты, рукавицы.

КОЗ

- Тонкую очень крепкую кожу домашней козы держали в тухлой воде, пока полностью не слезет шерсть. Затем ее выдeldывали так же как овчину. Из такой кожи шили штаны.



Крупного рогатого скота



- Для обработки шкур крупного рогатого скота применялась массивная кожемялка. Она состояла из врытого в землю толстого столба и двух укрепленных на нем вращающихся горизонтальных плах. Один конец шкуры привязывали к столбу, другой - к плахам. Вращая плахи, растягивали и мяли шкуры. В промежуток между плахами вставляли длинную жердь, используя ее как рычаг. Выделанную кожу использовали для пошива подошвы для всей обуви. Из тонкой брюшной части такой кожи шили рукавицы для летней работы.
- Также кожа использовалась для изготовления сбруи, ремней, кнута, веревок

лошадей

- Шкура лошади не находила широкого применения. Но в одном она имела неоценимое качество. Из спинной части лошадиной шкуры вырезали тетиву к луку. Из сырой кожи вырезали ленту шириной в 3 сантиметра. Подвесив на конце груз ее сушили. Когда кожа вытягивалась и становилась полусухой, ленту скручивали так, чтобы кромка предыдущего витка сходилась с кромкой следующего витка, и оставляли до полного высыхания. После этого тетива считалась готовой. Тетиву еще делали из тонкой кишки коровы.

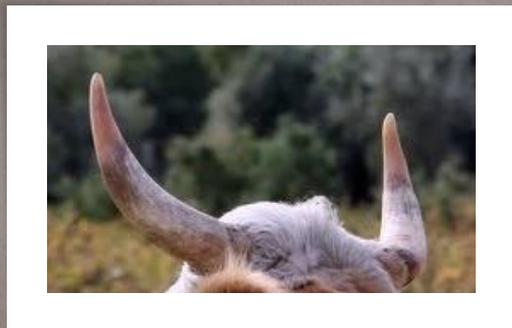
Изготовление ниток

- Буряты из свиных и ножных сухожилий крупного и мелкого рогатого скота изготавливали нитки. Высохшие, затвердевшие сухожилия размягчали ударами палок. Затем их расщепляли руками или зубами, после чего их сучили большим и указательным пальцами правой руки. Белые, тонко скрученные нити из сухожилий шли на шитье одежды, ими вышивались различные украшения на шубах, унтах, шапках.



Применение рогов

- Из рогов коровы варили клей. Костяной рог варили до тех пор, пока он не превращался в жидкое состояние. Затем добавляли обезжиренное сухожилие. Также хороший клей для склеивания тканей получался из селезенки. Рога с приделанной соской из ткани использовались для кормления грудных детей. Рога применялись для изготовления лука для стрельбы.



Применение костей



Кости скота, особенно овец, употреблялись для различных игр. Эти костяшки являлись по существу единственными игрушками для детей, которые давали различным косточкам название всех пяти видов скота. Одной из разновидностей игр среди взрослых являлось соревнование кто первым ударом кулака сломает отросток реберной кости коровы или быка («hээр хухалга»).



Заключение

- Таким образом, скотоводство (органические вещества) у бурят являлось одной из основных отраслей хозяйства. Оно поставляло почти полностью продукты питания и значительную часть предметов домашнего обихода – одежду, обувь, домашнюю утварь, орудия труда, игрушки и т.д..
- Многие традиционные бурятские приемы обработки шерсти, кожи, приготовление и хранение различных продуктов из молока и мяса сохраняют в условиях домашнего хозяйства свое значение и сегодня.