



# МОНГОЛІЯ:

## ЧАБАНИ ПІД ВІЧНО СИНИМ І НАПРОЧУД БЛАГОДАТНИМ НЕБОМ

*Вони подарували світові смачний кобилячий напій,  
надійні в побуті оселі  
й по-справжньому палку любов до матері-Землі*



У цьому випуску журналу Світогляд ми починаємо серію тематичних публікацій, запропонованих нашим постійним автором **Сергієм Красноком**, про різноманітні культурно-мистецькі, у тому числі – обрядові, кулінарні та інші цікаві традиції, поширені серед дружніх і близьких нам по духу сусідніх народів. Своєрідною родзинкою цих презентацій стане те, що подаватимуться вони безпосередньо, як-то кажуть, «з перших вуст», тобто через прямиї діалоги з очільниками відповідних дипломатичних місій, розквартированих в Україні.

І першим нашим гостем буде шановний консульський агент Монголії в Україні пан **Хорлоо Болдохяг**:

**Х.Б.** – Якщо вам ще не довелося побувати у моїх безхмарних степових краях – забудьте про те, якими ви їх собі уявляли з чітких розповідей або ж навіть із занадто заполітизованих радянських стрічок, позаяк Монголія проста до неможливості – без зайвих надмірних претензій і пафосу. Ні, це не той безупинний гортанний наспів, що звучить із майже зімкнутих вуст медитуючих буддистських ченців, і не запальний вуличний хіп-хоп у виконанні нинішніх хвацьких нащадків *Сухе-Батора*... Ба, навіть не геометрично витончені багатопланові орнаменти на кшталт знаменитого соймобо (завдяки якому новітній герб Монголії визнано, до речі, незалежними експертами найпривабливішим у світі!) чи яскраво-райдужні аплікації, вкраплені у білосніжну повсть тутешніх всюдисущих юрт. Тобто, хоча ця традиційна атрибутика теж, як і раніше, на чільному місці, та, однак, найперше, що вам мимоволі впаде в око, це якась інфантильно-невимушена вальяжність життя – у рухах, мові, звичаях. Іншими словами, монголи поводяться так, ніби вони дійсно житимуть вічно, не боячись кудись спізнитися чи щось там дуже важливе прогавити...

**С.К.** – Ой, та власне, куди і для чого їм поспішати: адже, розмістившись між двома могутніми супердержавами, вони напевне відчують себе у повнісінькій безпеці, ніби у бога за пазухою!..

**Х.Б.** – До слова, абсолютно всі мої земляки (незалежно навіть від задекларованої ними релігійної приналежності) свято вірують в єдине безособове божественне начало – величного небесного отця і покровителя *Тенгер-Ецега*. Тому майже в кожному нашому тосгоні (селі) чи хуарані (кочовому таборі) встановлюються дерев'яні ідоли на його честь. А от уже другим за значенням божеством по праву вважається рідна матір-земля *Газар-Еж*, яку, зокрема, обов'язково вшановують перед розбивкою нової ділянки під юрту. Адже, як відомо, монголи ведуть зазвичай досить рухливий спосіб життя, переносючи скрізь, подібно працьовитим равликам, власний «дах над головою». До речі, вага пересічної малосімейної юрти становить в середньому 600 кг, доходючи в окремих випадках й до 1,5 т.



#### Улан-Батор – столиця Монгольської Народної Республіки

І оскільки за умов сурових сибірських морозів юрта має виконувати роль своєрідного термосу, то дерев'яний каркас обов'язково накривається подвійним шаром повсті, а зверху ще й якоюсь дебілою матерією. І все це обтягується по периметру мотузками з кінського волосся або верблюжою вовни. Ось чому в наших пересувних житлах незалежно від погоди завше панує приблизно однакова й цілком комфортна температура.

Вхід до юрти неодмінно має бути розташований з південного боку. А її поріг вважається символом добробуту і спокою родини. Тому, звісна річ, вітатися одне з одним чи навіть вести дружню бесіду проти нього не прийнято. Не можна також наступати і сідати на поріг: адже це може бути розцінено господарями як образа й поганий знак. Згідно з заведеними звичаями, будь-яка юрта має чітко розділятися на дві окремі частини – чоловічу й жіночу. Причому колись, іще до революції, представниці слабкої статі взагалі не мали права виходити за межі визначеної їм території; однак, як-то кажуть, все поступово змінюється на краще... І, нарешті, в самому центрі нашого традиційного кочового помешкання – місце для обігріву людей та худоби (але якщо в доісторичну давнину ним було звичайнісіньке багаття, то тепер уже, ясна річ, здебільшого використовується електрокоминок чи невеличка металева грубка). Ззовні ж кожна юрта, як правило, оздоблюється строкатою орнаментовою символікою – відповідно до назви й походження даного племені чи роду.

**С.К.** – Проте, що б там не казали, а чимало ласих на екзотику заїжджих туристів обожає цю колишню «обитель карколомного переходу від феодалізму до соціалізму» не за давньовічні витвори місцевої архітектури, ба, навіть не за протяжні гортанні солоспіві, даровані бритоголовими буддистськими ченцями, а якраз куди більшою мірою – за воістину незрівнянні кулінарні дива, створені золотими руками ваших кухарів...

**Х.Б.** – Що ж, останніми роками – саме так! І перш за все мова тут, звичайно, йде про традиційний, щедро вже порослий з часом різноманітними чутками й легендами цілющий степовий кумис. Посудіть самі: адже майже всі повоенні радянські керманічі залюбки приїздили до нас на дегустацію. А серед нинішніх «перших владних осіб» з числа щиросердних поціновувачів монгольського кумису варто було б, думаю, принагідно назвати тут імена **В.В. Путіна** та **Н.А. Назарбаєва**.

До речі, хоча цей старовинний напій винайдений був ще п'ять з половиною тисяч років тому (про що, зокрема, свідчать розкопки геологічних пластів епохи енеоліту), але саму технологію його виготовлення кочівники цілими століттями відтак зберігали якомога далі від допитливих очей. І лише в 1253 р. францисканському монахові **Гільому де Рубруку** – після успішних відвідин «сараїв» (тобто ставок) аж трьох тодішніх монгольських ханів **Бату**, **Сартака** та **Мунке** – вдалося таки хоч трохи привідкрити цю жадану для європейців завісу таємниці. Сьогодні ж незрівнянний смак свіжого, ледь зброженого кумису, даруючого його шанувальникам легке збудження й приємну розслабленість, а інколи (не секрет) спонукаючого навіть і до фривольних романтичних стосунків, відомий вже чи не по всьому світі. Либонь, поцікаветесь, чому? Гадаю, якраз тому, що в складі кумису таки дійсно немає нічого зайвого, та й сам по собі процес приготування його допускає наявність лише натуральної високоякісної сировини.

**С.К.** – Однак я чув, що останнім часом деінде вже стали входити в моду альтернативні види кумису, зроблені, зокрема, з коров'ячого або ж козячого молока.

**Х.Б.** – Цілком можливо, але в нас для цього використовують, як правило, лише молодих, щойно отілених кобилиць, яких притому доять з частими погодинними інтервалами (через занадто мале вим'я), збираючи таким чином упродовж дня близько 5 л терпко-солодкуватого молока.





Пам'ятник Чингісхану в Цонжин-Болдоге – найвища (40 м) кінна статуя в світі



Пам'ятник морін хууру – монгольському смичковому музичному інструменту, м. Дархан



Палац Богдихана в Улан-Баторі – одна з найяскравіших і видовищних пам'яток Монголії







Сама ж діжка для збивання кумису повинна мати циліндричну форму (дещо звужуючись догори) з діаметром 20–40 см та висотою близько 1 м. Вона накривається кришкою з отвором, куди встромляють жердину з диском на кінці (для перемішування). Як закваска береться невеличка кількість старого кумису, в який, відповідно, доливають свіже кобиляче молоко. Відтак протягом півтори-двох діб цю суміш треба регулярно збовтувати по кілька годин поспіль. Окрім того, для пом'якшення смаку сюди ж трохи згодом додають свіжі густі вершки (або вкидають шматок засоленого кінського сала). Причому збитий жир у вже готовому продукті повинен плавати на поверхні у вигляді темних цяток – що може слугувати своєрідним тестом на екологічну чистоту і правильність приготування напою.



Натуральний живий кумис не підлягає тривалому зберіганню. І хоча останніми роками спостерігаються спроби його виробничого розливу у пляшки з подальшим продажем у торговельній мережі, сам смак і споживча цінність цієї, з дозволу сказати, бурди – під величезним сумнівом. Іще більше відверто скептичних посмішок викликає в моїх земляків так званий «порошковий кумис», який зараз активно закуповується країнами Західної Європи та Китаєм. Адже забезпечити по-справжньому корисні властивості напою під силу лише тому, хто любить і вміє доглядати за кіньми. Зокрема, аби кобила розщедрилася на жирне якісне молоко, вона має пити воду виключно з кришталево-чистих гірських річок, багато рухатись і випасатись на низькорослих рівнинних полях. А таке вдале поєднання кліматично-ландшафтних умов наявне окрім Монголії хіба лишень ще в сусідньому Казахстані. Ось чому, на думку наших науковців, лише свіжий домашній кумис здатний відновлювати стан людського організму після перенесених ним тяжких захворювань, адже він містить усі потрібні для цього компоненти: натуральну молочну кислоту, фосфор, деякі білки, антиоксиданти, а головне – найрекорднішу серед решти тваринних продуктів кількість вітаміну С. Не дарма ж навіть офіційна західна медицина настійливо рекомендує вживати кобиляче молоко при лікуванні весняних авітамінозів, гастриту, неврастенії, а також цілої низки серцево-судинних та легеневих захворювань.

**С.К.** – Але ж, даруйте на слові, не кумисом же єдиним можуть похвалитися під час святкового застілля ваші співвітчизники?..

**Х.Б.** – Звичайно! Хоча, щоправда, на якісні особливості монгольської кухні наклали свій характерний відбиток і чимало інших кулінарних традицій, запозичених разом

із відповідними переселенцями з-за кордону. Так, приміром, у будь-якому нашому ресторанному меню ви завжди знайдете різноманітні страви з яловичини, цапчатини та баранини, суто для європейських туристів почали вже потроху випікати й білий хліб (причому під дуже близькою для вас, напевне, назвою – «Дарницький»). А взагалі справжні корінні монголи найбільше любляють, аби в тарілці було доскоду трохи недовареного (задля кращого збереження вітамінів) або ж парового м'яса. Однак, що-правда, без пресловутого перебору прянощів, як це, на жаль, заведено у наших найближчих сусідів з Китаю чи Кореї. Більш того, старе покоління монголів спецій не вживає зовсім. Так само майже не користуються в нас споживчим попитом і свіжі салатні овочі та сире молоко, а також рибні продукти.

**С.К.** – А тепер для заохочення найбільш допитливих читачок «Світогляду», будь ласка, вельмишановний пане консул, буквально пару слів про деякі ваші ексклюзивні домашні делікатеси, котрі ви звикли робити саме власноруч (причому бажано з конкретною рецептурою їхнього приготування).

**Х.Б.** – Хотілося б розповісти про буз, оскільки це, по суті, найулюбленіша їжа всієї моєї сім'ї. Більше того, на цьогорічне лютневе свято «цагаан сар» («білий місяць») моєї укритій сивиною 98-річній матусі довелося частувати нею аж добрих дві сотні прибулих звідусіль близьких і далеких родичів. Хоча одразу ж уточню, що в цій її по-молодечому «ударній місії» не було ніякого зовнішнього примусу, оскільки за існуючою в нас традицією численна рідня саме таким чином прагнула висловити їй свою щирю повагу.

Але якщо повернутися все ж таки до київських реалій, то тут уже, звісно, продовольча ситуація дещо інша. Й відповідно над будь-якою трудомісткою стравою, як правило, мені доводиться «чаклувати» удвох із вірною коханою дружиною Аллою Олексіївною.

Отже, купуються на базарі кілька ялових (чи, як варіант, баранячих) голяшок і дуже дрібно нарізаються звичайним кухонним ножем; бо якщо пропускати їх через м'ясорубку, то тоді буде марно втрачено принципово важливий для кінцевого продукту «сік». Приблизно так само готується й цибуля (хоча, правда, Алла Олексіївна любить додати сюди ще й декілька листків капусти). Окремо замішується безсолкове пшеничне борошно, причому до більш м'якої (порівняно з аналогічною рецептурою слов'янських пирогів чи пельменів) консистенції. Після того акуратно вручну ліпляться невеличкі конвертики і кладуться у спеціальний посуд, зроблений у вигляді багатоярусних горизонтальних ґратів (хоч він взагалі-то в нас носить назву «жигнур», але моя дружина часто по-простецьки іменує його «бузоваркою»). Все це витримується на водяній бані протягом 10–15 хвилин. Їдять буз, як правило, підібравши під себе ноги, тобто у позі «лотоса». Приправляти ж його можна при бажанні підсмаженим цибулевим соусом, а запивати (після завершення основної трапези) скислим молоком.

**С.К.** – Щиро дякую, пане Хорлоо, за бесіду і знайомство з цікавими монгольськими побутовими звичаями. Всього найкращого Вам у роботі на благо укріплення відносин між Монголією й Україною. ■

Спілкувався  
Сергій Красюк