

БЕРЕЖНОЕ ОТНОШЕНИЯ БЕССМЕРТНЫМ ЦЕННОСТЯМ НАРОДА

(на примере Сурханской долины)

Файзуллаева Мавлюда Хамзаевна

доктор исторических наук Термезского государственного университета

fayzullayeva.mavlyuda@mail.ru

Кичкилов Шерхон Хамзаевич

Начальник Сурхандарьинского областного управления

Министерства инновационного развития Республики Узбекистан

Аннотация

В статье говорится о обычаях и суевериях, связанных с традиционными блюдами населения Сурханского оазиса.

Ключевые слова. Материальная культура, традиционная кухня, хозяйство, мясная и молочная пища, обычи.

Abstract

The article describes the customs and superstitions associated with traditional dishes of the population of the Surkhan oasis.

Keywords: Material culture, traditional cuisine, farming, meat and dairy foods, customs.

В отличие от других элементов материальной культуры, традиционная кухня весьма консервативна и сохраняет устойчивые этнические особенности. Так, в Сурханском оазисе обряды и обычаи, связанные с приготовлением пищи, имеют самобытные особенности и характеризуются этнической многокомпонентностью местного населения. Разнообразие кухни населения Сурханского оазиса (растительная, мясная, молочная пища, сладости и напитки) служит ярким свидетельством огромного опыта жителей края. Этнотерриториальные отличия наблюдаются также и в традиционных свадьбах, праздниках, сопровождающихся циклом обычаев и обрядов, в процессе исполнения которых готовятся ритуальные блюда.

Население Сурханского оазиса с давних пор делилось на разные хозяйственно-культурные типы, то есть на оседлых земледельцев, проживающих в равнинной местности и земледельческих районах оазиса, и на полuosедлое скотоводческое население из горных и степных зон. По этой причине в их традиционной пище имелись определенные этнотерриториальные различия. Так, в рационе питания животноводческих хозяйств в большей степени преобладали молочные продукты (в основном овечьё и козье молоко), мясо и гораздо меньше употреблялось овощей. В земледельческих хозяйствах также важную роль играла молочная продукция (чаще коровье молоко) и потреблялось много овощей, бахчевых культур (дыни, арбузы, тыквы) и фрукты.

В Сурханском оазисе особое внимание уделялось выращиванию баранов, коз, крупного рогатого скота, лошадей и верблюдов. Древнее скотоводческое население, считая полезным мясо домашнего скота, делило его на два вида: «горячим» считались баранина и конина, а «холодным» – мясо коз, верблюдов, коров. В Сурхандарье потреблялось мало мяса крупного рогатого скота, например, в кишлаке Мачай Байсунского тумана до 60-х годов XX в. его не ели совсем [1], бытовало поверье, что «мясо коровы – совуклик», а его употребление может «охладить» сердечные отношения между людьми.

У части даштикипчакских узбеков существовал обычай угощать гостя головой, ногами и требухой барана. У многих скотоводческих народов главным блюдом являются отварные внутренние органы: у монголов это имело символическое значение («съешь сердце – станешь храбрым, а печень – сильным» [2]). У киргизов самой «почетной» считалась *думгаза* – крестцовая часть барана [3]. По традиции, в первую очередь зажаривали нарезанные печень, почки, легкие, филейную часть вместе с курдючным салом и потчевали гостя, как правило, перед основным блюдом – шурпой или тандыр-кебабом. Также следует особо отметить, что у отварного мяса были «уважаемые» части, т.е. уважаемому гостю по традиции подавали мозговую кость, грудинку и ребрышки. Это можно отметить и в свадебной обрядности, когда в доме невесты жениха угощают мясом с мозговой костью. Если жених не отдавал обещанный калым полностью (у скотоводов – в виде барана), то ему мозговую кость не подавали, т.е. не выказывали должного «уважения», давая понять, что считают его скупым.

С бараниной было связано множество обычаев. Так, в оазисе в честь роженицы резали барана и в течение *чилли* кормили блюдами из баранины. Отварную шейную часть давали матери, «чтобы младенец окреп», а кость подвешивали к звеньям решетки юрты (*қора уй*); такой же обычай существовал в древности и у казахов [4]. А, стремясь уберечь беременную женщину, ей не давали есть мясо верблюда, крольчатину или рыбу. В предгорных кишлаках Кугитанга, в том числе в Кампиртепа невесте, пришедшей в дом жениха, омывали ноги бульоном – «пусть её приход ведёт к изобилию» [5]. В основе этого обычая воплощено магическое действие, направленное на сохранение новой семьи. В целом, состав блюд и магический смысл традиционной национальной пищи непосредственно связаны с сущностью совершаемых обрядов. Как правило, они были направлены на обеспечение продолжительности человеческой жизни, защиту людей от различных несчастий и бед, повышение урожайности, увеличение поголовья скота и сохранение спокойствия семьи.

Наряду с мясными блюдами важное место в рационе населения занимала и молочная пища. Следует подчеркнуть, что молоко и молочные продукты, с древних времен считаясь у тюркских народов священными, одновременно являлись собственностью определенной группы: строжайше запрещалось отдавать их представителям других родов [6]. Именно поэтому в ходе свадебных торжеств кунграта Сурханского оазиса встречали невесту молоком, что символически означало приём невесты в род жениха.

За исключением сливочного масла все молочные продукты считались «холодными»: молоко крупного и мелкого рогатого скота смешивалось и приводилось в «среднее состояние». Молочные продукты делились на скоропортящиеся (каймак, кислое молоко,

сюзьма, айран) и сохраняющиеся длительное время (сливочное масло и курт). В оазисе были широко распространены молочные продукты, среди которых катык, сюзьма, сливочное масло по традициям приготовления отличались от других регионов своими местными этно-региональными особенностями. Так, в ряде туманов оазиса по традиции в молоко для заквашивания добавляли *кўрлик* (*кўрлақ, уютқи*). Жители оазиса свежезаквашенное молоко называли *чуччи қатиқ*, а створоженное – *чакки, сузма*. После того, как с катыка сбито масло, его закладывают в чистый мешок из желудка овцы или козы. Именно поэтому оно называлось *қоринмой*. По обычаю к маслобойке привязывали уздечку («чтобы масло было величиной с голову лошади»). В кишлаке Калламазар Шерабадского тумана женщина, впервые сбивающая масло, сажала себе на плечо ребенка («пусть масло получится величиной с голову») [7]. Горные таджики до сбивания масла делали в доме уборку, а вокруг маслобойки раскладывали пучки душистых трав и цветы [8]. Такой обычай бытовал и в Кашкадарье [9]. Скотоводческое население Сурханского оазиса приготовленный из айрана курт называло *касмалдак курут, тош курут*, а жители северной части Туркмении – *гурут* [10]. Арабы-бедуины Передней Азии зимой, когда заканчивались молочные продукты, готовили блюда из курта [11]. *Куртава (қуртоба)* готовили и жители оазиса, например, в ходе обряда *куёв чақирди* (приглашение зятя посетить тестя и тещу после свадьбы).

Таким образом, пища населения горных и предгорных районов оазиса, занимавшегося животноводством, состояла преимущественно из мясных и молочных продуктов. Также следует отметить, что и оседлое, и полuosедлое население строго соблюдало обряды и обычаи, связанные с мясными блюдами, а при разделке туши или приготовлении пищи придерживались правила разделения на чистое и нечистое (дозволенное и недозволенное). В повседневной жизни населения оазиса огромную роль играли молочные продукты. Местные жители умели получать из молока сырые и топленые сливки, заквашивать кислое молоко, делать курт, сбивать масло и знали способы его хранения. Кроме того, приготовленные из молока и катыка блюда считались священными (*оқлик*), к ним бережно относились и старались не проливать на землю.

Литература

1. Полевые записи. Байсунский туман, кишлак Мачай. 2013 г.
2. Центральная Азия // Этнография питания народов стран зарубежной Азии: Опыт сравнительной типологии. – М.: Наука, 1981– С. 123.
3. Абрамзон С.М. Киргизы и их этногенетические и историко-культурные связи. – Л., 1971. – С. 161.
4. См: Толеубоев А. Реликты доисламских верований в семейной обрядности казахов. – Алма-ата, 1991. –С. 75.
5. Полевые записи. Шерабадский туман, кишлак Кампиртепа. 2012 г.
6. Сагалаев А.М., Октябрьская И.В. Традиционное мировоззрение тюрков Южной Сибири. Знак и ритуал. – Новосибирск: Наука, 1990. – С. 22.
7. Полевые записи. Денауский туман, кишлак Хужум; Шерабадский туман, кишлак Калламазар. 2015 г.

8. Пещерева Е.М. Молочное хозяйство горных таджиков и некоторые связанные с ним обычаи. – Ташкент, 1927. – С. 16-19.
9. Бўриев О. и др. Ўзбек халқи боқий қадриятлари. – Қарши: Насаф, 2005. – Б. 77.
10. Васильева Г.П. Преобразование быта и этнические процессы в северном Туркменистане. – М.: Наука, 1969. – С. 241.
11. Передняя Азия // Этнография питания народов стран зарубежной Азии. – М., 1981. – С. 34-35.