

АКАДЕМИЯ НАУК ТУРКМЕНСКОЙ ССР
ИНСТИТУТ ИСТОРИИ им. Ш.БАТЫРОВА

ПРОБЛЕМЫ ИСТОРИИ И ЭТНОГРАФИИ
СОВЕТСКИХ И ЗАРУБЕЖНЫХ ТУРКМЕН
Сборник статей



Ашхабад. Ылым. 1990

РАСТИТЕЛЬНАЯ ПИЩА НАСЕЛЕНИЯ СРЕДНЕГО ТЕЧЕНИЯ АМУДАРЬИ

Цель настоящей работы – ввести в научный оборот новые сведения о растительной пище туркмен и отчасти немногочисленных узбеков Чарджоуской области. Она основана на материалах полевых этнографических исследований автора, проведенных в 1983–1984 гг. в Халацком, Керкинском, Ходжамбасском и Дейнауском районах¹. Жители населенных пунктов, в которых велись исследования, в прошлом относились к туркменам эрсари (Халац, Керки), олам (Ходжамбас, уч. Лесхоз Халацкого района), а также туркменским группам, не имевшим родоплеменного деления (Дейнау). Последние, включая аналогичные группы в соседних районах Чарджоу и Фараба, являлись потомками исконно оседлого земледельческого населения оазиса и составляли особую этнографическую группу туркмен, названную нами условно "чарджоуские туркмены"². Узбеки (как сарты, так и более поздние переселенцы из Узбекистана) составляли основное население бухарской крепости Керки (ныне г. Керки)³. В наши дни их потомки живут и в некоторых других населенных пунктах Керкинского и Халацкого районов⁴.

Специальное этнографическое изучение традиционной пищи населения Восточного Туркменистана проводилось впервые и поэтому представляло особый интерес. Этнография населения этой области, находившейся в зоне тесных этнокультурных контактов туркмен с таджиками и узбеками, в частности, узбеками-сартами – древним земледельческим населением Среднеазиатского междуречья – интересна и в плане проведения сравнительно-сопоставительных исследований и изучения процесса взаимовлияния культур. Как предполагалось в начале исследования, эти контакты, обусловленные тесными экономическими связями в рамках единого политического организма – Бухарского эмирата – должны были оказать сильное влияние на развитие культуры, в том числе и культуры питания эрсари, оламов и других туркменских племен, оседание которых в этом оазисе завершилось не позднее середины XVIII в.⁵

В прошлом основу растительной пищи населения изучаемых районов составляли зерновые (джугара, пшеница, ячмень, рис, просо) и отчас-

ти – кукуруза. Потребности населения в хлебном зерне полностью покрывались за счет местных ресурсов. В отличие от многих других этнотерриториальных групп туркмен, организация специальных торговых караванов (аргыш) с целью закупки хлеба в других районах здесь не практиковалась. Излишки зерна продавались как на местных базарах, так и на внешнем рынке. Рис ввозили из соседних стран. Ходжамбасские туркмены специально ездили на верблюдах "в сторону Таджикистана", в селения Журчи (Юрчи? Шурчи?), Серасья (Сары-Ассия), Гузар, Екебаг, Китап, где выменивали его на овечью шерсть⁶. Аллак Бабаев (1893 г.р.), давший нам эти сведения, отметил особо ценный сорт риса "мейин бурунч", который довелось ему покупать у "горных таджиков". Он отличался желтым цветом (сап-сары), был мельче и тоньше обычного риса, но при варке становился более крупным и рассыпчатым⁷. В Керки рис, как и пшеницу, привозили местные купцы-узбеки на лодках из Афганистана. В наши дни в изучаемых районах большой популярностью пользуется рис, выращиваемый корейским населением Ташаузской области ("карейслерин бурунжи").

Наши полевые материалы подтверждают сведения Г.П. Васильевой, что основной зерновой культурой, выращиваемой на Средней Амударье, была джугара⁸. Сеять пшеницу могли лишь владельцы больших земельных участков, в то время как большинство хозяйств были малоземельными, что вынуждало их засевать поля высокопродуктивной джугарой. До недавних пор здесь культивировалось и просо. "Ячмень... как и пшеницу, по левому берегу сеяли богатые и зажиточные хозяйства как кормовую культуру... Однако на правом берегу... ячмень сеяли не столько в зажиточных хозяйствах, где он шел на корм скоту, сколько в хозяйствах бедняков, приготовлявших из него, как и из просяной муки, лепешки"⁹. Еще в 30-е гг. широко культивировался местный сорт кукурузы, который ныне почти исчез. Он больше подходил для приготовления лакомства "патрак" (кукурузные хлопья), нежели выращиваемый ныне на колхозных полях кормовой сорт, называемый в отличие от "туркменской кукурузы" (туркмен мекге) "русской кукурузой" (орс мекге). Местный сорт кукурузы зеленой массы дает значительно меньше, но его зерна лучше раскрываются при жарении.

Запасы зерна хранили в корытах из глины "ахыр", устраиваемых на втором этаже "учек" (эрс): "амбар" (фар.)¹⁰ хозяйственного помещения¹¹. В зажиточных эрсаринских семьях, имевших возможность

жить в традиционных юртах, зерно хранили в больших козовых мешках "чувал".

Помол зерна на муку и крупу повсеместно производился с помощью ручных мельниц "дегирмен". Эта работа выполнялась женщинами, обычно ранним утром. В крупных байских хозяйствах с большим числом едоков (члены семьи, слуги, работники) строили тягловые мельницы "дегирмен" (эрс.), "харас" (фар.), приводимые в движение двумя парами лошадей (Керки, Халач) или одним ослом (Дейнау).

Разнообразные зерновые и зернобобовые блюда традиционной кухни населения Средней Амударьи можно свести к следующим типам:

1) блюда из цельного зерна и крупы, 2) жидкие блюда из муки и теста, 3) блюда из теста с начинкой, 4) хлеб и хлебные изделия.

Применялось два способа тепловой обработки цельного зерна – жарение и варка. Путем жарения зерна в раскаленном казане до сих пор готовят такие блюда, как "говурга", "патрак" и "талхан". Говурга – жареная пшеница, приготовляемая зачастую с добавлением семян кунжута, считается детской забавой, но ее с удовольствием едят и взрослые. Аналогичное место в питании занимает и лакомство патрак, приготовляемое из созревших зерен кукурузы. Зерна жарят в казане в раскаленном песке, отчего они раскрываются и превращаются в белые воздушные хлопья. Патрак имеет и некоторое обрядовое значение: во время появления у ребенка первых зубов его раздают односельчанам (Халач, Ходжамбас). Согласно поверьям, это должно способствовать тому, чтобы зубы у ребенка прорезались хорошо и были белыми как патрак (диши патрак ялы ап-ак болуп чыксын дий-ип биширилйэр). В этом значении блюдо называлось "диш патрак"¹². Талхан – это толокно, широко известное и у других народов Средней Азии и соседних регионов. Утверждают, что его можно приготовить из любых видов зерна, в том числе и из проса, что и практиковалось в недалеком прошлом. Ныне в Халацком районе толокно готовят из зерен кукурузы, которые после предварительного жаренья толкут в ступе вместе с сахаром или в толченое зерно добавляют сахарный песок, чуть окропив его водой. В былые времена толченое зерно дополнительно мололи на ручных жерновах. В наше время толокно едят любители как сладость к чаю, его также берут в поле как готовое блюдо.

Большое место в питании населения Средней Амударьи занимали различные каши из цельного зерна и крупы, приготовляемые на воде,

молоке или мясном бульоне. Из них наиболее широкое распространение имели такие кушанья, как "ярма аш", "кеже аш", "шуле", "суйт-бурунч" и плов, ареал которых выходил далеко за рамки области.

Ярма аш ("ярма" – крупа, "аш" – еда, каша), готовили из порушенного зерна: в большинстве районов – из джугары, в кишлаках Дейнау – также из пшеницы и иногда ячменя. Ярма – повседневное блюдо, которое обычно варили на воде с добавлением фасоли¹³ и лишь иногда – на мясном бульоне. Ели ее, заправляя распущенным в воде сухим сыром "гурт" (Халач, Ходжамбас) или кислым молоком (Дейнау). При этом в Дейнау, в отличие от других исследуемых районов, кашу, приготовленную на мясном бульоне, кислым молоком не заправляли. В недалеком прошлом ярма готовили также на свадьбах, праздниках урожая колхозов (с. Гойнук Дейнауского района) и трапезах жертвоприношения (Халач, Ходжамбас, Дейнау), причем непременно на бульоне из мяса специально забиваемого животного. В настоящее время это блюдо вышло из повседневного употребления. В Ходжамбасе оно сохранилось как ритуальное блюдо, приготовляемое на трапезах жертвоприношения "худаёй", "худаёёлы" (ол., эрс.).

В прошлом с ярма аш связывали некоторые обычаи, основанные на вере в магическую излечивающую силу этого блюда, если оно будет приготовлено для жертвенной трапезы по случаю болезни одного из членов семьи. Например, оламы при заболевании ребенка корью (гыздырма) для приготовления жертвенной каши резали козленка "красной" (гызыл), т.е. светло-коричневой масти¹⁴, связывая, видимо, название болезни с созвучным обозначением цвета. По представлениям жителей Дейнау (с. Гойнук), дробление зерна для жертвенной каши должно было способствовать "разрушению" и отступлению недуга. Вера в это передавалась формулой "шунуң дәрди ярылып гәтсин!" (Пусть разрушится этого /больного/ недуг /как это зерно/!)¹⁵.

Здесь приготовление ярма аш с использованием всей туши жертвенного животного практиковалось и на коллективных жертвоприношениях "цервейшан", устраиваемых на средства, собранные со всего уала в случае возрастания заболеваемости и смертности среди населения¹⁶.

Похлебку "кеже аш" // "кеже (эрс.), "гәже аш" // "гәже" (ол.), "гәже" (фар.) варили из очищенных от шелухи зерен джугары. Для этого необходимое количество зерна на 20-30 мин, замачивали в воде, а затем толкли в деревянной ступе (если при этом зерно подсыхало, то его сбрызгивали водой) и удаляли шелуху, промывая в воде. Похлебку для повседневной трапезы варили на воде, для массовой трапе-

зы – на мясном бульоне. В Дейнау ее готовили с добавлением фасоли. Как правило, кодже ели охлажденным, заправляя пахтаньем "ак" (Халач, Дейнау), кислым молоком (Ходжамбас, Дейнау), растворенным сухим сыром (Халач, Ходжамбас). Это блюдо обычно готовили вечером. Оставленное с вечера кодже ели и на завтрак.

Кодже считается хорошим средством от некоторых болезней, например, от гипертонии, особенно если "освятить" блюдо звездами, выставляя на ночь на открытый воздух (Иылдыз гөркезип ичсе, хемме дерде дерман). При этом больным рекомендуется придерживаться диеты, основанной на кодже в сочетании с другими зерновыми продуктами (аклы овкат), при этом перед едой следует употреблять репу (Дейнау)¹⁷. В Халаче утверждают, что кодже – действенное средство от гастрита¹⁸.

Плов – "палав" (эрс., ол., фар.), "аш" (фар., узб.), ставший ныне одним из любимых блюд, еще в 1920–1930 гг. готовился здешними туркменами очень редко и, видимо, не только из-за дороговизны привозного риса. Следует полагать, что не менее существенное влияние на это оказало отсутствие у туркмен таких глубоких традиций приготовления плова, как у таджиков и узбеков. Дело в том, что нам не удалось обнаружить того большого разнообразия видов и способов приготовления этого блюда, которое характерно для таджикской и узбекской кухонь. Туркмены знают только один способ приготовления плова, а отдельные этапы его технологии не имеют названий. Несколько разнообразнее в этом отношении кухня чарджууских туркмен, у которых известно два способа приготовления плова. При первом способе обжаренное в прокаленном масле мясо покрывается мелконарезанными морковью и луком, заливается холодной водой и немного кипятится. Эта стадия имеет специальное название "гыям". Затем в гыям закладывается промытый в холодной воде рис, доливаются необходимым количеством воды и все это варится на сильном огне. После того, как рис впитывает всю влагу, огонь убирается, рис переворачивается специальной лопаточкой "кепгир" и укрывается скалкой, а казан закрывается крышкой и блюдо доводится до готовности на слабом жару. При втором способе приготовления плова, не известном у других групп туркмен, рис перед закладкой вымачивается в кипяченой горячей воде около 30 мин. После такой обработки, называемой "абжош" или "чайнатма", рис варится быстрее и равномернее, получается более рассыпчатым. Туркмены Халачского, Керкинского, Ходжамбасского районов применяют только первый способ

приготовления плова, при этом лук жарят вместе с мясом, а морковь режут крупными дольками. В некоторых местах (с. Астанабаба Керкинского р-на), если нет моркови, ее заменяют сахарной свеклой, а узбеки этого же селения применяют и консервированную свеклу домашнего приготовления. Туркмены Ходжамбаса (потомки оламов), в отличие от левобережных туркмен (потомков эрсари), в плов, кроме лука и моркови, кладут также курагу, изюм, чеснок, айву, а иногда и картошку, капусту и помидоры, что ближе к традициям кухни узбеков г.Керки и объясняется, видимо, влиянием последней. Добавление в плов сухофруктов, в частности изюма, практиковалось олами еще в начале века, для чего они специально покупали у "горных таджиков" (даг тажиклери) Кашкадарьи крупные сорта изюма (кетде мейиз). Учитывая это, можно предположить, что в кухню оламов плов проник несколько раньше, чем в кухню эрсари. Подтверждается это и тем, что у оламов еще в начале века на богатых свадьбах плов был основным блюдом, его часто готовили и на молодежных пирушках "гешдек", в то время как у эрсари Халача и Керки даже в послевоенные годы на свадьбах предпочтение неизменно отдавалось традиционным туркменским мясным блюдам "чорба", "япраклама" и т.п.

В настоящее время во всех исследуемых районах плов – одно из праздничных блюд, а на свадьбах он постепенно вытесняет даже мясной суп чорба, который всегда считался главным блюдом массовых угощений. В Дейнауском и Фарабском районах плов занимает значительное место в семейно-брачных обрядах, например, блюда с пловом входят в число подарков, которыми одаривают друг друга родители жениха и невесты. Здесь его готовят и на похоронно-поминальных трапезах.

Рисовая каша с мясом "шулле" (эрс., ол., узб.), "шеле"// "шуле" (фар.) по структуре идентична плову, отличаясь от него только несколько иным способом приготовления. Узбеки Халача готовят ее следующим образом: ингредиенты – мясо, лук, морковь, болгарский перец – последовательно жарят в топленом масле или смеси жира с хлопковым маслом; полученную массу заливают холодной водой, доводят до кипения и кладут рис¹⁹. В отличие от плова, при дальнейшей варке рис не подвергается пропарке, водный режим не регулируется, отчего шуле получается жиже. Примечательно, что если плов готовит не очень искусный человек, то часто из-за превышения нормы воды вместо плова получается шуле. Из этого можно предположить, что эти два блюда генетически взаимосвязаны.

В изучаемых районах в наши дни шале готовят для повседневного питания. У оламов раньше в доме родителей невесты этим блюдом угощали иногда участников свадебного поезда. При этом его подавали, вернее, раздавали весьма оригинальным способом: каждому гостю кашу клали на ладонь руки, с которой ее и ели, слизывая языком (чемче билен элин, аясына гоуп гидертилер, ялап иймелити)²⁰, что было связано, возможно, с нехваткой посуды.

Часто готовят и обычную рисовую кашу "суйтбурунч" (Керки, Халач), "суйтли шулле" (Халач) – промытый рис кладут в кипящее молоко и варят до готовности.

Выше мы рассмотрели зерновые блюда, которые в той или иной мере распространены во всех районах области. Теперь остановимся на зерновых блюдах, которые до сих пор остаются характерными лишь для отдельных этнических групп – это "сумалак" и "хадиса". "Сумалак" // "сумалей" (узб.), "сумалэк" (фар.) – ритуальное блюдо,готавливаемое из сока проращенной пшеницы в праздник весеннего равноденствия. В посещенных нами районах оно известно только у узбеков Керки и с. Астанабаба, а также у чарджууских туркмен. Его готовит и часть туркмен Керки, долгое время жившая в соседстве с узбеками. Туркмены Халачского, Керкинского и Ходжамбасского районов сумалак не знают и, по утверждениям информаторов, никогда не готовили²¹. По сведениям узбечки Хатыджа апа (пос. Халач), этого блюда не знают и потомки туркмен-чандыров, живущие в колхозе им. Фрунзе Чаршангинского района. У этого же информатора, прекрасного знатока традиционного узбекского быта, нами записаны подробные сведения о правилах проведения обряда сумалак и приготовления блюда. Судя по ним, функциональное назначение и сценарий обряда, как и технология приготовления сумалака, у коренного узбекского населения Керки в общих чертах соответствуют общеузбекско-таджикскому варианту, уже получившему освещение в литературе²².

Нам же остается добавить некоторые интересные подробности обряда и подчеркнуть, что у узбеков Керки он имеет древнюю традицию и окружен ореолом религиозно-магических поверий. Например, обязательные атрибуты обряда – семь ритуальных камней синего цвета (гем-гек даш), которые кладут в казан, где варится сумалак. Они олицетворяют камни, которые, согласно легенде, варила в казане вместе с зелеными побегами пшеницы Биби Патма (Фатима, жена пророка Али), чтобы обмануть своих голодных детей Хасана и Хусейна. Приготовление блюда сопровождается распеванием стихов религиозного характера (сумалей газал), которые по существу представляют

собой стихотворное изложение истории происхождения блюда и обряда. Судя по известным нам литературным сведениям, распевание традиционных формул во время приготовления сумалака делает описываемый обряд более близким к таджикским традициям²³.

В Керки и с. Астанабаба **проведением обряда сумалак руководят** четыре пожилых женщины. В сезон обряда (в апреле) они каждый вечер обслуживают одну группу женщин – проращивание зерна, приготовление из него сока, сбор муки по одной чашке с каждой участницы и т.п. – входят в обязанности устроителей обряда, но непосредственная варка блюда – обязанность исключительно этих четырех женщин как **единственных** хранительниц семи ритуальных камней, без которых сумалак готовить нельзя.

Особенностью кухни узбеков Керки была также каша "хадиса". Под названием "халиса" она была известна и исконно оседлому населению кишлаков Дейнау (например, к.Мояк; ныне центральной усадьбы колхоза "Москва"). Это сложносоставное блюдо в Керки готовили из мяса, молока и дробленой пшеницы. Мясо варили сначала в воде, а затем в молоке и, добавив крупу, уваривали в течение 3-4 ч и еще на 1 ч оставляли на пару, пока блюдо не приобретало вид однородной массы. В другой посуде готовили мясо-овощной соус "кайла", которым перед подачей поливали халису. В Дейнау вместо крупы использовали целые зерна пшеницы, джугары и маша. Здесь на халису резали старый скот. Блюдо варилось целые сутки, "один день и одну ночь", как уточнил один из информаторов. Хадиса//халиса имела преимущественно ритуальное значение и готовилась во время жертвоприношений²⁴.

Одна из отличительных черт кухни населения Средней Амударьи как в прошлом, так и в настоящее время – сравнительно широкое использование зернобобовых – фасоли и маша. В отличие от туркмен, узбеки употребляли в пищу и горох, например, в качестве добавок к таким блюдам, как "пити" и кайла. Фасоль "лолба" (эрс.), "ловла" (ол.), "лөвлө" // "ловла" (фар.), "ловле" (узб.) и маш "мәш" (эрс., ол.), "маш" (фар., узб.) часто добавляли в различные каши из хлебного зерна и жидкие блюда из теста, из них готовили и самостоятельные блюда.

Похлебка из маша – "мәшеве" (эрс.), "чалгы" (ол., эрс. Астанабаба), "машова" (узб.) – как повседневное блюдо известно по всей области. Ее варят, добавляя в кипящий в воде маш мучную болтушку (узбеки, туркмены Керки и Дейнау) или горсть муки (туркмены)

Ходжамбаса). При этом узбеки муку для болтушки сначала обжаривают в масле. Туркмены Халача машовые готовят иногда с лапшой или рисом. Перед подачей блюдо заправляют кислым молоком (с. Гойнук), припущенным в воде сухим сыром (Халач, Керки). Используют разбавленный сыр в качестве заливки и узбеки Керки, чему они научились, по словам узбечки Хатыджа апа, у туркмен. Сыр они покупают также у туркмен на рынке. Узбеки Ташкента и Самарканда машовые молочными продуктами не заправляют. В старину керкинские узбеки готовили и жидкую разновидность машовых, которую употребляли на завтрак как напиток. Для этого одну часть маша варили в десяти частях воды. С распространением чая это блюдо вышло из употребления.

Густая каша из маша под названием "кичири" известна с давних пор среди узбеков Керки и туркмен Дейнау и Чарджуу. Способы ее приготовления у тех и у других одинаковы, не считая некоторых различий в сочетании и соотношении ингредиентов: в Керки, а также в с. Гойнук Дейнауского района, в кипящий маш добавляют рис (у первых соотношение маша и риса 2:1, у вторых - 1:2). В колхозе "Москва" того же района ее готовят без риса: в мучной болтушке варят джугару, а затем добавляют маш, или в разваренный маш добавляют муку и доводят до готовности. Таким образом, основа кичири - маш, в то время как добавления в разных местах могут быть разными (рис, джугара, мука). Различны и приправы к ней: соус кайла - у узбеков, топленое или прокаленное растительное масло - в с. Гойнук, топленое или кислое молоко - в колхозе "Москва". Кичири готовят как повседневное блюдо, подают, разложив в большой тарелке "лали". Узбеки едят ее, как и все другие блюда из маша, в прохладное время года, считая бобы маша горячительным продуктом (маш ыссылы боляр)²⁵. Туркмены Халачского, Керкинского и Ходжамбасского районов термина "кичири" и самого блюда не знают²⁶.

Из фасоли в исследуемых районах готовят деликатесное блюдо "шелек" (эрс.), "ловла шелек" (ол.): "ловла шорек" (фар), "ловле шорей" (узб.). Это - отваренная в подсоленной воде зеленая фасоль в стручках, которую едят, выливая зерна. В Дейнау (колхоз "Москва") знают и другой способ приготовления этого блюда, когда фасоль отваривается без кожуры.

Ныне шелек считают исконно туркменским блюдом (пос. Халач, Ходжамбас). Действительно, с давних пор оно было одним из любимых кушаний, им угощали даже гостей. Однако туркменское название блюда не этимологизируется из туркменского языка, в то время как уз-

бекское "ловле шорей" и диалектальное (фар.) "ловле шорек" означают понятие "соленая фасоль". Следует полагать, что туркмены, т.е. эрсари и оламы, пришедшие на Среднюю Амударью двести с лишним лет назад, переняли это блюдо у местного населения, а его исконное название изменили, подчинив правилам туркменской орфографии. В любом случае бесспорно одно: шелек - блюдо местного земледельческого происхождения.

Еще одно блюдо из фасоли - жидкая похлебка "ловла чалгы" - зафиксировано нами в с. Гойнук. Ее приготовление аналогично приготовлению похлебki машовых - фасоль, положенную в холодную воду, варят, а в конце вводят мучную болтушку "атала". Едят, заправляя кислым молоком.

Жидкие блюда из муки и теста занимали в туркменской кухне значительное место. Многие из них готовятся до сих пор, некоторые вышли из повседневного употребления как не отвечающие возросшим вкусовым требованиям и сохраняются лишь в диетическом питании. Раньше в пищу шла мука из джугары, пшеницы и ячменя. Из кукурузы и бобовых муку не делали. Различные виды муки смешивали лишь при выпечке хлеба. В настоящее время повсеместно едят покупную пшеничную муку. Диапазон использования муки в кулинарии широк. Из выделенных нами четырех типов зерновых блюд последние три основаны на применении этого универсального продукта.

Разведенная в кипяченой воде или в молоке мука часто использовалась для сдобривания каш из зерна и крупы, зеленого и мясного фарша для пирогов, сладости из арбузного сока "гарагурт". Подобная мучная болтушка, приготовленная без тепловой обработки, имела общее название "атала" (эрс., ол., фар.), в некоторых местах ее называли также "шелмик" или "яламач" (эрс. с. Астанабаба).

Путем варки муки на воде и молоке или жарения в масле готовили такие виды мучной каши, как "атала", "буламак", "яглы яламач" и "чалгы аш".

Атала - мучную похлебку, напоминающую жидкую манную кашу - готовили на воде (Ходжамбас) или молоке (Астанабаба), как правило, для детей, стариков и больных. Иногда ее ели с крошеным хлебом. В годы Отечественной войны (гымматчылыкда), в целях экономии хлеба, ее варили и для всей семьи, а иногда она становилась единственной пищей. В наши дни это блюдо вышло из употребления и почти забыто.

Для технологии кушаний Буламак// "унабуламак" (эрс., ол.) и

яглы яламач (эрс., с. Астанабаба) характерно жаренье муки в топленом или растительном масле или в бараньем жире. Жидкая каша буламак отличалась от атала тем, что готовилась только на воде из поджаренной в масле муки. По материалам Г.П.Васильевой (1954 г., Чарджоуский район), туркмены-баяты при этом муку обжаривали в сухом казане, а жир или мясо добавляли незадолго до готовности. Для приготовления густой и питательной каши яглы яламач муку постепенно вводили в большое количество кипящего масла, постоянно помешивая ее. Оба эти блюда, особенно второе, считались диетическими, их давали больным (например, при болезни "энев"), престарелым и обязательно роженицам в первые послеродовые дни. Здоровые люди, за исключением отдельных любителей, не ели их.

Чалгы аш оламы готовили из муки джугары: жарили курдючное сало (гуйрук яг), выбирали шварки (жаз), в оставшийся жир клали муку и варили, залив водой.

В повседневном питании населения значительное место занимали блюда из пресного теста, сваренного в воде, бульоне или молоке.

Муку для теста обрабатывали на скатерти, сшитой из кусков бараньей кожи: "кендирик (эрс.), "сурпа" (узб.). Тесто "хамыр" (эрс., ол.), "хамр" (фар.) месили в больших деревянных чашках "керсен"// "агач керсен" (эрс., ол.)// "тагар" (эрс., Карабекаул). Раскатывали тесто эрсари и оламы тонкой скалкой "оклов" на круглой доске "шебен" или на крышке "гапак" от казана, в отличие от чарджоуских туркмен и узбеков Керки, которые для этой цели использовали специальную прямоугольную доску "аш тахта" размером 40х70 см (Дейнау, Чарджоу) или 30х100 см (узбеки).

Среди блюд из вареного теста наиболее распространенной была лапша "унаш" (эрс.), "дилмели аш"// "дилмен аш" (ол.), "кесген аш"// "унашы" (фар.). Ее варили на воде, а перед употреблением, чуть остудив, заправляли кисломолочными продуктами (везде) и топленным маслом (оламы). Если лапшу готовили с добавлением лука и фасоли ("лолбалы аш"// "лолбаш"), то ее употребляли без кисломолочной заправки. Лапшу варили и на молоке ("суйтли аш"). В Дейнау (колхоз "Москва") в наши дни домашнюю лапшу иногда заменяют покупной вермишелью.

Это простое на первый взгляд блюдо требует от хозяйки большого искусства. В идеале лапша должна быть очень тонкой и длинной. О невестках, не умеющих готовить хорошую лапшу, потомки эрсари говорят следующее: "Унаш кесер палаң яны, ичип отыр алаң

яны" (Лапшу режет [толщиной] с подседелник, сама [величиной] с холм, сидит и ест [лапшу]). Тем не менее, по моим наблюдениям, в искусстве приготовления лапши туркменки значительно уступают узбечкам. Последние же пальму первенства отдают татаркам, заявляя, что "татары лапшу режут искуснее узбеков" (татарлар аш кесмеге узбекден өкде). Некоторые из них считают, что лапша — национальное блюдо татар.

Следующее блюдо "гулагаш" (эрс., ол.), "кайыш" (фар., г. Чарджоу), "сузме кайыш" (фар., с. Гойнук) по технологии отличается от лапши только тем, что готовится из больших прямоугольных кусков теста (5х7 см), причем тесто раскатывается как можно тоньше. Если блюдо отваривают в воде, то готовое тесто выбирают в тарелку и поливают кислым молоком, а если готовят на овощном или мясо-овощном бульоне, то подают как первое блюдо. В Чарджоу кайыш подают в тарелке с небольшим количеством бульона (иногда бульон подают отдельно), посыпав сверху черным перцем и кружочками репчатого лука. Подобное оформление блюд ныне постепенно становится спецификой кухни населения Чарджоуского и Дейнауского районов.

В колхозе "Москва" Дейнауского района готовят еще одно блюдо подобного типа — "курдук": тонкораскатанное тесто (2–3 мм), разрезанное на маленькие квадратики (10х10 мм), подсушивают и варят в бульоне из шварок сала, маша и фасоли. Этого блюда, известного в несколько ином варианте и в некоторых районах Северного Туркменистана, туркмены Халацкого, Керкинского, Ходжамбасского районов не знают.

Блюда из теста с начинкой — пельмени и пироги — предпочитаемы всем остальным мучным блюдам. Их готовят с мясом или яйцами.

Пельмени "душбере" (эрс., ол.), "душбора" (узб.), "бөрөк" (фар.) делали прямоугольной формы с мясной начинкой. Сваренные в воде пельмени выбирали в миску и ели, заправив кислым молоком. Это — традиционный для всех этнических групп области способ приготовления пельменей. Помимо мяса эрсари начинали их иногда яйцами (юмурта душбере). Жители дейнауских и чарджоуских селений широко применяли для этой цели различные травы: лебеду (щора), молодые побеги люцерны (ёрунжа) и портулак (семизоты). В с. Гойнук пельмени готовили также из молотого (овуз суйт), а также из смеси яиц и толченых ядрышек дынных семян.

До сих пор туркмены применяют только один способ приготовления пельменей, в то время как у узбеков Керки и Халача их четыре.

Помимо вышеописанного способа, они варят пельмени в бульоне из жира, лука и помидор и подают как первое блюдо, жарят их также в масле или жире или готовят на пару в мантышнице. В последнем случае пельмени отличаются от мантов тем, что делаются из фарша, пропущенного через мясорубку (мясо для мантов рубят), и бывают мельче мантов. Паровые пельмени считаются диетическими – они сохраняют больше полезных веществ и легко усваиваются. Перед подачей пельмени поливают сметаной, кислым молоком или соусом кайла.

Некоторые из узбеков считают, что в прошлом пельмени были присущи лишь узбекской кухне, а в кухне туркмен Керки и Халача появились недавно. По словам туркмен, они готовили пельмени и раньше. Интересно отметить, что как узбеки, так и туркмены применяют в настоящее время, хотя и редко, русский термин "пельмен" (узб.), "пилмин" (эрс.). В чарджоуской группе районов (Чарджоу, Дейнау, Фараб) пельмени знали и в начале века. До сих пор они занимают заметное место в свадебной обрядности. Это первое блюдо, которое молодожены едят вместе. Ритуал первой совместной трапезы молодоженов происходит по прибытии свадебного поезда: жениха и невесту заводят в брачную комнату и подносят им на тарелке специально приготовленные пельмени. Молодые берут из тарелки по одному пельмени, а остальное раздается свидетелям этого торжественного акта. В Фарабском районе на следующий день после свадьбы мать молодухи и сопровождающие ее женщины, обычно жены дядей и братьев молодухи (хала еңнеси) и ее сестры, приносят в дом родителей ее мужа "пельмени для зятя" (гив борек) на четырех больших тарелках (лэли)²⁸ и устраивается женская трапеза, которая также называется гив борек.

В исследуемых районах готовили два вида пирогов. Круглый мясной пирог больших размеров ($d \approx 40$ см, $h \approx 5$ см) "ишлекли"// "ишликли" (эрс., ол.) – традиционное блюдо туркмен-скотоводов. В некоторых исконно оседлых селениях Дейнау (например, в кишлаке Мойка) это блюдо до сих пор неизвестно. Эрсари и оламы в старину пекли его в очаге юрты, завертывая в раскаленный песок. В наши дни этот способ применяется только пастухами на полевых станах. Это было связано с окончательным переходом в глинобитные и кирпичные дома, когда пирог стали готовить на широком противне с песком, устанавливаемом на очаге. Несколько лет назад возник третий, более совершенный способ приготовления пирога: его помещают между двумя большими алюминиевыми тарелками и сажают в тамдыр на горячую золу.

Выпекаемый таким образом ишлекли в некоторых местах (с. Астанабаба; участок "Лесхоз" Халацкого района; пос. Ходжамбас) получил название "тамдырлама", т.е. "приготовленное в тамдыре". Носители эрсаринского диалекта в Халаче, хотя и готовят таким способом, сохраняют старое название пирога.

Пирог полукруглой формы – "борек" (эрс.), "пичек" (ол.), "бичек" (фар.) – печется на стенках казана (с. Астанабаба, колхоз "Москва" Дейнауского района) или в кипящем масле (с. Астанабаба), или на стенках тамдыра (с. Астанабаба, пос. Ходжамбас). В с. Астанабаба последний способ применяется только во время выпечки хлеба и потому пироги делают из того же кислого теста и толще обычного, а фарша кладут меньше.

В старину эрсари и оламы начинали пироги ишлекли и борек// пичек фаршем из рубленого мяса, лука и черного перца. Оламы пичек готовили даже из конины. Рассказывают также, что капризная дочь некоего оламского богача Бота бая заставляла своих служанок печь пироги с курдючным салом. Это было, естественно, трудным делом, пироги с салом не удерживались на стенках тамдыра и то и дело падали, за что она их наказывала²⁹. В отличие от эрсари и оламов туркмены исконно оседлых селений Дейнау пироги пичек мясом не начинали, используя для этого только тыкву и различные травы.

В наши дни лебеда, портулак, молодые побеги клевера, грибы, тыква и картошка применяются в качестве начинки для пирогов довольно широко. В соответствии с видом начинки пироги получают названия "кэдили ишлекли" (ишлекли с тыквой), "гекли борек" (борек с зеленью) и т.д.

Хлеб и хлебные изделия. Хлеб – один из основных продуктов питания населения Средней Амударьи. Особо ценился хлеб из пшеничной муки (пэкизе бахары бугдайың наны), но для повседневного потребления хлеб пекли обычно из муки джугары (пэкизе алтайлык жэвенден).

Разнообразные виды хлеба и хлебных изделий, характерные для туркменской кухни, учитывая способы его выпечки, можно объединить в три типа: 1) хлеб, испеченный в золе, 2) хлеб, испеченный в казане, 3) хлеб, испеченный в тамдыре. В каждом из этих типов можно выделить два подтипа: пресный хлеб и кислый хлеб.

Выпечка хлеба – единственная область, где применяется специальная закваска теста. Этот процесс на всех диалектах изученных районов обозначается одинаково – "ажытмак"// "ажатмак" (эрс., ол.);

"ачытмак" (фар.), т.е. "сделать горьким". Закваской служит тесто, оставленное от предыдущей выпечки – "хамыртуршы" (эрс., ол.). Подошедшее тесто называется "гелен хамыр" (эрс. Астанабаба), "ачытылан хамыр" (фар.), а пресное тесто – "петирек хамыр" (эрс.), "гелмедик хамыр" (эрс. Астанабаба), "петир хамыр" (ол.).

Печение в золе костра – самый примитивный способ изготовления хлеба – не могло дать большого разнообразия его видов, поэтому хлеб данного типа представлен только большой круглой ($d \approx 35$ см, $h \approx 7$ см) лепешкой "гемме нан" // "гемме" (эрс., ол.). В старину гемме нан пекли в очаге юрты. Он был распространен в том же ареале, что и пирог ишлекли. В наши дни этот вид хлеба сохранился как пища чабанов – "чопан нан", "чопан гемме".

Все виды хлеба, выпекаемые в казане, делаются круглыми (за исключением печенья "богурсак"), тонкими и исключительно из пшеничной муки. В этой группе преобладают лепешки из пресного теста: "гатлама", "челпек", "гуйман", "гуймак" и "гатырма".

Гатлама (эрс., ол.), "гатлама нан" (эрс.), "катлама" (фар.) – слоеные лепешки, жаренные в большом количестве масла – готовили, как и в наши дни, исключительно на свадьбу для одаривания родителей невесты и угощения гостей. Ныне в Фарабском районе на катламу наносят сложный узор с помощью различных предметов в следующей последовательности: зубьями ножовки, пиалой, пузырьком из под пенициллина и узорной вилкой "дикэч". Готовые лепешки посыпают сахарным песком.

Аналогичное назначение имел и челпек (эрс., ол.) – тонкие, почти прозрачные лепешки, выпекаемые на смазанных маслом стенках казана. Технология их приготовления у эрсари и оламов несколько различна: у первых тесто растягивали руками, положив его на колено, у вторых – раскатывали на доске с помощью скалки (гамыш). Эрсари испеченные с одной стороны лепешки складывали горками на камышовый прут, перекинутый через центр казана, чтобы они допеклись на парах масла. Оламы же испеченную с одной стороны лепешку оставляли в казане, клали сверху следующую и переворачивали, затем клали другую и опять переворачивали, и так до тех пор, пока не образуется небольшая горка из готовых лепешек, которые выкладывали в посуду.

Лепешки гуйман (эрс., ол.) оламы готовили точно так же, как эрсари готовили челпек, с той лишь разницей, что в тесто добавляли топленое масло или бараний жир и жарили в кипящем масле. Их

пекли на свадьбе для угощения гостей и женщин, участвующих в приготовлении лепешек челпек, а также на религиозных праздниках "хайд байрам" в месяцы Гурбан, Розы, Мерет и Реджеп. Эрсари тесто для гуймана раскатывали на доске и жарили с обеих сторон в масле, которого брали несколько больше, чем при выпечке челпека. Готовые лепешки складывали горкой в деревянное блюдо "керсен".

Лепешки гуймак (эрс., ол.) известны у потомков эрсари, живущих в Халацком и Карабекаульском районах, и оламов, живущих на участке "Лесхоз" Халацкого района. Оламы Ходжамбаса их, видимо, не знали.

Гуймак ныне пекут следующим образом: жидкое тесто, сдобренное яйцами, порциями вливают в кипящее топленое или растительное масло и тут же втыкают в него палочку, которой и извлекают готовое изделие. Его готовят для повседневного питания и на праздниках хайд байрам.

В прошлом эрсари гуймак пекли также во время изготовления топленого масла. На последней стадии кипячения масла в него вливали подсоленную мучную болтушку атала, которая оседала на дно, а затем, изжарившись, уже в виде лепешки всплывала наверх, впитывая в себя посторонние примеси и тем самым очищая масло. Такие лепешки получались хрустящими, напоминающими печенье.

Очень тонкие лепешки гатырма (эрс.), "катырма" (фар.) эрсари Халача пекли на сухих раскаленных стенках казана в случаях, когда хлеб нужно было испечь срочно.

Из кислого теста в казане выпекали два вида хлеба – "чапаты" и богурсак.

Чапаты // "бишменан" // "бишме" (эрс.) лепили руками и жарили в масле. Использование чапаты³⁰ было связано с обрядами религиозного характера – их пекли на поминки и религиозные праздники хайд байрам. В Халаче и Ламбе некоторые набожные люди во время сева произносили формулу "чапата джума гуни!", что означало обещание испечь в четверг чапаты и принести в жертву, т.е. раздать соседям³¹. Чапаты готовили иногда и для старушек как мягкий хлеб, а также для спешной трапезы, например, при неожиданном приходе гостей. Разновидность этой лепешки – "ясама нан" – пекут ныне в праздники хайд байрам с добавлением картошки или мяса (с. Астанабаба).

Печенье богурсак (эрс., фар.), "бишме" (ол.) также жарили в большом количестве масла. Для этого раскатанное тесто резали на небольшие кусочки (5х7 см) необходимой формы – ромбовидной или

прямоугольной (эрсари, оламы), или только прямоугольной (жители кишлака Мояк). Оламы делали это печенье и в виде круглых шариков (тоголок бишме) – тесто скатывали между ладонями в тонкий валик, затем резали на маленькие кусочки. Богурсак// бишме считалось свадебной (оламы, чарджоуские туркмены) и поминальной (эрсари Ламбе, чарджоуские туркмены) пищей.

Следует отметить, что у туркмен изученных селений Дейнау ассортимент хлебных изделий, приготовляемых в котле, был уже, чем у эрсари и оламов. Например, пока не удалось получить сведения о бытовании у них таких видов хлеба, как челпек, гуyman и гуймак.

Если хлеб рассмотренного выше типа выпекался в особо торжественных моментах или экстренных случаях, то лепешки, испеченные в тамдыре, были и остаются основным видом хлеба, постоянным украшением туркменского стола. Предпочтение отдавалось неизменно пшеничному хлебу, остальные виды хлебного зерна (джугара, ячмень, просо) использовались при отсутствии или недостатке пшеницы.

Обыкновенный и наиболее распространенный вид пшеничного хлеба "нан"// "хамырлы нан" (эрс., ол., фар.) – большие круглые лепешки из заквашенного подошедшего теста – пекут партиями по 7–8 шт. Обычно одну или две из них делают примерно в два раза меньше размером (а ≈ 20–25 см) и называют "черек" (эрс.), "кулче" (ол., фар.). Кулче иногда пекут на свадьбу (Дейнау), а также берут в дорогу (Дейнау, Ходжамбас). В таких случаях тесто замешивают на молоке, отчего лепешки получаются вкуснее и дольше сохраняют свежесть.

Пшеничный хлеб из пресного теста "петир"// "гуры петирек" (эрс., ол.), "петир" (фар.) потомки эрсари и оламов в настоящее время пекут на свадьбы, поминки и для жертвоприношений.

Слоеные сдобные лепешки "гатлаклы нан" (эрс., элеч.), "аглы петир" (ол.), "патир нан" (фар.) из пресного теста – самый вкусный хлеб в области. Его готовят для праздничных трапез и никогда на поминки и похороны. Гатлаклы нан ныне почти совсем вытеснил из свадебного дарообмена традиционную гатламу. Из него же готовят одно из самых престижных праздничных блюд "асма геш"// "япраклама" (эрс.).

Существует два способа прослаивания лепешек гатлама нан:

1) тонко раскатанное круглое тесто раз за разом складывают в форме конверта до минимального размера и загибают углы к центру, слегка прижимая пальцем. Полученный комок переворачивают на дру-

гую сторону и снова раскатывают в лепешку; 2) такой же круг теста сворачивают с двух сторон в рулет, который складывают затем в цилиндрическую форму и снова превращают в лепешку. В обоих случаях каждую складку теста смазывают маслом – топленым или сливочным (потомки эрсари и оламов), или перекаленным растительным (колхоз "Москва", Дейнау). Первый из этих способов прослаивания теста характерен для керкинско-халачской кухни, второй – для ходжамбасской, карабекальской, саятской, чарджоуской и дейнаууской.

Одним из этноограничивающих признаков в хлебопечении были и остаются размеры чурека. По форме он везде одинаков (правильный круг), что обусловлено формой подушки "репиде", с помощью которой его легат к стенке тамдыра. Ныне, как и прежде, для кухни чарджоуских туркмен, а также потомков эрсари родовых подразделений кара и бекауль (с. Бурдалык Ходжамбасского района) и потомков эсги (Саятский район) характерен хлеб очень больших размеров, достигающий в диаметре 60–70 см. По словам информатора Нияза Егенова (колхоз "Москва", Дейнау), для здешнего населения хлеб больших размеров – олицетворение богатства (нан нэче кетде болса, шонча адам бай хасап эдилер). По другим сведениям из этого же колхоза, большие лепешки свидетельствуют о кулинарном искусстве хозяйки. Вера в наличие связи между величиной хлеба и достатком семьи присуща и эрсаринцам селения Бурдалык. Здесь (по словам лингвиста С.Атаниязова, уроженца этого селения) размер хлеба в диаметре считался нормальным тогда, когда репиде с горкой свежеспеченных лепешек можно было вносить через дверь юрты лишь наклоняя набок. В противном случае женщину, испекшую хлеб, могли упрекнуть в попытке нанести ущерб достатку семьи (эгер усти нанлы репиде гара ейун, ишигинден гышардып салымаса, аяллара "Сен бизиң ейун рыггыны жемелтжек болян!" дийип игенер экени яшульмар).

Для туркмен Халачского и Керкинского районов (потомки эрсари родов улугдепе и гунеш), где диаметр лепешек не превышал 35–40 см, понятие "чарджоуский хлеб" (чаржевлилен, наны) служит синонимом хлеба больших размеров.

Таким образом, по направлению от Чарджоу к Керки через Сакар, Саят, Карабекауль, Халач диаметр чурека постепенно уменьшается. У узбеков Керки он составляет всего 20–22 см. Судя по словам информаторов, аналогичную ситуацию можно наблюдать и по правому берегу Амударьи от Бурдалыка до Керкичи и Чаршанга. Примечательно и то, что узбеки Керки и чарджоуские туркмены лепешки делают значитель-

но тоньше (примерно 1-2 см), чем туркмены других районов (не менее 3-4 см).

Заметны различия и в узорах, наносимых на лицевую сторону лепешки, с помощью специальной вилки "дуртук" (эрс.), "тикеч" (ол., фар.). "нанпер" (ол.), "жәжем" (сал.).

Потомки оламов готовят в тамдыре своеобразный хлеб "гатыр", представляющий собой тонкий лист ($в \approx 2-3$ мм) пресного теста. Поскольку он выпекается очень быстро, его готовят вдвоем - одна из женщин лепит листы теста на стенку тамдыра, другая - снимает готовые. Гатыр едят, как правило, накрошив в суп "гара чорба".

Как видим, ассортимент пшеничного хлеба в туркменской кухне достаточно широк, чтобы убедиться в наличии у туркмен глубоких традиций изготовления хлеба из пшеничной муки. Тем не менее еще в начале века в повседневном рационе населения изучаемых районов, особенно его беднейшей части, преобладал хлеб из джугары³², что было обусловлено не какой-то традиционной приверженностью к употреблению этого вида хлеба, а нехваткой пахотных земель и как следствие этого преимущественным разведением высокоурожайной джугары. Хлеб пекли, но гораздо реже, также из ячменя и проса.

Хлеб из джугары и ячменя по качеству значительно уступал пшеничному, быстро черствел, поэтому перед употреблением его подогревали у костра. Ячменный хлеб "арпа нан" (эрс., ол.) к тому же вызывал запоры, вздутие. Для улучшения вкусовых качеств и внешнего вида хлеба из джугары его часто пекли с добавлением пшеничной муки в соотношении 1:1 - "гарышыкы нан" (эрс.) или 1:4 "гарышыкы хамырлы загара" (эрс.). По этому поводу среди эрсари бытовала присказка: "Мен болмасам гарынын, алтымш ики болар ярыгын" (букв. "Если не добавят меня, то [на твоём лице] будет шестьдесят две трещины") - такими словами якобы обращается к хлебу из джугары пшеница³³. У жителей кишлака Мояк практиковалось также печение загара нан из смеси проса и пшеницы.

Кислый хлеб из джугары называли "загаре"// "загара нан"// "хамырлы загара" (эрс., ол., фар.), пресный - "загара петир"// "загара петирек"// "жәвен петир" (эрс., ол.), "петирек" (фар.). Загара из кислого теста делали маленьким, с кулак ($d \approx 9-10$ см, $в \approx 5-7$ см), а из пресного - несколько больше ($d \approx 18-20$ см).

Эрсари и оламы хлеб, как пшеничный, так и из джугары, часто готовили с начинкой из протертой тыквы - "кәдили нан" (ол.), руб-

леного мяса - "гошли нан", "гошли загара" (эрс.) и выжарок сала - "жызыкы загара" (эрс.).

В пищевом рационе населения Средней Амударьи большое значение придавалось бахчевым (дыни, арбузы, тыквы). Эрсари выращивали такие сорта дынь, как "гараменесек"// "менесек", "вахарман", "гулабы"// "чержев гулабы", "террек"// "терри", "жуйжебурун" и др. С недавних пор культивируют и дыню сорта "гаррыгыз", который, по всей видимости, занесен сюда из Марыйской области. Примечательно также, что один из лучших сортов арбузов, выращиваемых в Халацком районе, носит название "мары гарпыз" (марыйский арбуз). Твердые сорта дынь (гулабы, гаррыгыз) сохраняют на зиму. Прежде для этого дыни укладывали на втором этаже хозяйственного помещения учек, подстелив солому. Ныне в отдельных хозяйствах их хранят в подвешенном состоянии, оплетая каждую тремя полосками рогозы (екен).

Дыни и арбузы едят не только свежими, но и готовят впрок. Для приготовления вяленой дыни "гавун как" берут мясистые и сахарные сорта гараменесек, гулабы и гаррыгыз. Мякоть дыни, нарезанную длинными ломтиками, сушат в тени, затем промывают в арбузном соке и по два-три ломтика скручивают жгутом и оставляют еще немного подсушиться. Вяление дыни здесь имеет давнюю традицию; но оно в исследуемых районах, особенно в Ходжамбасе, не так популярно и широко распространено, как в южных районах республики, например, в Теджене.

Эрсари в прошлом из соков арбуза и дыни с добавлением в него мучной болтушки варили сладость "гарагурт". Полученную густую массу сушили и, прежде чем она затвердеет, резали на четырехугольные кусочки. В настоящее время из дыни варят варенье.

В пищу идут такие сорта тыквы, как "палав кәди", "сары кәди" (эрс.)// "гәш кәди" (ол.) и "чалма кәди". Они используются чаще в качестве начинки к пирогам и хлебу. В Ходжамбасском районе менее состоятельные семьи варят из тыквы супы "кәди чорба" и "суйтли кәди". Кәди чорба готовят путем варки тыквы вместе с луком, поджаренным в топленом масле. Для приготовления суйтли кәди в кипящее молоко кладут соль, топленое масло и нарезанную небольшими кусками тыкву.

Овощи. В прошлом в исследуемых районах овощеводство было развито несколько больше, нежели в других районах Туркменистана, но тем не менее в питании туркменского населения овощи имели второ-

степенное значение. Они употреблялись лишь в качестве добавок к различным зерновым и мясным блюдам, а приготовление самостоятельных овощных блюд не практиковалось.

Наибольшее распространение имели лук - "пияз" (эрс., ол., фар.) и морковь. В незначительном количестве выращивали также чеснок и красный стручковый перец (галампыр). В послевоенное время широкое распространение получили помидоры, болгарский перец, картофель и отчасти такие культурные травы, как укроп, петрушка и т.п.

Помидоры и картофель появились здесь еще в довоенное время, но их не ели, считая продуктами, выращенными руками "неверных" ("орсуң экен зады дийип иймең экени"). В настоящее время отсутствие этих овощей в рационе питания воспринимается как ненормальное явление. Картошкой начинают даже лепешки "ясама нан", выпекаемые на религиозные празднества (Халач). Узбеки изучаемых районов заменяют ею в некоторых блюдах традиционную морковь.

В кулинарный лексикон туркмен прочно вошло русское слово "салат". Все же приготовление овощных салатов, не практиковавшееся ранее у туркмен, находится в зачаточном состоянии. По структуре и оформлению салаты примитивны и обычно представляют собой смесь нарезанных дольками овощей (часто помидоры и лук) без сметанной или какой-либо иной добавки.

В кухне туркмен чарджоуской группы районов овощи используются несколько шире, чем в других местах. Например, здесь капусту (керем) добавляют даже в мясной суп (шорпа), приготовляемый на похороны, что для других групп туркмен не характерно.

Примечательная особенность кухни керкинских узбеков - мясо-овощной соус "кайла"/"кайма", которым заправляют различные зерновые и мучные блюда (халиса, кичири, пельмени и т.п.). Кайла готовят нескольких видов в зависимости от типа заправляемого блюда. Например, кайлу для халиса готовят следующим образом: в топленом масле или жиру последовательно обжаривают мелко нарезанное мясо и лук, затем добавляют морковь (ее режут кружочками, а каждый кружочек - на четыре части), немного гороха и все это заливают небольшим количеством подсоленной воды и варят на медленном огне.

Туркмены изучаемых районов в качестве заправки к блюдам используют традиционные топленое масло, топленое баранье сало и кисломолочные продукты. Никаких овощных соусов, в том числе кай-

лу, они не знают. Это - один из основных признаков, отличающих туркменскую кухню от узбекской. Известно, что применение овощных соусов - традиционная черта кухни земледельческих народов (например, Передней и Южной Азии) в то время, как в кухне скотоводческих народов, такое, как правило, не практикуется. Исходя из этого, соус кайла (в сочетании с другими специфическими элементами подобного рода) может служить индикатором определения земледельческой (оседлой) или скотоводческой (кочевой) кухни народов Средней Азии. Фрукты и виноград. По свидетельству старожил, в Халацком, Керкинском и Ходжамбасском районах до революции садоводства и виноградарства как отраслей хозяйства не существовало³⁴. Например, в Ходжамбасе на территории нынешнего колхоза "Победа" был только один сад из нескольких кустов винограда, яблонь, деревьев абрикосов, слив, принадлежавший человеку по имени Худайберды чолак. Кое-где, обвивая тутовые деревья, росли редкие кусты дикого красного винограда. Фрукты здесь были большой редкостью³⁵. Некоторые туркмены торговали привозными фруктами, доставляемыми из узбекских селений Кашкадарьи. Как вспоминает наш старейший информатор Аллак Бабаев, его отец возил из узбекского селения Бешкент маленькие красные яблоки и продавал их на базаре Ходжамбаса.

Сухофрукты - сушеный урюк "голум" (ол.), "эрик как" (эрс.) и "изюм мейиз" (ол.), "узум мейиз" (эрс.) - которые применяли в качестве добавок к некоторым блюдам, также привозили из Узбекистана и Таджикистана. Оламы и эрсари заготавливать эти фрукты не умели.

Садоводство и виноградарство были более развитыми в чарджоуской группе районов. Здесь выращивали яблоки, абрикосы (зердалы), персики (шепдалы) и несколько сортов винограда (халлы, месге узум и др.). Из винограда путем простой сушки на солнце готовили изюм (мейиз). Предварительной обработки ягсд в щелочном растворе, как это делали узбеки Кашкадарьи, здесь не знали.

Другим не менее важным признаком, свидетельствующим о слабости традиций садоводства и виноградарства у туркмен изучаемых районов, является отсутствие обычаев и обрядов, связанных с выращиванием и употреблением фруктов и винограда, в отличие от населения садоводческих районов Узбекистана и Таджикистана.

В настоящее время на Средней Амударье виноградарство менее развито, чем в Марыйской и Ашхабадской областях, но больших успехов достигли садоводы, особенно в отдельных селениях Керкинского и Халацкого районов. У основной части населения навыки по обработ-

ке фруктов (сухофруктов) продолжают оставаться незначительными, а качество этих продуктов – низким. В отдельных семьях наблюдается в этой области усвоение положительного опыта жителей других районов. Например, наш информатор Нурсолтан Мамметназарова (уч. Лесхоз Халацкого района) научилась у своей невестки, живущей в Чарджуу, вторичной обработке сушеного урюка в содовом растворе. После такой обработки урюк приобретает желтоватый цвет, становится намного мягче и приятнее на вкус, нежели жесткий, темно-коричневого цвета урюк традиционного туркменского изготовления.

Анализ растительной пищи населения среднего течения Амударьи показывает, что она укладывается в рамки традиционной общетуркменской системы питания, но в то же время обладает некоторой местной спецификой, выражающейся прежде всего в несколько более широком, чем в южных и западных районах республики, ассортименте растительных блюд (особенно из джугары, бобовых и тыквы) и более интенсивном их употреблении. Особенно примечателен факт сравнительно большего разнообразия и частоты употребления блюд из бобовых, что, как известно, характерно для кухонь, основанных преимущественно на земледельческом хозяйстве. Большинство описанных блюд имеют всеобщий характер и известны не только на Средней Амударье, но и в других областях Туркменистана и в сопредельных районах Узбекистана и Таджикистана. Но и здесь можно обнаружить различия, выражающиеся в несколько ином составе ингредиентов и способах приготовления этих блюд, а также в применяемых к ним подливках и приправах, что еще более усиливает специфику кухни населения Средней Амударьи.

В традиционной растительной пище населения оазиса представляются более интересными и существенными локальные различия. Они позволяют выделить здесь три типа кухни: эрсаринско-оламскую, чарджоускую и узбекскую.

Занятие земледелием и оседлый образ жизни основной массы эрсари и оламов в течение последних столетий, конечно же, наложили определенный отпечаток на их систему питания, изменяя ее в сторону оседлоземледельческого типа. Однако даже в растительной пище эрсари и оламов довольно сильно влияние традиций скотоводческо-кочевой кухни, что выражается, например, в разнообразии видов и большом ритуальном значении хлеба, выпекаемого в казане; популярности пирога ишкели и хлеба гомменан, приготовляемых в золе; интенсивном использовании в качестве добавки к крупяно-мучным изде-

лиям животных жиров (сливочного и топленого масла, топленого жира) и сухого сыра гурт. Об этом свидетельствует также отсутствие традиций приготовления древнеземледельческих ритуальных блюд сумалак и халиса, а также каши из зернобобовых – кичири. Нельзя не отметить и сравнительно меньшее употребление эрсари и оламами бобовых и незначительность доли фруктов и винограда в их рационе.

Хотя эрсаринская и оламская кухни близки и типологически едины, между ними обнаруживаются и некоторые различия, главным образом вариативного характера, например, в способах приготовления плова, слоеных лепешек гатлама и лепешек челпек. Привлекает внимание и тот факт, что в оламском диалекте в названиях блюд и продуктов часты параллели с фарабским диалектом, особенно в группе лексем иранского происхождения, что, видимо, опосредовано инкорпорацией иранских этнических элементов в оламскую среду и влиянием соседних узбеков-сартов и таджиков, с которыми оламы поддерживали более тесные, чем эрсари, экономические связи. Имеющиеся в пище эрсари и оламов различия в целом обусловлены факторами стадийного порядка и вызваны, на наш взгляд, более ранним оседанием оламов в оазисе и, следовательно, более ранним их приобщением к древней оседло-земледельческой культуре Среднеазиатского междуречья.

Своеобразна традиционная растительная пища чарджоуских туркмен. В ней, естественно, много общетуркменских элементов, но не менее значительна и доля узбекской оседло-земледельческой кулинарии. Она отличается от эрсаринско-оламской кухни и приближается к узбекской кухне следующими своими особенностями: наличием глущих традиций приготовления ритуальных блюд сумалак и халиса, а также каши кичири; узким ассортиментом лепешек, выпекаемых в казане; отсутствием мучных изделий, приготовляемых в золе; сравнительно более интенсивным использованием бобовых; активным применением растительного масла в кулинарии и кислого молока в качестве заправки к растительным блюдам (здесь следует отметить и тот немаловажный факт, что в ней, в отличие от эрсаринско-оламской кухни, не практиковалась заправка каш, приготовленных на мясном бульоне, кисломолочными продуктами); предварительным вымачиванием риса для плова в кипяченой воде; применением для раскатки теста специальной прямоугольной доски, тогда как эрсари и оламы обычно использовали для этого деревянную крышку от казана. К подобному рода особенностям можно отнести и то, что чарджоуские

туркмены, в отличие от эрсари и оламов, пироги, как правило, не начинали мясом, используя для этого главным образом тыкву и различные травы.

Узбекскую кухню в целом отличают разнообразие и сложность приемов кулинарной обработки растительных продуктов, богатство ассортимента растительных блюд и высокое качество их приготовления. Отличительными признаками растительной кулинарии керкинских узбеков, помимо вышеупомянутых общих черт, объединяющих ее с кулинарией чарджоуских туркмен, являются также разнообразие блюд из овощей и бобовых и широкое использование этих продуктов в качестве добавок к различным блюдам; наличие знаний относительно влияния употребления бобовых на организм человека, что также свидетельствует об исторической давности включения их в пищу узбеков; применение специальных соусов и приправ типа кайла в целях улучшения питательности и вкусовых качеств растительных блюд; разнообразие видов пельменей; небольшие размеры хлеба, выпекаемого в тамдыре и т.п.

Что же касается взаимовлияния узбекской и туркменской кухонь в Керки и Керкинском районе в настоящее время, то создается впечатление, что узбеки воспринимают туркменские блюда быстрее, чем туркмены — узбекские. Например, узбеки уже переняли у туркмен "нангарма" и япраклама (сложносоставные блюда из смеси пресного хлеба и мяса), в то время как туркмены до сих пор не научились готовить такие узбекские блюда, как хадиса, сумалак, кичири и др.³⁶ Сравнительно большая восприимчивость узбекской кухни, на наш взгляд, объясняется тем, что она более универсальна, обладает разнообразными навыками и способами обработки продуктов в различном сочетании и потому более подготовлена к восприятию чужого опыта. Все это в свою очередь обусловлено тем, что узбекская кулинария в ходе исторического развития в равной мере вобрала достижения как земледельческо-оседлой, так и скотоводческо-кочевой кухонь, чего нельзя сказать о туркменской кулинарии. Помимо этого, активному восприятию узбеками элементов туркменской кулинарии в немалой степени способствует их нахождение в этнокультурной среде туркмен, составляющих в районе большинство населения.

Во время полевых исследований следов влияния узбекско-таджикской кухни на туркменскую в такой сильной степени, как ожидалось в начале поездки, обнаружить не удалось. Традиционная система питания эрсари и оламов, за исключением системы питания чарджоус-

ких туркмен, развивалась на основе старых скотоводческих традиций и даже в растительной пище, где была самая большая вероятность узбекско-таджикского влияния, в целом сохранила туркменскую специфику.

П Р И М Е Ч А Н И Я

1. Информаторы: Аллак Бабаев, 1893 г.р., олам-аден (здесь и далее приведены названия племен и родовых подразделений, а также этнических групп, к которым принадлежали предки информаторов), уч. Лесхоз Халацкого р-на; Розыгул Аманова, 1927 г.р., олам-аден (там же); Нурсолтан Мамметназарова, 1905 г.р., эрсари-кенан, родом из селения Кенанарык Карабекаульского р-на (там же); Сера Гочова, 1917 г.р., эрсари-акдери (пос. Халач); Хатыджа Аминова, 1916 г.р., узбечка (пос. Халач, ул. Махтумкули, 24); Айдолан Аллаберенова, 1934 г.р., эрсари (селение Астанабаба Керкинского р-на); Мовламберди Аллаберенов, 1926 г.р., эрсари-мэтек-гудук (там же); Огулмейрем эке, 1930 г.р., эрсари-омор-карын (там же); Огулхан Язгульева, 1932 г.р., эрсари (там же); Солтан Аллабердиева, 1925 г.р., олам-хежим-гок-лер (уч. им. Гагарина к-за "Победа" Ходжамбасского р-на); Мамметдурды Овездурдыев, 1934 г.р., олам-хежим (там же); Айбиби Нербаева, 1898 г.р., олам (там же); Огулшат Аманова, 1914 г.р., олам-ёлук (уч. "Ёлбашчы" того же колхоза); Таган Худайкулов (Усса Таган), 1904 г.р., олам-ёлук (там же); Хожакул Баба, 1901 г.р., олам-аден (там же); Огулджемал Джумаева, 1928 г.р., родом из селения Гейнук Дейнаульского р-на (пос. Нефтезаводск, ул. Интернациональная, 38/20); Нияз Егенов, 1913 г.р., мояклы (кишлак Мояк, к/з "Москва", Дейнаульского района); Розыгул Ниязова, 1908 г.р., мояклы (там же); Джумагуль Нербаева, 1904 г.р., мояклы (там же).
2. Лингвист С. Аразкулиев предложил называть язык этой этнографической группы туркмен чарджоуским, а затем фарабским диалектом туркменского языка (см.: Туркмен дилинин чаржев диалекти// Изв. АН ТССР. Сер. обществ. наук. 1984. № 1. С. 76-82; Фарап диалектинде гарындашлык терминлери// Изв. АН ТССР. Сер. обществ. наук. 1985. № 5. С. 82-86). В работе термины этого диалекта даны с пометкой фар.

3. Согласно преданиям, бытующим среди узбеков, г. Керки берет свое начало от небольшого поселения, основанного когда-то "людьми, пришедшими со стороны Карши и Камаши", т.е. выходцами из оседло-земледельческих районов Кашкадарьи.
4. Сведения об узбекской кухне получены от жительницы Халача Хатыджи Аминовой, знатока традиционного быта узбеков.
5. В а м б е р и А. Путешествие по Средней Азии. Спб., 1867. С. 116; К а р п о в Г.И. Историко-этнографические материалы по Туркмении и Ирану// Изв. Туркм. филиала АН СССР. 1945. № 3-4. С. 55; В и н н и к о в Я.Р. Родоплеменной и этнический состав населения Чарджоуской области Туркменской ССР и его расселение// Тр. Ин-та истор., археол. и этнограф. АН ТССР. Ашхабад, 1962. Т. 6, С. 5-110; О н ж е. Хозяйство, культура и быт сельского населения Туркменской ССР. М., 1969. С. 25-41.
6. Шерсть вывозилась туркменами также в Душанбе.
7. Согласно сообщению таджикского этнографа И. Мухиддинова, аналогичный сорт риса (майин биринчи) культивируется в Таджикистане и в наши дни.
8. В а с и л ь е в а Г.П. Материалы по истории хозяйства туркмен Чарджоуской области// Полевые исследования Института этнографии. 1975. М., 1977. С. 130-131.
9. Там же. С. 131.
10. Здесь и далее диалекты указываются лишь там, где автору удалось обнаружить различия в терминах.
11. В Дейнау нижний этаж этого помещения использовался в качестве "харазхана" - места установки тягловой мельницы, а также для содержания скота, хранения сена и хвороста. У эрсари для бедных семей, не имевших юрты, он служил зимним жилищем.
12. Сообщение Аллака Бабаева.
13. В наши дни в Ходжамбасе фасоль не добавляют; ярма с фасолью считают особенностью халачской (эрсаринской) кухни.
14. Сообщение Мамметдурды Овездурдыева.
15. Сообщение Огулджемал Джумаевой.
16. Сообщение Огулджемал Джумаевой. Аналогичные общественные жертвоприношения устраивались также в эрсаринских и оламских поселениях. Эрсари Халача их называли "иллик садакта" (народное жертвоприношение), оламы - "гаражавуш" (черный воин?). Обычай устраивать общественные жертвоприношения в тяжелое время известен также среди узбеков (дарвишана) и таджиков

- (худои) (см.: К у б а к о в К.К. Сельскохозяйственная обрядность узбеков Галля-Арала// Тез. докл. на сессии, посвященной итогам полевых этнографических и антропологических исследований в 1974-1975 гг. Душанбе, 1976. С. 159; Р а с с у д о в а Р.Я. Культурные объекты Ферганы как источник по истории орошаемого земледелия// Советская этнография. 1985. № 4. С. 100; Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973. С. 174).
17. Сообщение Джумагуль Нербаевой.
18. Сообщение Сере Гочовой.
19. Такой широкий состав ингредиентов шуле я видел у узбеков в Халаче. Когда нет моркови, они заменяют ее картошкой. Приправы, кроме мяса и лука, иногда не жарят. Туркмены Ходжамбаса из овощей добавляют только лук и помидоры.
20. Сообщение Айбиби Нербаевой.
21. Сообщение Ходжакула Баба, Хатыджи Аминовой, Огулхан Язгулыевой, Айдолян Аллабереновой и др.
22. Н а л и в к и н В., Н а л и в к и н а М. Очерк быта женщин оседлого туземного населения Ферганы. Казань, 1886. С. 126; В е с е л о в с к и й Н. Рец. на: Н а л и в к и н Н., Н а л и в к и н а М. Очерк быта женщин оседлого туземного населения Ферганы// Журнал Министерства народного просвещения. 1887. Ч. 250, отд. 2. С. 280; З а д ы х и н а К.Л. Узбеки дельты Аму-Дарьи// Тр. Хорезмск. археол.-этнограф. эксп. М., 1952. Вып. 1; Таджики Каратегина и Дарваза. Душанбе, 1970. Вып. 2. С. 251-252; М у х и д д и н о в И. Обряды и обычаи, связанные с земледелием, у памирских таджиков Вахана и Иш-кашима в XIX - начале XX в.// Советская этнография, 1973. № 3. С. 102; Ш а н и я з о в К.Ш. О традиционной пище узбеков// Этнографическое изучение быта и культуры узбеков. Ташкент, 1972. С. 104; Ф и р ш т е й Л.А. Материалы по пище узбеков Южного Хорезма// Итоги полевых работ Института этнографии в 1971 г. М., 1972. Вып. 1. С. 58; Л ю ш к е в и ч Ф.Д. Некоторые особенности пищи у оседлого населения Бухарской и Кашка-Дарьинской областей Узбекской ССР// Новое в этнографических и антропологических исследованиях. М., 1974. Ч. 1. С. 93.
23. К а д ы р о в Р.К. Обрядовый фольклор таджиков Южного Узбекистана. М., 1964. С. 2.

24. Сообщение Хатыджи Аминовой, Нияза Егенова и др.
25. Сообщение Хатыджи Аминовой.
26. Это блюдо широко представлено в кухне населения земледельческих оазисов Среднеазиатского междуречья (таджиков, узбеков, каракалпаков) и находит аналогии в кухне народов Западной Индии. Каша из смеси зерновых и зернобобовых под названием "кхичри" составляет любимое кушанье населения штатов Раджастан и Гуджарат. (Этнография питания народов зарубежной Азии. М., 1981. С.52-53). Состав и название этого блюда позволяют предполагать его однотипность со среднеазиатским кхичри.
27. Сообщение Нурсолтан Мамметназаровой.
28. При этом количество тарелок должно быть непременно четным.
29. Сообщение Айбиби Нербаевой.
30. В составе эрсаринского родового подразделения акдери есть род с названием "чапаты". Туркмены Чаршангинского района словом чапаты обозначают небольшой хлеб диаметром около 25 см и толщиной около 2 см.
31. Сообщение Нурсолтан Мамметназаровой.
32. По сведениям информаторов, хлеб из джугары полностью вышел из употребления лет двадцать тому назад.
33. Сообщение Нурсолтан Мамметназаровой.
34. По мнению Г.П.Васильевой, слабое развитие садоводства и виноградарства на Средней Амударье связано с нехваткой земель (В а с и л ь е в а Г.П. Материалы по истории хозяйства... С.130).
35. Сообщение Аллака Бабаева, Айбиби Нербаевой и др.
36. Примечательно, что узбеки, восприняв туркменские ритуальные блюда, готовят их чаще для повседневной трапезы, т.е. заимствованное блюдо в новой этнической среде не всегда сохраняет свое функционально-смысловое значение, что еще раз свидетельствует о доминировании утилитарных соображений при межэтнических заимствованиях.

В предлагаемой статье предпринята попытка осветить положение туркмен Атрека и Гургена в XVI-XVII вв. Привлекая новый рукописный источник, автор стремился выявить наиболее полный этнический состав и особенности расселения атреко-гургенских туркмен, основные причины и пути их миграции, формирование крупных этно-территориальных групп и объединений. Выяснение этого круга проблем представляет несомненный интерес для изучения истории туркменского народа указанного периода.

Историки, касавшиеся в той или иной мере истории туркмен Атрека и Гургена в XVI-XVII вв., опирались до сих пор на труды сефевидского периода, главным образом Искандера Мунши¹ и Хасан-бека Румлу². Такой подход сужал исследовательские возможности, так как помимо названных сочинений имеются и другие средневековые персидские источники. Особое значение имеет привлеченный в настоящей статье к исследованию новый исторический источник "Футухат-и Феридун"³, посвященный описанию походов астрабадского правителя Феридун-хана (1606-1621 гг.), организованных им против туркмен Атрека и Гургена в первой четверти XVII в. Автор извлек из этого источника, написанного в 1613-1614 гг., массу ценных неизвестных ранее материалов по этнической истории атреко-гургенских туркмен.

Избранная нами тема не была еще предметом специального монографического исследования как в отечественной, так и в зарубежной исторической науке. Лишь отдельные частные вопросы, связанные с историей туркмен рассматриваемого периода, нашли отражение в трудах ряда авторов.

В досоветской историографии отдельные сведения по вышеуказанной проблеме даны в работах А.Дженкинсона⁴, А.Вамбери⁵, К.Боде⁶. Эти данные имеют немаловажное значение в исследовании этнической истории атреко-гургенских туркмен не только в XVI-XVII вв., но и в их дальнейшей судьбе.

В советской историографии первые сведения по истории туркмен Атрека и Гургена в XVI-XVII вв. приведены известным русским востоковедом академиком В.В.Бартольдом в "Очерке истории туркменского

ТРАДИЦИОННАЯ ПОХОРОННО-ПОМИНАЛЬНАЯ ТРАПЕЗА ТУРКМЕН

Похоронно-поминальная пища туркмен до сих пор не стала объектом специального исследования. Она лишь частично отражена в работах, посвященных изучению похоронно-поминальной обрядности отдельных этно-территориальных групп туркмен¹.

Задача настоящей статьи – рассмотреть похоронно-поминальную трапезу туркмен и выявить, по мере возможности, ее этно-территориальные особенности.

Статья основана на полевых этнографических материалах, собранных автором в 1982–1986 гг. в Кара-Калинском, Казанджикском, Кизыл-Арватском, Бахарденском, Ашхабадском, Гяурском, Серахском, Байрам-Алийском, Дейнауском, Халацском, Керкинском, Ходжамбасском районах Туркменской ССР. Некоторые сведения, касающиеся похоронно-поминальной трапезы туркмен других районов, получены, в частности, у выходцев из этих районов, живущих ныне в Ашхабаде².

Церемония приготовления и употребления пищи – один из важных моментов похоронно-поминального ритуала – объединяет большинство верований и представлений, связанных со смертью и "потусторонней жизнью" человека³.

Изучение похоронно-поминальной трапезы как наиболее сакральной подсистемы системы питания способствует выявлению наиболее архаичных типов и моделей питания, проливает свет на ранние этапы ее формирования и развития. Это обусловлено тем, что похоронно-поминальная обрядность, будучи одной из наиболее консервативных областей культуры, устойчиво сохраняет многие пережитки и рудименты древних традиций⁴.

Обычай устраивать трапезы в честь покойника связан с первобытными религиозными представлениями, точнее, с верой в посмертное существование души человека и необходимость "обеспечения" ее пищей⁵. Отмечая это, известный исследователь первобытной культуры Ю. Липперт писал: "Наибольшее единогласие существует у всех народов относительно того, что душа ... после отделения от тела может жить при соблюдении известных условий... Ход умозаключений человека при этом был очень прост и повсюду один и тот же. Для чего мы едим и пьем? – Чтобы жить. Но жизнь заключается в душе; следовательно,

душа нуждается в пище и питье... Такой вывод делали люди повсюду на низшей ступени развития веры в существование души"⁶.

Согласно Л. Я. Штернбергу, у первобытных народов частые поминки с "кормлением" устраивались не только для того, "чтобы души не умерли с голоду", но и для того, "чтобы они не мстили живым за то, что их не кормят"⁷. По определению Г. П. Снесарева, "кормление" умерших (их душ) путем поминальной трапезы (при которой пищу съедают живые сородичи) относится уже к области символики и, несомненно, пришло на смену обычаям, при которых кормление умерших происходило весьма реально... Какие бы формы ни принимал обычай кормления умерших, основу его составляло стремление проявить заботу о покойном (или о его душе), т. е. представление о посмертном существовании его двойника, в материальном или духовном образе⁸.

Забота о покойниках, вера в необходимость "обеспечения" их пищей была присуща и туркменам⁹. Подчеркивая это, В. Н. Басилов приводит широко распространенную туркменскую поговорку "Если не наестся мертвый, не будет сыт и живой" ("Әли дойман, дири доймаз")¹⁰. Не менее рельефно "кормление" умерших отражено в формуле "Аллына барсын!" ("Да представится перед [покойником] пища, съеденная нами!"), которая приносилась в завершение похоронно-поминальной трапезы каждым из ее участников. Человек, прочитавший вслух основную молитву, заканчивал ее еще более конкретным выражением: "Душе такого-то, сына такого-то посвящаем!" ("Пылань пылань оглуның рухуна багыш этдик!"). Традиционный этикет требовал произнесения аналогичного пожелания и после обычной повседневной трапезы, в знак разделения последней с душами покойных родственников и сородичей: "Душам ушедших [в мир иной] , душам страждущих заботы этого очага посвящаем!" ("Өтен-гече лериң рухуна, шу ожақдан умдыг-әрлериң рухуна багыш этдик!"). Однако знатоки ислама подразумевали, что душам умерших посвящается не съеденная пища, а прочитанная вслед за этим молитва¹¹.

Обычай "делиться" пищей с усопшими, сохранившийся у туркмен лишь в виде затрапезных формул-посвящений, уходит корнями в огузскую среду, где он соблюдался более "реально" – доля покойного закладывалась в землю. Ибн-Фадлан, посетивший кочевья огузов в 921–922 гг., так описывает действия женщины, "угощавшей" своего покойного мужа: "Она взяла мясо и молоко и кое-что, что мы прибавили к этому, вышла из (пределов) домов в пустыню, вырыла яму и погреб-

ла в ней то, что было с ней, и говорила (какие-то) слова. Я же сказал переводчику: "Что она говорит?". Он сказал: "Она говорит — эти приношения для ал-Катана — отца Атрака, которые принесли ему (в дар) арабы"¹².

Первая коллективная трапеза в честь умершего устраивалась в его доме по возвращении похоронной процессии¹³ с кладбища. У многих групп туркмен (у текинцев, ёматов, эрсари, сарыков, салыров, карадашли, ата и других) она называлась "дүшек ашы" ('пища на подстилке [покойника]')¹⁴, у оламов — "гара шам" ('черная трапеза'; ср. каракалпакский, киргизский, узбекский, таджикский термины "кара асы", "кара аш", "кора ош", "оши сиёх")¹⁵. По данным С.М.Демидова, юго-западные туркмены первую погребальную трапезу устраивали на кладбище, "причем часть пищи оставлялась для покойника"¹⁶, что находит аналогии в похоронно-погребальной обрядности народов Южной Сибири¹⁷. Пережиток этого обычая сохранился у текинцев, ёматов, ата, карадашли и некоторых других групп туркмен в виде символического угощения на кладбище после погребения умершего. Для этой цели вместе с покойником брали на кладбище скатерть (сачак) с тонкими пресными лепешками "челпек" (текинцы Ахала); тонкими лепешками "чабаты", "поссук", чуреком и вареным мясом (западные ёмуты). Наличие скатерти с продуктами было обязательным условием похорон, ибо считалось, что "покойник должен уйти со скатертью", т.е. с пищей ('Адам өленде сачаклы гитмели'). Эту идею выражают и названия этой скатерти у ахальских текинцев: "яның сачагы" (скатерть, сопровождающая [покойника])¹⁸, "өлиң кёйме-ди" ('угощение для умершего')¹⁹. Отведать этой пищи должны были все участники похорон, а суть трапезы сводилась к тому, чтобы пища, съеденная на могиле, дошла до покойника ('ийип дегсин этмели')²⁰.

Доисламская идея обеспечения покойника пищей отразилась и в названиях животного, предназначенного для похоронной трапезы: "яң-жанлы" ('животное, сопровождающее [покойника]') — текинцы; "яны-на" (душегине) елдурилен мал" ('животное, забитое для сопровождения [покойника]') — западные ёмуты. Симптоматично и то, что его резали в момент выноса покойника со двора, до того, пока похоронная процессия не достигала кладбища. По некоторым данным, в старину эрсари (с. Астанабаба) резали жертвенное животное в момент смерти человека²¹.

В прошлом туркмены нередко "оставляли покойника в гостях" ('елини мыхман алардылар'), т.е. откладывали похороны на один-два

дня, когда ожидали приезда близких родственников из отдаленных аулов. В таких случаях накануне похорон туркмены абдалы резали одну овцу (помимо жертвенной, которую резали в день похорон) специально для угощения людей, приехавших издалека²². Эта трапеза, называемая "гонак ашы" ('пища гостя'), несомненно, генетически однотипна с казахской погребальной трапезой "конак асы", в основе которой, по мнению А.Толеубаева, лежит древний "обычай угощения, подаваемого умершему до похорон"²³. Видимо, не случайно, что гонак ашы сохранился именно у абдалов — группы туркмен, покинувшей Мангышлак одной из последних.

Наряду с общим для тюркоязычных народов Средней Азии циклом поминальных трапез в третий (учи), седьмой (едиси), сороковой (кыркы) дни и в годовщину смерти (йылы), а также заключительной тризны "аш" отдельные группы туркмен отмечали угощением и некоторые другие даты смерти человека: текинцы и мехинли Ахала, западные ёмуты, гоклены и ильалинские карадашли — тридцатый день (өлен гуни, айы), эти же группы туркмен (исключая карадашли), а также абдалы и северные ёмуты — сотый день (йузи), текинцы Ахала — полугодие (алты айы)²⁴. Поминки в сотый день, возможно, имеют древние традиции, ибо они практиковались и у таких тюркоязычных народов, как каракалпаки и сибирские татары²⁵. Что же касается угощений в тридцатый день и в полугодие, то они возникли, видимо, позднее²⁶. Во всяком случае, о них нет никаких упоминаний в работах авторов XIX в. Например, по данным А.Конолли, в начале XIX в. юго-западные ёмуты отмечали угощением, кроме годовщины смерти, только, третий, седьмой и сороковой дни²⁷. Согласно моим полевым материалам из Западной Туркмении (с. "40 лет ТССР" Кизыл-Арватского и с. Бургун Казанджикского районов), поминки в тридцатый день (айдогар), так же, как и в пятый день (баши), здесь стали устраивать в последние два десятилетия²⁸. Как бы то ни было, здесь важно другое — увеличение числа поминок характерно для районов традиционного скотоводства, в то время как в районах исконной оседлости, в частности в селениях Нохур и Мурча Ахальского оазиса²⁹ и селениях чарджоуской группы районов, такой процесс не наблюдается. Чарджоуские туркмены считали годовые поминки (устраиваемые на 9-й или 11-й месяцы смерти) заключительными. После них, по их мнению, наступало окончательное удовлетворение покойника ('йылыны берсең өли сенден разы'). В дальнейшем покойника поминали лишь в том случае, если он снился кому-нибудь из близких родственников во сне — тог-

да пекли на масле печенье "богурсак" и раздавали соседям³⁰. В отличие от малых оседло-земледельческих групп туркмен, у туркменских племен (теке, ёмут, эрсари, сарык, салыр), перешедших к оседлому образу жизни, лишь в последние столетия, "завершающим угощением" ('соң ашы') считалась большая тризна, устраиваемая после годовых поминок. Поминки по особо почитаемым родственникам, сопровождающиеся угощением, могли устраиваться и после проведения тризны, в течение нескольких лет³¹. У салыров Серахса было принято периодически устраивать "большое угощение" ('улокон аш') в честь целой группы умерших прежде родственников³². По своей долготе цикл поминальных трапез указанных групп туркмен весьма близок к циклу поминальных трапез казахов, тувинцев и ряда других народов Средней Азии и Южной Сибири, у которых также наблюдалось затягивание "кормления" умерших на несколько лет³³, и сильно отличается от подобного среди ираноязычных народов Средней Азии, у которых отмечались случаи сокращения даже обычного для народов региона цикла поминальных трапез. К примеру, горные таджики (Дарваз) не всегда справляли сороковины, иногда даже ограничивались устройством угощения на третий день смерти, на что "помимо материальных условий... оказывала влияние местная старая традиция"³⁴.

Видимо, в прошлом в среднеазиатской погребальной обрядности существовали две противоположные тенденции, одна из которых была направлена на увеличение, другая – на уменьшение числа поминок, что обуславливалось разными хозяйственно- и этнокультурными традициями и идеологическими воззрениями. Первая из них характерна для кочевых и полуседлых тюркоязычных народов, вторая – для оседло-земледельческих, преимущественно ираноязычных народов региона.

У туркмен, как и у других народов Средней Азии, поминки, особенно годовые и последующие, включая и тризну, были уже облечены в некоторой степени в оболочку мусульманской идеи жертвоприношения богу. Это выразилось, в частности, в применении к ним наряду с традиционными названиями богословских терминов "худайёлы" ([жертва на] божий путь), "худаёлы" (производное от "худайёлы"), "садака//садакга" (арабск.).

Меню похоронно-поминальных трапез было простым и однообразным. Непременными и, как правило, единственными компонентами его были мясо и хлеб, причем первому отводилось главное место – принесение кровавой жертвы было обязательным условием организации похорон и поминок. Поэтому у туркмен-огурджали при крайней бедности семьи

умершего допускалось использование в этих целях даже курицы³⁵.

Особое значение придавалось выбору жертвенного животного. Для похоронно-поминального угощения по возможности старались резать овцу. При этом у некоторых групп туркмен (у оламов, например), предпочтение отдавалось барану ('тапсаң гоч герек, тапмасаң, - гоюн'). Выбор овцы народные верования связывают с заботой о покойнике: овца – "животное спокойное и доброе"³⁶ якобы "будет мирно стоять возле покойника, жуя свою жвачку" ('гоюн жанавар елиң яныны алып гөвүшөп дуармыш'). В Западном Туркменистане, в том числе текинских селениях Мелекоч и других на Узбое, лишь при отсутствии овцы допускалось резать козу ('лушегаша тапсан йун йунли мал этмели, тапмасаң гыл туйлем боля')³⁷. Непредпочтительное отношение к козе информаторы объясняют тем, что она, будучи животным резвым и непоседливым, якобы может покинуть покойника или причинить ему беспокойство, например, затоптать его ('гечи елини депелей-амиш дийёлер')³⁸. Согласно поверьям, покойнику может быть неприятен и запах животного, если в жертву принесен козел. По этому поводу информатор А.Бабаев рассказал следующее: в 40-е гг., когда в их семье умер мальчик, за неимением барана был зарезан козленок. Через некоторое время мальчик приснился своей матери во сне и сказал: "Мама, запах козла не дает мне лежать спокойно!" ('Иде, мени теке овлагың иси хич ятыранок!')³⁹. После этого пришлось резать барашка (гоч гузы) и повторить похоронную трапезу.

Традиционные правила туркмен регламентировали и количество животных, приносимых в жертву. По данным П.Огородникова, юго-западные ёмуты резали на поминках нечетное количество овец⁴⁰. Как увидим далее, действие правила "живому человеку – четное, мертвому – нечетное" ('дири адамки жуп болар, елиңки- так')⁴¹ наблюдалось, правда, не всегда и не везде, и на других уровнях похоронно-поминальных трапез.

По традиции основное горячее блюдо (одно) готовилось, как и во время других массовых трапез, мужчинами. При этом использовалась вся туша жертвенного животного. У западных ёмутов казан, в котором варилась пища, запрещалось закрывать крышкой⁴². Сакральное значение придавалось способу тепловой обработки мяса – его следовало варить; жарить мясо, как правило, до заключительных поминок, запрещалось, поэтому готовили главным образом мясной суп "гайнатма"//"чорба". На сороковины и годовщину, и особенно на тризну, когда возникала необходимость кормления большого числа людей,

на основе мясного бульона готовили более сытные блюда: "дограма" // "нангарма" (смесь кусочков пресного хлеба и вареного мяса, политая бульоном), "япрак" (куски пресного хлеба, политые бульоном и уложенным сверху вареным мясом) или "ярма" – пшеничную кашу (в Ахале). Очень редко в богатых семьях на последних поминках угощали пловом. У туркмен роль плова как поминальной пищи была незначительной, в отличие от оседло-земледельческих народов Среднеазиатского междуречья, считавших его одним из наиболее престижных блюд, приготовление которого было иногда необходимым условием проведения поминок.

На вкусовые качества блюд, приготовляемых на похоронно-поминальных трапезах, заметное влияние оказывал запрет на использование "горьких продуктов" (ажы зат), т.е. лука и особенно перца, бывавший у текинцев, ёмутов, эрсари, салыров, оламов и др. Данный запрет старики-информаторы объясняют в разных выражениях: "О нахар он авы" ('Это блюдо и так горькое'), "Ажа ажы зат гошмалы дёл" ('В горькое нельзя добавлять горькое') и т.п., но суть их, как мы видим, одна – нельзя усугублять горечь утраты горечью пищи. По этой же причине пищу недосаливали⁴³. Подобный запрет был известен и у таджиков верховьев Зеравшана, соблюдавших его на поминках на четвертый день после смерти⁴⁴.

Ряд правил связан с употреблением на похоронно-поминальных трапезах чурека и различных видов лепешек, выпекаемых в казане. Среди большинства групп туркмен предпочтение отдавалось неизменно пресным видам хлеба. Это выразилось, например, в поговорке "Не камыр, не петир, не тоя ярар, не яса" ('Ни кислое и ни пресное, ни на свадьбу не годится, ни на поминки')⁴⁵. Даже там, где допускалось сочетание в поминальном меню пресного и кислого хлеба, основным (не только по значению, но и по расположению на скатерти) считался пресный хлеб. Например, у абдалов на поминках для угощения людей ('иймек учин) могли подать и печенье "гечигулак" из кислого теста, но ритуальное значение имел только пресный хлеб, так называемый "ысчорек". Он выпекался специально в честь покойника (дегсин этмек учин) и преломлялся при чтении заупокойной молитвы⁴⁶.

Предпочтение пресного хлеба кислому на поминальных трапезах, видимо, связано с определенными этнокультурными традициями среднеазиатских народов. Так, если туркмены – эрсари, салыры, оламы, гоклены и особенно кочевые и полукочевые текинцы и ёмуты-придержива-

лись этого правила достаточно строго, то отдельные исконно оседлые группы туркмен, в частности чарджоуские (кишлак Мояк), не придавали этому значению. Очевидно, дифференцированное отношение к этим видам хлеба не характерно и для похоронно-поминальной обрядности таджиков и узбеков.

Повсеместно соблюдался запрет на изготовление слоеных лепешек "гатлама", "гатлакы", "гатлама нан". Нарушение его, согласно поверьям, могло вызвать новую смерть, т.е. "наслоение одной смерти на другую", подобно слоям лепешки ('Ызы гатлак-гатлак болуп ёлмесин деййё')⁴⁷. Интересно, что в отличие от туркмен, у таджиков (Исфара), наоборот, слоеные лепешки "катлама" включались в число блюд, приносимых женщинами на поминки⁴⁸.

Некоторые локальные различия у туркмен имелись в обрядовом употреблении лепешек, выпекаемых в казане. Например, очень тонкие пресные лепешки "челпек"/"экмек" у большинства групп туркмен имели уже ясно выраженное праздничное назначение, но ахальские текинцы и западные ёмуты продолжали употреблять их и на похоронно-поминальных трапезах: первые пекли их для трапезы на кладбище после погребения умершего и на тризне, а также для пищевых приношений во время годовых поминок, вторые – на годовых поминках и тризне⁴⁹. Ромбовидное печенье "пишме", гечигулак, приготовляемое на масле, считалось у текинцев и ёмутов исключительно праздничной пищей, а у салыров (гулак), чарджоуских туркмен (богурсак) и абдалов выпекалось и на поминки. У эрсари (с.Ламма) приготовление и раздача этого печенья (бишме/богурсак) во время похоронной трапезы даже было возведено в ритуал: до выноса покойника его родственники устанавливали принесенные из дома котлы и из своих же продуктов (мука, масло, соль) пекли богурсаки, которые раздавали присутствующим женщинам непосредственно после выноса покойника со двора. При раздаче печенья они шли гуськом, соблюдая определенную субординацию. Во время похорон престарелого человека был возможен, например, такой порядок: во главе вереницы следовала жена старшего сына, за ней – ее мать, затем – жена старшего внука, за ней – ее мать и т.д. От каждой из них женщины получали по три печенья. Часть этого угощения съедалась тут же, часть уносилась домой. Подобная церемония повторялась и на поминках третьего дня⁵⁰.

Среди поминальных блюд наибольшей специфичностью отличаются тонкие лепешки из кислого теста, жареные в большом количестве растительного масла. С изготовлением именно этих лепешек связана об-

шая для народов Средней Азии идея "вознесения запаха" (каленого масла) в целях "кормления" душ умерших родственников и святых⁵¹. У узбеков и таджиков эти лепешки – известные под названием "чапо-ти" или "чалпок" – входили в число блюд, приготовление которых на поминках было обязательным. У туркмен "чапады"/"чабаты" имели сугубо поминально-жертвенное назначение (в отличие от упомянутых выше видов хлеба, включавшихся в меню как поминальных, так и праздничных трапез). Тем не менее на основные поминальные трапезы их готовили очень редко и то лишь для пищевого приношения. Их выпекали главным образом в "дни запаха" (ыс гуни), т.е. дни поминовения умерших по четвергам и пятницам и в мусульманские праздники⁵². Можно предположить, что лепешки чапады, так же, как и сам обряд "вознесения запаха", имеющий, возможно, иранское происхождение⁵³, привнесены в похоронно-поминальную обрядность туркмен сравнительно поздно, главным образом через посредство мусульманского духовенства.

Говоря об особенностях меню похоронно-поминальной трапезы туркмен, нельзя не указать на отсутствие в нем мучных изделий типа жидкого киселя или похлебки, столь характерных для меню поминальной трапезы соседних оседло-земледельческих народов, особенно таджиков и узбеков⁵⁴. У последних, согласно мнению Б.Х.Кармышевой, обряд приготовления и вкушения мучной похлебки "аталя" в сороковины составляет "более древний элемент, чем последующая тризна, и именно этот ритуал является кульминацией всего цикла так называемых поминальных обрядов у ... древнего оседлого населения оазисов Среднеазиатского междуречья – сартов Ферганы и таджиков Гиссарской долины"⁵⁵. Не менее важной особенностью похоронно-погребальной пищи туркмен, отличающей ее от таковой у соседних оседло-земледельческих народов, было то, что в нее включались такие продукты, как бобовые, овощи, бахчевые и фрукты, в частности изюм⁵⁶.

При сравнительном изучении моделей питания оседло-земледельческих и скотоводческо-кочевых народов Средней Азии и пограничных регионов, индоевропейских и алтайских народов в целом, в качестве одного из наиболее ярких этнодифференцирующих признаков может быть принята степень включенности в эти модели сладостей и сладких блюд. У туркмен, как и у ряда других народов Средней Азии и Сибири (казахов, киргизов, алтайцев и др.), не было принято готовить на поминки сладкие блюда, в то время как у индоевропейских,

в частности иранских народов (таджиков, персов, курдов), использование сладких или подслащенных блюд в качестве основной поминальной пищи было общераспространенным явлением⁵⁷, имеющим глубокие исторические корни⁵⁸. Случаи, когда мы видим подобное у тюркоязычных народов, например, у узбеков⁵⁹, следует рассматривать или как явление, указывающее на этногенетические связи с иранскими народами, или как результат позднего влияния иранской культуры.

Сфера функционирования пищи в похоронно-поминальной обрядности не ограничивалась одной только трапезой. Органическую часть последней составлял пищевой дарообмен, выполнявший по крайней мере две функции: механизма обеспечения продуктами организуемое торжество; 2) приобщения к коллективно-ритуальной трапезе отсутствующих, вернее, остающихся дома членов общины. Ассортимент продуктов, включавшихся в поминальный пищевой дарообмен, в отличие от свадебного, был ограниченным. Из него исключались сладости, чурек из кислого теста, все виды слоеных лепешек и другие хлебные изделия, имеющие праздничную семантику. Наиболее выразительной формой проявления родственных и дружественных отношений к семье умершего было приношение овцы. В ответ следовал отдарок, состоящий из двух кусков мяса: тому, кто привел овцу – наиболее престижные части туши, т.е. грудинку и курдюк (он мог быть заменен одной из задних или передних ног), его спутникам – куски из числа "12 костей" (он ики сунк) или ребра, или куски мяса без костей (Дурун, Геок-Тепе)⁶⁰. Женщины приносили скатерть с лепешками и вручали ее специально приставленной для этого женщине, затем они входили в комнату, где происходило оплакивание ('сес эдилйан жай'). Большая часть приношений шла на угощение гостей, остальная часть использовалась в качестве отдарка.

Если церемония, связанная с мясным дарообменом, везде была примерно одинаковой, то в обмене хлебом существовали локальные различия. В большинстве историко-этнографических районов Туркмении (Ахал, Мары, Лебаб и др.) на поминки приносили, как правило, нечетное количество лепешек (обычно три), а возвращали – четное количество "в знак желания прекращения смерти" ('Иди яс болмасын, той болсун!' дийип – Геок-Тепе; 'Кайдып елум болмазын' дийип – кишлак Мойак, Дейнау)⁶¹. Салыры Серахса, наоборот, остерегались уносить с поминок четное количество лепешек. Поэтому на годовые поминки, когда хозяйка оставляла себе вместо двух одну лепешку,

приносили не три, как обычно, а две лепешки, чтобы унести с собой одну. К тому же еще в 50-е гг. здесь не существовало обычая возвращать обратно часть лепешек. В то время приносили на поминки чаще всего печенье гулак или продукты (муку, рис) и лишь в последнем случае взамен продуктов в мешок клали сложенную вдвое или вчетверо лепешку, чтобы посуда не возвращалась пустой⁶². В некоторых селениях Восточной Туркмении допускалось приносить четное количество чуреков. Среди ёмудов-скотоводов Западного Туркменистана во время поминального дарообмена предпочтение неизменно отдавалось хлебным изделиям, испеченным в казане. Поэтому для этой цели пекли печенье гечигулак и чабаты, а на годовые поминки — экмек. Очевидно, в прошлом экмек пекли и на другие поминальные даты, и лишь впоследствии их стали заменять лепешками. чабаты, ибо готовить последние значительно легче и быстрее ('чабаты экмек ялы дадылы, этмеси кын зат дел'). В исключительных случаях на поминки можно было нести и чурек (2 или 3 шт.), а в ответ клали в скатерть кусок чурека или половину его, "чтобы скатерть не возвращалась пустой"⁶³.

Обычай приносить на поминки нечетное число лепешек и уносить оттуда четное характерен и для таджиков⁶⁴. При этом интересно отметить, что у горных таджиков, например, в поминальном дарообмене участвовали мужчины и лишь в их отсутствие — женщины⁶⁵.

Организация и этикет похоронно-поминальных трапез у туркмен в целом определялись общими правилами проведения общественных угощений и в то же время обладали специфическими особенностями, которые сводились в основном к следующему. На похоронно-поминальных трапезах, особенно на похоронной, необходимо присутствие если не всех взрослых членов аульной общины, то хотя бы представителей (мужчин и женщин) семей. По правилам адата, нельзя покидать селение, не приняв участие в похоронах и последующим за ними угощении. Следует помнить, что "смерть уготована каждому" ('Өлүм хеммәң бойнуна душуп дур')⁶⁶. Особенно болезненно воспринималась неявка на первые трое поминок родственников, которые раньше других извещались о смерти родных и близких. Круг участников похоронно-поминальной трапезы ограничивался обычно взрослыми членами общины. В отдельных районах (Бахарден, Ильялы и др.) на поминки шли только главы семей.

Во время похоронно-поминальной трапезы разделение полов соблюдалось строже, чем на других общественных трапезах. Даже обыч-

ные вербальные контакты между послами, включая и родственные, сводились до минимума. Женщины всегда располагались в помещении. Мужчины же помещались под открытым небом (за исключением холодных и ненастных дней), на кошмах, паласах и коврах⁶⁷. Из всех общественных трапез похоронно-поминальные были самыми быстротечными. Пришедшие на них (за исключением близких родственников) никогда не засиживались, уходили сразу после завершения трапезы. Психологическая атмосфера на трапезах соответствовала факту смерти и траура. Пища принималась молча.

Главным в застольном этикете является вопрос об отношении к употреблению пищи в обстановке траура. По религиозным представлениям туркмен считалось, что чем больше пищи будет съедено, тем лучше для умершего. Вместе с тем уже в начале нашего столетия достаточно четко наметилась тенденция к самоограничению аппетита участниками трапез в день похорон, в третий, седьмой и даже сороковой дни, особенно в случаях "болезненной смерти" ('агырылы өлүм'), когда человек умирал молодым или неестественной смертью⁶⁸. Это является, на наш взгляд, следствием влияния морально-этических норм ислама, выразившимся в прогрессирующей доминанте религиозных молитв над ритуальным поеданием пищи в комплексе представлений, связанных с "обеспечением благополучия покойнику" в потустороннем мире. Тенденция к ограничению в еде почти не коснулась трапез, устраиваемых в связи со смертью глубоких стариков (старше 80 лет). Здесь ей противостояло такое стимулирующее обильную еду суеверие ('ырым), как вера в передачу живым людям долгих лет умершего через пищу. ('Гарры адамың яшындан бизе-де ёксун дийип көп ийилёр'). Эти трапезы рассматривались как "последнее праздничное угощение" покойного ('иң соңкы той')⁶⁹. Так, например, информатору Тувак-гылыджу Теке Маммеду довелось наблюдать такое на колодцах Пар и Тамлы (Заунгузские Каракумы) в 1910 г., когда по случаю смерти отца, богатого скотовода, сын устроил трехдневное торжество "той" с обильными угощениями и скачками. При этом вся семья и родственники умершего приоделись по-праздничному в нарядные платья. Подобные пережитки погребальной тризны, составлявшей в средние века характерную черту тюркской скотовладельческо-кочевой культуры, резко контрастировали с древнеиранскими обычаями противоположного свойства, например, такими, как запрет на приготовление пищи в доме покойного в течение трех дней. Этот запрет был широко распространен и строго соблюдался, например, среди курдов, таджиков и узбеков-

сартов⁷⁰. Судя по данным Б.Х.Кармышевой, в Ферганской долине, где по соседству с узбеками-сартами жили турки и узбеки дештикип-чакского происхождения, он служил одним из этнодифференцирующих признаков⁷¹. У народов, соблюдавших этот запрет, пищу для семьи умершего, а также для угощения участников похорон и людей, приходящих с соболезнованиями в первые дни, приносили соседки и родственники покойного. Запрет на приготовление пищи в первые три дня, как указывает Г.П.Снесарев, — составная часть целой серии ритуальных действий ограждающего и очищающего характера, в основе которых лежит зороастрийская концепция о сакральной нечистоте мертвого тела⁷². По мнению Б.Х.Кармышевой, "указанный запрет нельзя во всех случаях безоговорочно связывать с зороастризмом. Скорее он связан с... представлением о ритуальной нечистоте дома, якобы обрызганного (или наполненного) незримо кровью умершего"⁷³. Именно такое представление бытовало у приламирцев, таджиков, узбеков-сартов, киргизов, казахов и казанских татар⁷⁴.

Среди туркмен рассматриваемый запрет не имел широкого распространения и локализовался в оседло-земледельческих аулах Прикопетдарской полосы. Он зафиксирован Г.П.Васильевой у туркмен-нохурли⁷⁵, а также автором настоящей статьи — у мехинли (с.Мехинли, Каахкинский район), шихов (с. Бендесен, Бахарденский район) и текинцев (с. Зав, Бами, Кизыл-Арватский район). Здесь этот запрет ставится в прямую связь с представлением о крови, якобы "плещущейся в доме покойного в течение трех дней" ('Әли әлен ерде үч гунләп ган чайканып дурямыш')⁷⁶, что еще раз подтверждает вышеупомянутую точку зрения Б.Х.Кармышевой. Возможно, с этим запретом связан и обычай угощения семьи умершего в первые три дня родственниками и соседями, бытующий ныне в отдельных селениях Дейнауского, Чарджоуского, Халачского и Ходжамбасского районов. Однако здесь он выступает как этическое правило, в основе которого лежит чувство сострадания и соболезнования, стремление оказать морально-психологическую поддержку членам семьи умершего⁷⁷.

У народов, строго придерживавшихся запрета на приготовление пищи в первые три дня после смерти, этому запрету сопутствовало другое суеверие — боязнь осквернения мертвецом пищевых продуктов, во избежание чего их заблаговременно выносили из помещения, где лежал умирающий⁷⁸. Подобной боязни не было даже у групп туркмен, соблюдавших трехдневный запрет, не говоря уже о других, не знавших этого запрета, группах. Более того, у последних допускалось

употребление пищи, варившейся в момент наступления смерти, и даже ее приготовление при покойнике (в случаях, когда его "оставляли в гостях")⁷⁹. Как мы убедились на примере эрсари, приготовление пищи в доме покойника в течение первых трех дней считалось одним из лучших проявлений родственных к нему отношений.

В похоронно-поминальной трапезе туркмен наибольшее число архайческих правил связано с потреблением мясной пищи. В качестве показательного примера можно указать на човдурский ритуал раздачи вареных кусков мяса, во время которого наиболее престижные части туши получали близкие родственники и сородичи покойного⁸⁰, или бытовавший у большинства групп туркмен обычай угощения вареной головой овцы самых почитаемых стариков.

Другое, не менее широко распространенное (среди текинцев, ёмутов, салыров, эрсари, оламов и др.) правило, соблюдаемое во время похоронно-поминальных трапез, было направлено на сохранение целостности костей жертвенных животных⁸¹. Во время свежевания этих животных тушу следовало разделять по суставам ('сүңкме-сүңк, үйме-үй, богунма-богун'), во время же приготовления и употребления мяса запрещалось рубить, разбивать, обгладывать кости и извлекать костный мозг. Нарушение этих запретов якобы могло нанести обиду покойнику: если разбивать кости, "покойник вздрогнет" ('әли тисгинер'), а если грызть их — "покойник подумает, что грызут его кости" ('әли сүңкими гемирйәлер диермиш'). Последнее суеверие наиболее ярко выразилось в бранном выражении западноёмутских женщин: "Өленде сүңкиңи гемирерин!" ('Когда ты умрешь, обгложу твои кости!'). Эта довольно-таки обидная угроза применялась в минуты сильного гнева, обычно в ссоре между невестками, т.е. людьми, живущими в одной семье, но не родственными друг другу. В этой связи уместно вспомнить мнение Л.Я.Штернберга о возможной связи обычая сохранения целостности костей животных с первобытной концепцией воскрешения мертвых, в которой решающее значение придавалось костям как нетленному и потому основному материалу для воссоздания тела⁸⁴. Исходя из этой концепции, писал Л.Я.Штернберг, у первобытных народов самыми ужасными в отношении к покойнику представлялись такие действия, "когда с его костями поступают непочтительно или уничтожают их, что нередко делается по отношению к врагам"⁸⁵. Рассматриваемый туркменский обычай также, бесспорно, связан если не с идеей воскрешения мертвых, то, по крайней мере, с идеей воскрешения жертвенных животных. Подтверждение этому можно найти в ша-

манистских верованиях туркмен, согласно которым, как пишет В.Н.Басилов, "на обжаренных костях (жертвенных животных, использованных во время обряда исцеления. - М.Б.), там, где к ним не прикасались зубы человека, - невидимо для людей вновь нарастало мясо"⁸⁶. Наконец, можно еще раз вспомнить о том, что у туркмен жертвенная овца считалась "товарищем души" покойника⁸⁷, его "спутником" в потустороннем мире и отсюда - вполне понятное стремление сохранить ее кости в целостности.

Пока не удалось получить объяснение другому, не менее интересному правилу обращения с частями туши животного, предназначенного для похоронной трапезы. Согласно этому правилу, бытовавшему среди западных ёмутов, при чистке головы овцы пасть ее следовало держать в раскрытом состоянии, а по завершении чистки отделить от головы челюсти и выбросить. Челюсти выбрасывались и на последующих поминках, но лишь после завершения варки мяса⁸⁸.

Описанные выше архаические правила обращения с мясной пищей во время похоронно-поминальных трапез, видимо, генетически связаны с традициями древних скотоводческих народов Саяно-Алтая. Большинство из них обнаруживают прямые аналогии в традиционной похоронно-поминальной обрядности казахов, а также алтайцев, хакасов, якутов и других народов Южной Сибири⁸⁹. Видимо, они отсутствуют в системе похоронно-поминальных трапез оседло-земледельческих, особенно ираноязычных народов Средней Азии и сопредельных территорий. Представляется симптоматичным также слабая разработанность правил употребления похоронно-поминальной мясной пищи в традиционной системе питания отдельных групп старооседлого населения Туркменистана, в частности чарджууских туркмен (к.Мояк, Гойнук и другие в Дейнау)⁹⁰ и обилие таких правил в системе питания западных ёмутов, у которых кочевнические традиции сохранились прочнее и дольше, чем у других скотоводческих групп туркмен.

Кратко резюмируя изложенный материал, отметим, что наиболее древнюю модель похоронно-поминальной трапезы туркмен составляли такие элементы, как обязательное заклание жертвенного животного и разовое использование всей туши; меню, состоящее из вареного мяса и пресных лепешек, испеченных в казане; обильная еда и забота о сохранении целостности костей. Эта модель характеризуется также отсутствием в меню горячих блюд из муки, бобовых и овощей, отсутствием трехдневного запрета на приготовление пищи в доме покойного. Случаи нарушения этой модели, наблюдавшиеся среди отдельных групп

туркмен уже в начале нашего столетия, свидетельствовали о далеко зашедшем процессе оседания и, касательно отдельных изменений в этикете трапезы, упрочения позиций ислама. Отметим и тот факт, что наиболее архаичные правила этикета похоронно-поминальных трапез связаны с употреблением мясной пищи, что еще раз подчеркивает глубину скотоводческих традиций туркменского народа. И, наконец, следует обратить внимание на ведущую роль в сценарии похоронно-поминальной трапезы домусульманских представлений и верований, что становится особенно значимым в свете высказываний С.П.Толстова о прямой зависимости уровня исламизации огузов - предков туркмен - от степени их оседлости и смешения с оседлыми народами⁹¹.

П Р И М Е Ч А Н И Я

1. В а с и л ь е в а Г.И. Туркмены-нохурли// Тр. Ин-та этнограф. Нов. сер. 1954. Т.21. С.207-208, 210-211; О н а ж е. Преобразование быта и этнические процессы в Северном Туркменистане. М., 1969. С.244, 319 (раздел о религиозных верованиях найисан В.Н.Басиловым); Д ж и к и е в А. Туркмены юго-восточного побережья Каспийского моря. Ашхабад, 1961. С.150; О в е з б е р д ы е в К. Материалы по этнографии туркмен-сарыков Пендинского оазиса// Тр. Ин-та истор., археол. и этнограф. АН ТССР. Ашхабад, 1962. Т.6. С.164, 167; Д е м и д о в С.М. К вопросу о некоторых пережитках домусульманских обрядов и верований юго-западных туркмен// Тр. Ин-та истор., археол. и этнограф. АН ТССР. Т.6. С.195-196; А н н а к л ы ч е в Ш. Похоронные обряды туркмен Челекена// Тр. Ин-та истор., археол. и этнограф. АН ТССР; Т.7. С.170; О в е з о в Д.М. Население долины Чандыра и среднего течения Сумбара. Ашхабад, 1976. С.176, 178.
2. Информаторы: Э.Аманов, 1927 г.р., гоклен-гэр (здесь и далее приведены названия племен и родовых подразделений, а также этнических групп, к которым принадлежали предки информаторов), селение Гызыльмам, Кара-Калинского р-на; Г.Байназаров, 1905 г.р., ёмут-атабай-говшутлы тана; С.Егенгыльджова, 1914 г.р., ёмут-атабай-гоклен; К.Маммедкулиев, 1907 г.р., ёмут-атабай-говшутлы тана; Д.Бегназарова, 1904 г.р., ёмут-атабай-бекдаш (с. Джамал, Казанджикского р-на); М.Гельдыев, 1915 г.р., ёмут-атабай-бекдаш; О.Мамметджанова, 1926 г.р., ёмут-атабай-бекдаш

- (с.Бургун, Казанджикского р-на); А.Мухадова, 1909 г.р., ёмут-атабай-маммедаллык; А. Тацлиев, 1925 г.р., ших (с.Черкезли Кизыл-Арватского р-на); А.Маммет, 1893 г.р., теке-тохтамыш-мокруп-чил; Т.Теке Маммет, 1901 г.р., теке-тохтамыш-мокруп-чил (с.Мелегоч Кизыл-Арватского р-на); М.Мелыева, 1902 г.р., ёмут-ак-ширмэмметли ак (с. "40 лет СССР", Кизыл-Арватского р-на); И.Какаев, 1909 г.р., теке-букри; О.Мередова, 1906 г.р., теке-букри; Г.Сапарова, 1912 г.р., теке-букри (с.Дурун, Бахарденского р-на); О.Ашырова, 1924 г.р., теке-ясман-кел (с.Багир Ашхабадского р-на); Б.Оразмухамедова, 1903 г.р., теке-сычмаз-гыр, родом из Геок-Тепе (с/з "Социалистический Азербайджан", Гяурского р-на); Б. Аманбердиев, 1923 г.р., салыр-кичиага-бокгара-аннагайшак-лаба; Д.Мэти, 1910 г.р., салыр-кичиага-бокгара-гулунчы (к/з им. Свердлова, Серахского р-на); Нары Оразова, 1910 г.р., салыр-кичиага-бокгара-аннагайшак; Н.Ага, 1908 г.р., салыр-кичиага-бокгара-депел; А.Тэчлиева, 1930 г.р., салыр-кичиага-бокгара-аннагайшак-лаба (к/з им. Свердлова, Серахского р-на); А.Караманова, 1916 г.р., теке-гонур-ак гонур (г.Байрам-Али, ул. Чкалова, 120); С.Бердиев, 1920 г.р., теке-тохтамыш-векил-гараекил-гараюсуп-мокруп (г.Байрам-Али, ул.Гагарина, 155); Д.Сарджаева, 1923 г.р., теке-тохтамыш-векил-гараекил-гараюсуп-мокруп-чил (г.Байрам-Али); Н.Егенов, 1913 г.р., мойклы (кишлак Мойка, ныне центральная усадьба к/за "Москва" Дейнауского р-на); Д.Нербаева, 1904 г.р., мойклы, (к/з "Москва", Дейнауского р-на); О. Джумаева, 1928 г.р., родом из селения Гойнук Дейнауского р-на (пос. Нефтезаводск, ул. Интернациональная, 38/20); А.Бабаев, 1893 г.р., олам-аден, родом из Ходжамбаса (уч. Лесхоз Халацкого р-на); Н.Мамметназарова, 1905 г.р., эрсари-кенан, родом из селения Кенанарык Карабекаульского р-на; Огулмейрем эке, 1930 г.р., эрсари-омор-нарын (с. Астанабаба, Керкинского р-на); С.Аллабердиева, 1925 г.р., олам-хеким-гоклер; А.Нербаева, 1898 г.р., олам (уч. им. Гагарина к/за "Победа" Ходжамбасского р-на); Б.Лйтджанов, 1907 г.р., абдал-менлиходжа (Ашхабад, 6 мкр., ул. Разина, д.11, кв.2); Д.Маммедов, 1952 г.р., карадашли-оразгайли, родом из селения Арап, Ильялинского р-на (Ашхабад, 1-й проезд Морозова, 9); Т.Худайбердыева, 1921 г.р., мехинли-перрен, родом из селения Мехин, Каахкинского р-на (Ашхабад, Хасановский проезд, 13).
3. О значении пищи и связанных с ней ритуальных действий в похоронно-поминальной обрядности народов Средней Азии см.: Б а с и л о в В.Н. Тени святых//Наука и религия. 1964.№9.С.54-57; Культ святых в исламе. М., 1970; П и с а р ч и к А.К. Смерть. Похороны// Таджики Каратегина и Дарваза. Душанбе, 1976. Вып.3. С.118-164, 176-194; Т о л е у б а е в А. Пережитки... С.58-61; К а р м ы ш е в а Б.Х. Архаическая символика в погребально-поминальной обрядности узбеков Ферганы// Древние обряды, верования и культы у народов Средней Азии. М., 1986. С.139-181.

4. С н е с а р е в Г.П. Реликты домусульманских верований у узбеков Хорезма. М., 1969. С.107; Л о б а ч о в а Н.П. О формировании новой обрядности у народов СССР// Советская этнография. 1973. № 4. С.19; Б а с и л о в В.Н. Доисламские верования в сознании и поведении современных верующих// Ислам: происхождение, история и современность. М., 1984. С.42-44; К а р м ы ш е в а Б.Х. Архаическая символика... С.139.
5. Домусульманское происхождение похоронно-поминальных трапез у народов Средней Азии и их противоречие с правилами шариата не раз отмечались в литературе (см.: С о п о л л у А. Journey to the North of India. London, 1834, VI. P.188; Заметки о туркменском духовенстве// Туркменоведение. 1928. № 3-4. С.9; Б а с и л ь е в а Г.П. Туркмены-нохурли. С.207; О н а ж е. Преобразование быта... С.319; Е с б е р г е н о в Х. К вопросу о борьбе с пережитками устаревших обычаев и обрядов// Советская этнография. 1963. № 5. С.37; Е с б е р г е н о в Х., А т а м у р а т о в Т. Традиции и их преобразование в городском быту Каракалпаков. Нукус, 1975. С.198-199; Ш а л е к е н о в У. Казахи низовьев Амударьи. Ташкент, 1966. С.249; Б а я л и е в а Т. Доисламские верования и их пережитки у киргизов. Фрунзе, 1972. С.93; Т о л е у б а е в А. Пережитки анимистических представлений казахов// Проблемы этнографии и этнической антропологии. М., 1978. С.58; К а р м ы ш е в а Б.Х. Архаическая символика... С.159).
6. Л и п п е р т Ю. История культуры. Спб., 1902. С.343.
7. Ш т е р н б е р г Л.Я. Первобытная религия в свете этнографии. Л., 1936. С.342.
8. С н е с а р е в Г.П. Реликты... С.124.
9. Отдельные пережиточные явления, сохранившиеся в похоронно-поминальной обрядности туркмен, позволяют предположить, что в старину было принято снабжать покойника и другими необходимыми

ми" ему вещами (посудой, одеждой и постельными принадлежностями). Так, например, в селении Джамал Казанджикского района в момент выноса покойника со двора бросают ему вслед переломленную надвое деревянную ложку (сообщение Г. Байназарова, 1906 г.р.). В Байрам-Алийском, Марыйском и Сакар-Чагинском районах практикуется одаривание муллы, прочитавшего в честь покойника Коран (хатым чыкмак), комплектами одежды, постельного белья и посуды из наиболее хорошо сохранившихся вещей умершего. В этих же районах во время похорон и поминок стараются застелить хорошими коврами и паласами место, где сидят почетные старики и муллы. Старые люди объясняют это тем, что на том свете якобы покойник будет сидеть на подстилках такого же качества. Как рудимент обычая обеспечения покойника одеждой можно рассматривать и такое повсеместно распространенное правило, как укрывание покойника, уложенного на носилки, новым халатом и отрезами ткани. По данным А. Толеубаева, идея возвращения покойнику его личных вещей путем их раздачи живым родственникам отчетливо прослеживается в поминальной обрядности казахов (Пережитки... С.58).

10. Б а с и л о в В.Н. Культ святых... С.135.

11. В этом проявилось основное противоречие между исламом и традиционными верованиями в вопросе о спасении душ умерших. В прошлом, когда были сильны "законы предков", отношение мулл к "кормлению" умерших, т.е. убою жертвенного скота в дни похорон и поминок было лояльным; к тому же муллы воспитывались на старых традициях и находились под их влиянием. В наши дни, когда идет интенсивный процесс десакрализации и формализации традиционных домусульманских обычаев и обрядов, наблюдается усиление борьбы мулл за религиозную "чистоту" обрядов, в том числе и обрядов, связанных с захоронением и поминанием умерших. Например, в ряде селений Марыйского района и в пригородах Ашхабада им иногда удается добиться отмены убою жертвенного скота на похоронах и сопровождения последних только религиозными молитвами, как и положено по шариату. Большинство пожилых людей относится к такому явлению отрицательно, называя это "выдумкой новых мулл". Конечно, отказ от убою скота в день похорон и наблюдающемуся повсеместно самоограничению участников обряда в приеме пищи немало способствуют и такие объективные факторы, как стирание представле-

ний о загробной жизни, повышение благосостояния народа, в связи с чем общественные угощения постепенно теряют такую важную в прошлом функцию, как насыщение людей вкусной мясной пищей. Нельзя сбрасывать со счетов и усиление такого психологического фактора, как чувство несоответствия обильной еды и траура (см.: Б е р д ы е в М.С. Трансформация традиционной системы питания туркмен в наши дни// Советская этнография. 1985. №1. С.92).

12. Материалы по истории туркмен и Туркмении. М.-Л., 1939. Т.1. С.162. В связи с этим будет нелишне упомянуть и о том, что у ташаузских туркмен остатки пищи от похоронной трапезы принято закапывать в землю.

13. Интересно, что представители фарабского диалекта (например, жители центральной усадьбы колхоза "Москва" Дейнауского района, бывшего кишлака Мояк) похоронную процессию обозначают термином "горбанчы", в отличие от носителей других диалектов, которые называют ее словами "гелегчи" (текинцы, ёмуты, эрсари, салыры и др.), "колугчи" (карадашли).

14. Человека, присвоившего чужое добро, текинцы проклинали словами "Душек ашың болсун!" ("Да пригодится это добро на твоей похоронной трапезе!"). У карадашлинцев слова "Эгер алан болсам, душек ашым болсун!" ("Если я взял такую-то вещь, то пусть она пригодится на моей похоронной трапезе!") были одной из страшных клятв, произносимых в свое оправдание человеком, подозреваемым в воровстве (сообщение Д. Маммедова).

15. Е с б е р г е н о в Х.К. К вопросу о борьбе с пережитками... С.33; Б а я л и е в а Т. Докладские верования... С.90; К а р м ы ш е в а Б.Х. Архаическая символика... С.147. Узбеки и таджики Бухарского оазиса термином "кора ош" обозначают похоронную трапезу, устраиваемую в доме покойного вечером. Блюда для угощения собравшихся, как правило, плов, приносят соседи и родственники (сообщение А.Ш. Джумаева, преподавателя Бухарского государственного педагогического института).

16. Д е м и д о в С.М. К вопросу о некоторых пережитках... С.195.

17. К а т а н о в Н.Ф. О погребальных обрядах у тюркских племен с древнейших времен до наших дней// Изв. общ-ва археол., истории и этнограф. при Казанском ун-те. Казань, 1894. Т.12. Вып. 1. С.118 и сл.; Семейная обрядность народов Сибири. М., 1980. С.91, 95, 103, 110-111, 121.

18. Сообщение Байрамсолтан Оразмухаммедовой.
19. Сообщение Огулсабыр Ашыровой.
20. В наши дни в Ахале пища возвращается с кладбища почти нетронутой. Этот обычай в настоящее время исчезает в городах Западного Туркменистана, например, в Небит-Даге теперь никакой пищи на кладбище не берут.
21. Сообщение Огулмейрем эке.
22. Сообщение Бегджана Айтджанова.
23. Толубаев А. Пережитки... С.51-52.
24. Михайлов Ф.А. Туркмены Закаспийской области. Ашхабад, 1900. С.55; Васильева Г.П. Туркмены-нохурли. С.210; Она же. Преобразование быта... С.319; Джикиев А. Туркмены... С.150; Овезбердыев Г. Материалы... С.164; Аннаклычев Ш. Похоронные обряды... С.170; Овезов Д.М. Население... С.176; Демидов С.М. К вопросу о некоторых пережитках... С.195.
25. Есбергенов Х., Атамуратов Т. Традиции... С.193; Семейная обрядность народов Сибири. С.122.
26. Процесс увеличения числа обрядово-престижных угощений, наблюдаемый в последние тридцать лет, вызван, очевидно, повышением благосостояния народа. О возможности такой взаимосвязи говорит и старая туркменская поговорка "Аш коп болса, када коп" ("Изобилие пищи приводит к изобию обрядов"). Согласно сообщению А.Кочкунова, сотрудника Института истории АН Киргизской ССР, аналогичная поговорка бытует и у киргизов.
27. Сополу А. Journey... Р.188.
28. Сообщения Д.Бегназаровой, М.Меллевой и др.
29. Васильева Г.П. Туркмены-нохурли. С.210; Овезов Дж. Туркмены-мурчали// Тр. ИТАКЭ. Ашхабад, 1959. Т.9. С.271.
30. Сообщение Н.Егенова.
31. Джикиев А. Туркмены... С.150. Этот обычай сохраняется и в наши дни. Летом 1982 г. мне удалось посетить ежегодное угощение "аш", которое вот уже девятый раз устраивала в память о муже жительница селения Багир, Ашхабадского района Геленова Шекер, оставшаяся вдовой в 26 лет с тремя детьми.
32. Сообщение Н.Оразовой.
33. Балаубаева-Голяховская А.М. Погребальные обряды у казахов Акмолинской губернии// Сб. научн. кружка при Востфак САГУ. Ташкент, 1928. Вып.1. С.29; Дьяконова

- В.П. Погребальный обряд тувинцев как историко-этнографический источник. Л., 1975. С.64.
34. Писарчик А.К. Смерть. Похороны. С.159.
35. Джикиев А. Туркмены... С.149.
36. Васильева Г.П. Преобразование... С.319.
37. Интересно, что один из информаторов (Г.Байназаров) ссылаясь при этом на "консультации" у известного в этих местах духовного лица Кары ахуна.
38. Сообщение Кошекли Маммедкулиева, Амангозель Карамановой, Тоты Худайбердыевой и др. О значении овцы в погребальном культе народов Средней Азии см.: Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.160-161, 179.
39. Угадывание желаний усопших посредством сновидений практиковалось еще средневековыми туркменами-огузами (см.: МИТТ. Т.1. С.162).
40. Огородников П. На пути в Персию. СПб., 1878. С.223.
41. Сообщение Аллака Бабаева.
42. Сообщение Долун Бегназаровой.
43. Сообщения Гурбана Байназарова, Салтанбагт Егенгылыджевой, Кошекли Мамметкулиева, Аллака Бабаева, Огулмейрем эке, Солтан Аллабердыевой. В большинстве районов республики запрет на горькие продукты до сих пор соблюдается неукоснительно. Например, в Ходжамбасе в плов, приготовленный на годовые поминки, не добавляют лук, в Ахале (с.Дурун) исключают из его состава и морковь. Однако нохуры, как и раньше, не придерживаются этого запрета.
44. Материальная культура таджиков верховьев Зеравшана. Душанбе, 1973. С.173. Любопытно, что среди тех же горных таджиков, правда, у исмаилитов кишлака Ёгид, зафиксированы случаи ритуального применения лука в противоположном значении: после выноса покойника из дома в очаг бросали немного дикого лука, с тем, чтобы "пришло хорошее" (Писарчик А.К. Смерть. Похороны. С.139).
45. Беркелеев К. Туркменские пословицы и поговорки// Тр. Ин-та яз. и лит. АН СССР. 1956. Вып.1. С.99.
46. Сообщение Бегджана Айтджанова.
47. Сообщения Аллака Бабаева, Нурсолтан Мамметназаровой.
48. Ершов Н.Н. Похороны и поминки у таджиков Исфары// Этнография Таджикистана. 1985. С.53.

49. Сообщения Байрамсолтан Оразмухамедовой, Огулсабыр Ашыровой, Амансолтан Мухадовой, Долун Бегназаровой. При подаче ёмты клали 2-3 пары лепешек поверх блюда с пловом (с. Бургун). Примечательно, что аналогичный способ оформления блюд практиковался и средневековыми тюрками-чагатаями. Описывая церемонию подачи блюд на пиру чагатаидов, Рюи-Гонзалес де Клавихо отметил, что "сверх каждой чашки и блюда положили тонкую хлебную лепешку" (Де Клавихо Р.Г. Дневник путешествия ко дворцу Тимура. Спб., 1881. С.134).
50. Сообщение Нурсолтан Мамметназаровой.
51. Подробно см.: Андреев М.С. Материалы по этнографии Ягноба. Душанбе, 1970. С.143-144; Задыхина К.Л. Узбеки дельты Амударьи// Тр. хорезм. археол.-этнограф. эксп. М., 1952. Т.1. С.410; Снесарев Г.П. Реликты... С.117-119; Васильев В.Н. Тени святых. С.56; Он же. Культ святых. С.135.
52. Сообщения Дурды Мэти, Мимитэч Мелляевой, Амансолтан Мухадовой, Долун Бегназаровой, Аллака Бабаева, Амангозель Карамановой. См. также: Васильев Г.П. Преобразование быта... С.244, 319; Она же. Туркмены-нохурли. С.209; Демидов С.М. К вопросу о некоторых пережитках... С.196.
53. Демидов С.М. К вопросу о некоторых пережитках... С.196.
54. Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.147, 154, 162-163 и примеч. 33,34.
55. Там же. С.163.
56. Об употреблении этих продуктов на поминках у узбеков и таджиков см.: Ершов Н.Н. Похороны... С.52; Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.156-157 и примеч. 39. Согласно сообщению А.Ш.Джумаева, у узбеков и таджиков Бухарского оазиса по возвращению похоронной процессии с кладбища ее участников угощают, наряду с чаем и хлебом, жареным горохом и черным изюмом.
57. Писарчик А.К. Смерть. Похороны. С.158-159; Ершов Н.Н. Похороны... С.50, 52-53; Андреев М.С. Материалы... С.143; Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.147 и примеч. 33; Уильс У.Г. Современная Персия. Спб., 1887. С.250; Баязиди М.М. Нравы и обычаи курдов. М., 1963. С.18.
58. См., например, Самак-айяр/ Пер. с перс. М., 1984. Кн.1. С.84, 553.
59. Шаниязов К.Ш., Исмаилов Х.И. Этнографические очерки материальной культуры узбеков. Ташкент, 1981. С.113; Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.147, 156 и примеч. 33.
60. Сообщения О.Мередовой, Г.Сапаровой, В.Оразмухамедовой.
61. Сообщение Б.Оразмухамедовой, Е.Ниязова.
62. Сообщение А.Тэчлиевой.
63. Сообщения М.Мелляевой, А.Мухадовой, С.Егентлыджевой, Д.Бегназаровой.
64. Ершов Н.Н. Похороны... С.52-53.
65. Писарчик А.К. Смерть. Похороны. С.157.
66. Сообщение Т. Теке Маммеда.
67. По сведениям П.Огородникова, у юго-западных ёмутов мужская родня умершего, соблюдая траур, вообще не входила в жилище в течение 39 дней, т.е. до поминок на сороковой день смерти (На пути в Персию. С.223). Этот обычай интересно сравнить с сорокадневным избеганием жилища, где умер человек, алтайскими шаманами, опасавшимися осквернить себя тайным присутствием в доме духа смерти "алдачы" (Анохин А.В. Материалы по шаманству у алтайцев// СМАЭ. 1924. Т.4. Вып.2. С.20). Обращает на себя внимание также соответствие алтайского термина алдачы туркменскому "алдажы", означающему "ангел смерти".
68. Сообщение Новрыза ага, Оразджемал Мередовой, Гурбансолтан Сапаровой, Мимитэч Мелляевой, Долун Бегназаровой, Аллака Бабаева, Огулмейрем эке, Солтан Аллабердыевой, Эсенамана Аманова, Бегджана Айтджанова.
69. Сообщения Тувактылыча Теке Маммеда, Амангылыча Маммеда, Назара Маммедова, Эсенамана Аманова.
70. Баязиди М.М. Нравы... С.17; Никитин В. Курды. М., 1964. С.189; Андреев М.С. Таджики долины Хуф. Душанбе. 1953. Вып. 1. С.192, 195; Рахимов М. Обычаи и обряды, связанные со смертью и похоронами, у таджиков Кулябской области// Изв. Отдел. обществ. наук АН ТаджССР. 1953. Вып.3. С.124-125; Ершов Н.Н., Кисляков Н.А., Пещерев Е.М. и др. Культура и быт таджикского колхозного крестьянства. М.-Л., 1954. С.192; Снесарев Г.П. Реликты... С.137-138; Троицкая А.Л. Некоторые старинные обычаи, обряды и поверья таджиков долины верхнего Зеравшана// Занятия и быт народов Средней Азии. Л., 1971. С.242; Писарчик А.К.

Смерть. Похороны. С.147 и сл.; Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.147 и примеч. 31 (здесь же рассмотрен вопрос об исторических корнях этого обычая).

71. Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.147.
72. Снесарев Г.П. Реликты... С.129 и сл.
73. Кармышева Б.Х. Архаическая символика..., примеч.31.
74. Там же. С.140 и примеч. 11,31.
75. Васильева Г.П. Туркмены-нохурли. С.208.
76. Сообщения А.Тахчиева, Т.Худайбердыевой. По словам В.Н.Басилова, о существовании поверья о незримом присутствии крови в доме умершего ему часто приходилось слышать во время экспедиций по Юго-Западному Туркменистану в 60-х гг. Согласно поверьям, кровь льется из "надреза", который делает ангел смерти на шее покойника сзади (сообщение Т.Худайбердыевой).
77. Обычай приношения соседями готовых блюд, очевидно, не может быть связан с древнетюркскими традициями. Это подтверждает практиковавшееся у алтайцев семидневное табу на внос и вынос каких-либо предметов из юрты, где умер человек (см.: Анохин А.В. Материалы... С.20).
78. Кармышева Б.Х. Архаическая символика... С.140 и примеч. 11.
79. Сообщения Амансолтан Мухадовой, Солтанбагт Егенгылдыжевой, Гурбана Байназарова, Оразбагт Мамметджановой и др.
80. Этот обычай рассматривался соседними туркменами как специфический човдурский. В этой связи ими рассказывается в различных вариантах случай, когда некий човдур, которому было отказано в хорошем куске мяса, выругался от огорчения и воскликнул: "Как же иначе! Ведь покойник... его сестра, не из моего дома!" ("Оли диен уяны... ез ойунде олмесе болжагы шу!") Другой вариант: "...могилу твоего отца! Если покойник не свой, кто тебе даст бедренную кость!" ("Ай... атасының геруне! Оли езунден болмаса хокур токмак кайдадыр!").
81. Сообщения Гурбана Байназарова, Долун Бегназаровой, Солтанбагт Егенгылдыжевой, Амансолтан Мухадовой, Оразджемал Мередовой, Гурбансолтан Сапаровой, Нары Оразовой, Аллака Бабаева, Огулмейрем эке и др.
82. Из такого рода предостережений, записанных нами, лишь одно направлено на субъект действия: у человека, грызущего кость,

могут выпасть зубы (дишин докулер) (сообщение Амансолтан Мухадовой).

83. Сообщение Гурбана Байназарова.
84. Штернберг Л.Я. Первобытная религия... С.301-302.
85. Там же. С.302.
86. Васильев В.Н. Культ святых. С.111.
87. Это поверье, отмеченное В.Н.Басиловым у северных, южных и юго-западных туркмен (Васильева Г.П. Преобразование... С.319; Кармышева Б.Х. Архаическая символика..., примеч. 67), судя по нашим данным, характерно и для остальных групп туркмен.
88. Сообщение Д.Бегназаровой.
89. Толубаев А.Пережитки...С.58-59; Гурвич И.С. Культура северных якутов-оленьеводов.М.,1977.С.139;Анохин А.В.Материалы...С.32; Катанов Н.Ф. О погребальных обрядах...С.123-124,134; Семейная обрядность ...С.99.
90. Похоронно-поминальная обрядность этой группы населения отличается еще и тем, что женщины в знак траура носят одежду белого цвета (сообщение Н.Егенова).
91. Толстов С.П. Религии народов Средней Азии// Религиозные верования народов СССР. М.-Л.,1931. Т.1. С.253.